

# Julie et la “bistrono

► Julie Andrieu convoque les chefs pour réaliser la recette d'un téléspectateur.

► “Côté cuisine”, sur France 3, privilège des recettes simples et rapides.

**Virginie Roussel**

Correspondante à Paris

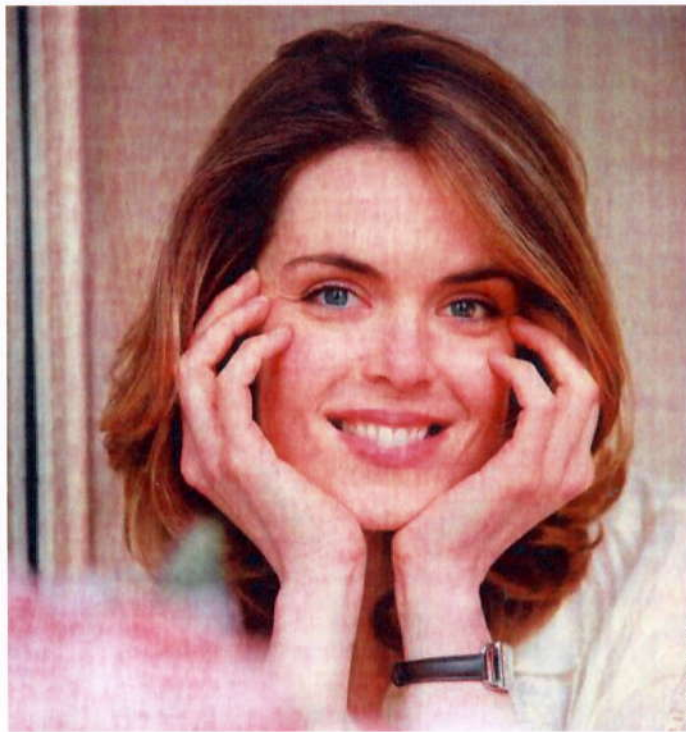
**L**undi, mardi, jeudi et vendredi, à 11h05, Julie Andrieu, la plus glamour des journalistes, animatrices et productrices culinaires, propose vingt-six minutes de cours de cuisine dans la chaleur des fourneaux et de sa bonne humeur.

**Cette aisance devant la caméra, la devez-vous à Nicole Courcel ?**

Grâce à ma maman, j'ai évolué dans le milieu du cinéma. Mais je l'ai aussi très vite démystifié. J'ai débuté à la télé vers 22 ans. Les cinq ou sept premières années, on me disait de sourire tout le temps. Mais je ne comprenais pas ce ton particulier propre aux émissions de cuisine, avec ces sourires à tire-larigot qui me faisaient penser à du télé-achat. Treize ans plus tard, je constate que l'animation évolue vers ce désir de naturel qui colle à l'époque et à un besoin de transparence.

**Les chefs pourront-ils nourrir une année d'émissions ?**

Il y a matière en France, avec notamment une nouvelle génération, celle



© JEAN MARIE FERIER

**“L'idéal, c'est quand le plaisir rejoint le besoin, quand l'on sait trouver son point de satiété.”**

de la “bistronomie”. Le mélange entre les pointures et les chefs moins connus sera équilibré. Leur cahier des charges, ce sont des recettes assez rapides, assez simples pour éclairer le téléspectateur invité à l'émission après avoir contacté la chaîne via le site Internet de France 3, et celui qui est derrière l'écran. En même temps,

nous donnons des tours de mains et des astuces qui peuvent être utilisés en dehors des quatre recettes de la semaine. Et moi, je fais la maligne, je suis dans le rôle de l'intercesseur. Pour jouer la vulgarisatrice, je pense à ma maman, la profane incarnée !

**Comment êtes-vous venue aux fourneaux ?**

# mie”

Ce sont mes failles qui m'ont permis de construire mon métier. Et je me suis reconstruite à travers cette passion pour la cuisine. C'était au moment où je souhaitais pacifier et équilibrer ma relation à la bouffe. J'étais toujours en lutte avec mon corps. A 20 ans, j'avais quelques kilos en trop et je ne savais pas cuisiner. Je vivais dans une famille monoparentale, très libre, issue de la génération 68. Nous n'avions pas de repas à heure fixe, nous mangions sur une table basse devant la télé. Je ne savais pas me nourrir, mais c'était très débridé et chaleureux !

## **La génération des trentenaires vous ressemble-t-elle ?**

Il y a une dizaine d'années, on assistait à une rupture entre les générations de nos grands-mères, fidèles à la transmission culinaire, et nos mères qui ont jeté soutiens-gorge et casseroles au feu pour faire la révolution culturelle et sexuelle. J'avais envie de trouver un équilibre entre tout ça pour mon épanouissement personnel. C'est, je pense, la demande d'une jeune génération que j'ai dû représenter en la décomplexant. Je suis partie du niveau zéro de la connaissance et, forte de cette ignorance, j'ai construit ma cuisine à moi, débridée, en utilisant les produits issus de l'industrie agroalimentaire et en cassant les codes de la tradition. C'est une cuisine hybride, sans doute le reflet d'une cuisine française plus contemporaine. La France était empesée dans cet académisme de terroir dont elle a raison d'être fière, mais qui évolue, aussi, grâce à ses transgressions.