

www.leparisien.fr
www.aujourdhui.fr

LE QUOTIDIEN DE LA TELEVISION

L'appétit vient en voyageant

« Fourchette et sac à dos », ce soir sur France 5, et « les Recettes du globe-cooker », le samedi midi sur Canal +, renouvellent les émissions culinaires en faisant le tour du monde.

AMATEURS de potée auvergnate, de poule au pot ou de cassoulet à la graisse d'oie doivent se faire une raison : la télé n'a que faire de la gastronomie française. Cet été, s'ils veulent cuisiner, ils devront apprendre à mêler galanga et citronnelle, marier gingembre et saké, mixer coriandre et cardamome. Alors que s'ouvre ce soir pour la première fois en prime time, la troisième saison de « Fourchette et sac à dos » (France 5, 20 h 35, lire ci-contre), l'émission de découvertes gustatives de Julie Andrieu, on se régale aussi des « Recettes du globe-cooker » de Fred Chesneau, chaque samedi à 12 h 5 sur Canal + : quand il ne nous initie pas à râper une mangue verte, ce prof de cuisine nous apprend à rouler des minicigares à la grecque. Comme si le nouveau bonheur culinaire se trouvait hors de nos frontières...

« Faire tomber les inhibitions »

« D'abord, on voyage plus qu'avant, relève Julie Andrieu pour expliquer cet engouement pour les saveurs exotiques. Ensuite, le fait que la cuisine n'est plus une servitude mais un divertissement a fait d'elle un élément culturel, une façon de voyager sans voyager. Les plus jeunes, mais aussi les garçons s'y sont intéressés, elle permet de s'élever culturellement et socialement. »

Depuis Bali, où il enregistre en ce moment son émission de décembre, Fred Chesneau avance une autre explication : « La cuisine du monde permet de s'affranchir de la cuisine de mamam, voire de colmater les



Avec « Fourchette et sac à dos », Julie Andrieu parcourt le monde pour faire découvrir aux téléspectateurs de France 5 d'exotiques spécialités culinaires. (FRANCE 5/STEPHANE JOBERT)

brèches d'un apprentissage quasi inexistant, estime-t-il. Il y a eu une rupture dans la transmission du savoir culinaire, qui peut se révéler paralytante. Or mûlonner une « tom kha gai, par exemple (NDLR : une soupe de poulet thaï), pour laquelle on a moins de références gustatives, permet de faire tomber les inhibitions. » Téléspectateur, baroudeur et un peu crâneur : le mamiton nouveau est arrivé !

AUDE DASSONVILLE

« La cuisine raconte un pays »

JULIE ANDRIEU, journaliste culinaire

LA VOYAGEUSE gourmande emmène les téléspectateurs au Viêt Nam en ouverture de cette nouvelle saison de « Fourchette et sac à dos » à 20 h 35 sur France 5. Pour sa troisième saison, l'émission a-t-elle changé ?

Julie Andrieu. Pas tellement,

non. On fréquente les marchés et les fêtes pour aller à la rencontre des gens, on se rend sur le lieu de production d'un produit... Nous avons gardé le bon dosage mêlant un peu d'aventure et pas mal d'improvisation. A la limite, la cuisine est un prétexte pour établir un lien. On ne parle pas de recettes proprement dites ; la

cuisine est une façon de raconter un pays, un voyage.

« Je ne suis pas Crocodile Dundee »

Aller à la découverte des cuisines du monde, c'est une façon de se démarquer des autres émissions culinaires ?

J'ai toujours aimé bourlinguer : avant « Fourchette... », je présentais « Julie autour du monde... ». Ce que je fais, j'essaie de le faire de manière spontanée. Quand je garde mes tongs dans une rizière, c'est que je ne suis pas à l'aise. Mais j'assume ce décalage : je suis parisienne, et pas Crocodile Dundee. S'il m'est difficile d'être dans l'empathie, je ne me force pas. Je me laisse bousculer par le voyage.

La curiosité du public pour les nourritures exotiques relève-t-elle d'une mode ?

En comparaison avec les pays anglosaxons, la France se réveille un peu tard avec les cuisines du monde. Peut-être avons-nous été ralentis par notre fabuleux patrimoine culinaire, persuadés que nous détenions le Graal... Mais les générations ont changé, les chefs qui ont une quarantaine d'années aujourd'hui intègrent dans leur cuisine les ingrédients du bout du monde, et ce métissage, pour ne pas parler de fusion, commence à exister.

« Votre ambition et celle de Fred Chesneau, sur Canal +, sont proches... »
On est très différents parce qu'il a une formation classique, c'est un chef, un garçon... J'espère que nous avons la même curiosité de l'autre. On ne peut pas faire ce genre d'émission si on part pour mieux revenir !

PROPOS RECUEILLIS PAR A. DA.

VOIX EXPRESS/Que pensez-vous de ces nouvelles émissions culinaires ?



Philippe Cambray
40 ANS
FONCTIONNAIRE
SAINT-OUEN (93)

« Le concept est très sympathique et surtout ludique. Je suis vraiment très attiré par l'évasion, l'exotisme. Les nombreux lieux présentés dans ces émissions ont l'air très chouettes ! Et comme j'aime beaucoup aussi cuisiner, je sens également tenté d'aller mijoter des plats moi-même sur place. Autant voyager que cuisiner ! »



Maurice Blanchot
67 ANS
PROFESSEUR RETRAITE
PARIS (XII^e)

« Ce sont les échappées belles qui éveillent ma curiosité. La culture, les traditions, les coutumes, les rencontres... C'est tout cela qui fait que je continue à les regarder de temps à autre. Bizarrement, ce qui m'attire le plus dans ces émissions culinaires, c'est plus voyager que cuisiner ! Même si je trouve que le côté gastronomie est très intéressant. »



Mostafa Azzaoui
39 ANS
DIRECTEUR OPERATIONNEL
PARIS (XI^e)

« Ce genre de programme me donne presque envie de cuisiner ! Je ne le fais pas beaucoup. Toutefois, je reste persuadé que la cuisine reste un vrai don, un art, que l'on ne possède malheureusement pas tous ! Ces émissions culinaires peuvent stimuler les talents. Ça donne aussi envie de goûter à tout et, assurément, de voyager partout ! »



Catherine Quentin
61 ANS
VENDEUSE
SAINT-OUEN (93)

« C'est un concept marrant. Certains plats présentés sont très atypiques, parfois extrêmes : des insectes en brochette, ça ne fait pas envie... Mais c'est fascinant de connaître les coutumes des différents pays. Il faut penser que les gens concoquent les produits locaux et ils n'ont que ça. C'est comme si nous étions sur une île déserte, il faut manger ce que l'on trouve ! »



Nathalie Saric
27 ANS
ETUDIANTE
SAINT-DENIS (93)

« La culture passe avant tout par la cuisine. Car tout le monde se sent attiré lorsque l'on parle de gastronomie. Ces émissions doivent nous inciter à en savoir plus sur les traditions. Mais il faut tenter d'en savoir plus sur les coutumes. C'est aussi très intéressant de voir comment certains des produits cuisinés chez nous sont mijotés différemment ailleurs. »

PHOTOS REPRISES PAR ELIAS PERBIEU