

Déjeuner ou dîner sans se ruiner

INTERVIEW

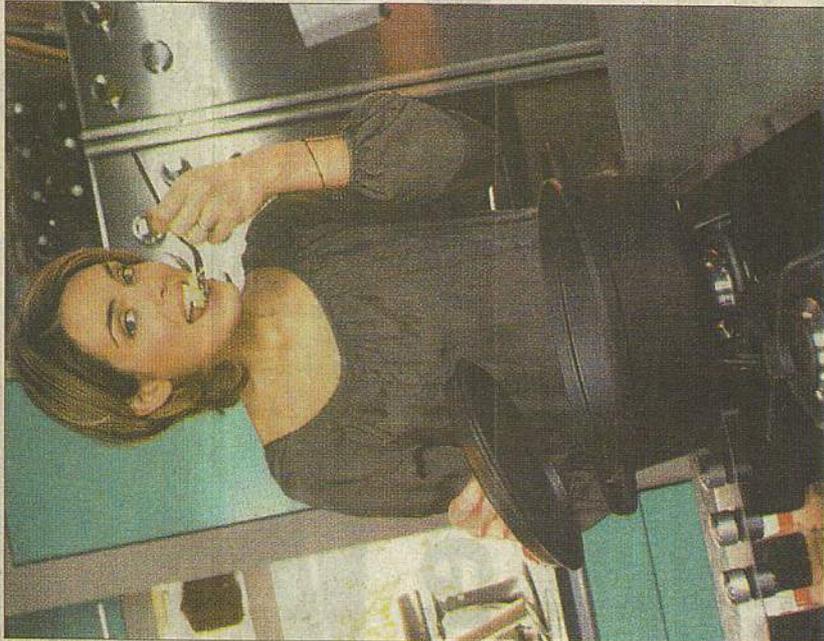
ENTRE DEUX TOURNAGES de son émission "Julie cuisine", qu'elle présente tous les jours à midi sur TF1, Julie Andrieu a trouvé le temps d'écrire *Les Cantines de Julie*, un petit livre bien pratique recensant ses adresses de restaurants préférés dans les vingt arrondissements de Paris avec, comme critères de sélection, un décor agréable et des prix doux. Entretien.

► **Pourquoi cet ouvrage ?**
 ► Je prends toujours plaisir à découvrir des adresses de restaurants et, lorsqu'elles me plaisent, à les conseiller. Quand on m'a proposé d'écrire ce guide, l'idée m'a séduit car mes proches manquent toujours d'adresses pour déjeuner et surtout pour dîner.

► **Il existe des dizaines de guides de restaurants à Paris. En quoi le vôtre est-il original ?**

► Je me prévaux du fait qu'il est subjectif. Mon but n'était pas de repertorier un maximum d'adresses mais de faire découvrir mes coups de cœur, ces endroits agréables et sans prétention où l'on se sent bien et où l'on sert une cuisine de qualité à des prix abordables.

JEAN-MARC SUREAU/TF1



Trois adresses de Julie

• **Caffè Boboli**, 13, rue du Roi-de-Sicile, IV^e. Tél. : 01 42 77 89 27. 30 euros à la carte. Menus à 13 et 15 euros le midi, sauf le samedi. "C'est une adresse très sympa avec une petite salle à manger qui fait un peu privée. Des moultures et des tableaux ornent les murs et de grandes baies vitrées donnent sur la rue. La cuisine est italienne, bien sûr, mais elle utilise des produits bio et, notamment, beaucoup de légumes."



• **Djakarta Bali**, 9, rue Vauvilliers, I^{er}. Tél. : 01 45 08 83 11. 30 euros à la carte. Menus à 18, 23, 28 et 43 euros. Ouvert tous les soirs dès 19 heures. Fermé le lundi. "J'ai eu un réel coup de cœur pour ce restaurant. Le personnel est adorable et très vigilant sur ses produits. Il y a vraiment une chaleur et une authenticité dans ce lieu."

• **Velly**, 52, rue Lamartine, IX^e. Tél. : 01 48 78 60 05. 35 euros à la carte. Formule à 22 euros le midi. Menu-carte à 29 euros. Ouvert midi et soir. Fermé samedi et dimanche. "Une valeur sûre dans le genre bistrot français. On y trouve aussi bien des plats français traditionnels que des nouveautés contemporaines. Un lieu qu'il faut vraiment découvrir."

dans un bistrot, il faut que l'on puisse se retrouver dans un décor en phase avec l'esprit bistrot. C'est important que le client trouve ce à quoi il s'attend. Le grand chef Régis Marcon a déclaré récemment que, selon lui, la salle et le service, c'était 50% du succès d'un lieu. Je suis assez d'accord.

PROPOS RECUEILLIS PAR AURELIE SARROT



Les Cantines de Julie, Julie Andrieu, éditions Parigramme, 111 pages, 6 euros.

CRITIQUE dans la presse, animatrice télé et auteure de livres, à 30 ans, Julie Andrieu a tout testé en matière de gastronomie

► **L'addition a-t-elle été un critère ?**
 des lieux où il n'y a pas un menu unique à 50 euros et où l'on peut manger pour des sommes raisonnables.

► **Absolument. Je m'étais fixé une limite de 35 euros que nous avons parfois dépassée car, pour certaines occasions, on a envie de se faire vraiment plaisir.**

► **Et le décor ?**

Ce qui prime, c'est que la promesse soit tenue. Si l'on décide d'aller déjeuner

Les restos de Julie

PARIS

Animatrice de l'émission "Julie cuisine" (sur TF1), Julie Andrieu sort aujourd'hui un petit



guide bien utile recensant près de 150 restaurants parisiens. Dans *Les Cantines de Julie*, la fine gastronomie indique ses meilleures adresses dans les vingt arrondissements de la capitale. Du thaï au traditionnel bistrot, la trentenaire donne des bons plans pour tous les goûts. P/6

J.M. SUREAU/TF1