



« J'aime la  
cuisine relevée »

C'est la cuisinière préférée des Français. Régulièrement, cette étoilée du petit écran nous propose des recettes accessibles et d'une facilité déconcertante. « Mets Plaisirs » a eu le bonheur de l'interroger sur son précédent tournage à La Réunion de son émission « Fourchette et Sac à Dos » et de son amour des épices.

PROPOS RECUEILLIS PAR : THIERRY KASPROWICZ PHOTOS : STÉPHANE JOBERT ET JEAN-MARIE PÉRIER



**Que gardez-vous à l'esprit de votre tournage à la Réunion de « Fourchette et Sac à Dos », une émission que vous animez sur France 5 ?**

J'ai un très bon souvenir. C'est une île très variée, tant dans les plats, les paysages, les cultures. Je ne connaissais pas l'île de la Réunion, contrairement à Maurice où j'avais déjà tourné une émission.

**Quels épices et produits de l'île utilisez-vous dans votre cuisine ?**

Je les utilise presque toutes mais j'ai découvert la culture du curcuma. À Paris, on trouve beaucoup de gingembre mais pas de curcuma frais. En plus, c'est bienfaiteur pour la santé et très parfumé en cuisine. Cela a été une belle découverte de visualiser cette production. On a d'ailleurs fait une salade avec les fleurs de curcuma. J'ai été aussi surprise de découvrir autant de combavas à la Réunion. Je pensais qu'on en trouvait qu'en Asie. J'aime aussi les délicieux bonbons piments.

**Un plat original à base de vanille ?**

Le homard à la vanille d'Alain Sanderens qui est un classique (comme Michel Husser, voir *Mets*

*Plaisirs 1*). Mais je n'achète pas du homard tous les jours. L'approche est également intéressante sur les viandes blanches et les crustacés. En dessert, j'en mets quasiment partout. Hier, j'ai fait une tarte chocolat framboise vanille. J'ai également une tarte tatin qui cuit trois heures dans laquelle je mets très peu de sucre mais de la vanille.

**Êtes-vous amatrice de cuisine pimentée ?**

Absolument, un peu trop même. J'aime la cuisine relevée et j'ai tendance à en mettre beaucoup, autant les piments étrangers que le piment d'Espelette. J'oublie parfois que tout le monde n'est pas aussi féru de piment que moi lorsque j'invite. J'en ramène quand je peux de voyage, je les congèle. En les cuisinant, soit je les émince finement pour donner également de la couleur au plat ou je les insère entiers au plat et les retire en fin de cuisson.

**Un piment qui vous a le plus surpris durant vos voyages ?**

Je regrette de ne pas trouver un piment mexicain que les Américains utilisent beaucoup : le jalapeño. Il est fruité et puissant mais pas brûlant.

« Je suis une grosse mangeuse mais je mange naturellement assez équilibré, des choses saines. Cela fait partie de mon mode de vie, faire de l'alimentation un vrai plaisir. »



Julie Andrieu découvre ici le curcuma à la Plaine des Grègues

**Ramenez-vous des ingrédients originaux de vos voyages ?**

Oui, j'ai ramené du Vietnam du riz vert, du Liban du blé vert, des piments du Mexique, des thés du Japon... Ce sont des ingrédients que j'utilise personnellement mais qui ne font pas partie de mes recettes que je veux le plus accessible.

**Avec toutes ces cuisines, comment faites-vous pour garder la ligne ?**

Je fais attention car je suis une grosse mangeuse mais je mange naturellement assez équilibré, des choses saines. À la base, je ne suis pas une dingue de frites, de hamburgers. Cela fait partie de mon mode de vie, faire de l'alimentation un vrai plaisir et donc en profiter dans tous les sens du terme.

**Pouvez-vous nous raconter votre dernier livre « Cuisine du Monde » paru au Édition Alain Ducasse ?**

À force de voyager, depuis l'âge de 17 ans, j'ai eu envie de me poser en réalisant ce livre, résumer toutes ces émotions de ces voyages. Que le livre puisse faire rêver avec des plats faciles à réaliser et des ingrédients qu'on trouve partout.

**Pouvez-vous nous promettre de réaliser un plat réunionnais dans l'émission « C A Vous » d'Alessandra Sublet sur France 5 ?**

Oui et non car il y a déjà Babette de Rozières, originaire des Antilles, qui réalise déjà des plats épicés et les animateurs pourraient se sentir harcelés. Mais je pourrais en réaliser dans une autre émission.



Sauce pimentée à la cacahuète

Recette de Julie Andrieu

**INGRÉDIENTS**

- 130 g de beurre de cacahuète avec morceaux
- 25 g de piment vert
- 25 g d'échalote
- 25 g d'oignon vert
- 1/2 combava
- Sel
- 1 citron vert
- 3 c. à c. de sucre roux

**PRÉPARATION (10 MINUTES)**

Lavez et épépinez le piment. épluchez l'échalote. Dans le mixeur, placez l'échalote, les oignons, le combava, les piments et le sel. Mixez grossièrement, sans faire une purée. Mettez le beurre de cacahuète dans un bol. Ajoutez 20 g d'eau, le jus du citron vert, le sucre, 1 bonne pincée de sel et fouettez énergiquement. Mélangez avec préparation précédente. Réservez au frais. Servez avec des crustacés ou de la volaille rôtie ou encore avec du poisson poché.



## « Julie cuisine le Monde chez vous »

de Julie Andrieu,  
Édition Alain Ducasse

Dans une véritable odyssée gourmande faite de rencontres, d'anecdotes et de saveurs, Julie Andrieu, passionnée de cuisine autant que de voyages, est partie aux quatre coins du monde à la recherche des meilleures recettes ! Comme elle sait si bien le faire, Julie a adapté chaque recette à nos marchés, nos habitudes et nos ustensiles, rendant le Bobotie sud africain ou les sushis japonais accessibles à tous. Appropriez-vous 170 recettes du monde entier, arrangées à la sauce de Julie pour plus de facilité & adaptées à toutes les situations : *Street et Fingerfood* pour les apéritifs entre amis et les pauses gourmandes, *Rapido* pour toutes les fois où vous n'avez pas le temps et *Simplissime* pour ceux qui ne sont pas des as de la casserole ! *Fiesta Famille* pour tous les rassemblements en famille ou entre amis. *A L'avance* pour recevoir sans stress grâce à des idées pratiques.