

SUR LE GRIL

Julie Andrieu joue aux anthropologues du goût

Elevée aux plats surgelés, la plus pétillante de nos cuisinières n'en finit pas d'explorer les territoires culinaires, que ce soit à l'autre bout du monde ou dans quelque coin perdu de l'Hexagone... Rencontre avec une curieuse des délices et des gens ! **JENNIFER GALLÉ**

Elle n'en fait pas mystère. La cuisine, Julie n'est pas tombée dedans quand elle était petite. Avec une maman très occupée, l'actrice Nicole Courcelle, les repas familiaux n'avaient alors rien de gastronomique ! C'est au cours de ses nombreux voyages et de ses rencontres que la belle Parisienne a développé un amour inconditionnel pour les aventures gustatives. Ambassadrice décomplexée d'une cuisine accessible et inventive, Julie transmet ses enthousiasmes culinaires à la télé et dans les livres depuis ses vingt ans... Un statut de pionnière qui en fait aujourd'hui un personnage incontournable de la cuisine hexagonale.

Globe-trotteuse dans l'âme, elle a réussi mieux que personne à associer ses deux passions dans les désormais incontournables épisodes de "Fourchette et sac à dos".

Toute jeune maman d'un petit garçon, elle a décidé de se poser et de regarder autour d'elle pour dénicher d'autres trésors gastronomiques. C'est ainsi qu'elle nous embarque chaque samedi sur les routes de France pour découvrir les traditions culinaires de notre pays. Et l'on s'aperçoit, grâce à elle, que la Camargue peut être tout aussi exotique que le lointain Vietnam !

Après avoir sillonné le monde entier, on vous retrouve en plein cœur de la campagne française pour "Les carnets de Julie"... Comment est né ce projet ?

J'ai fait le constat que je connaissais, du point de vue de la gastronomie, moins bien la France que le Japon ou le Liban ! J'ai eu envie de me pencher sur le patrimoine gustatif des différentes régions de notre pays. Ce qui m'intéresse.

"Quand on voyage dans son propre pays, on a souvent des idées toutes faites."

en fait, avant la cuisine des chefs, c'est celle qui raconte l'histoire d'un terroir et de sa population. Comme pour "Fourchette et sac à dos", c'est la valeur anthropologique de la nourriture qui me passionne. En France, comme ailleurs dans le monde, les modes de vie ont beaucoup évolué et certains savoir-faire se perdent. On ne peut plus passer autant de temps à faire soi-même ses conserves ! Je pense cependant que c'est un héritage qu'il faut préserver. L'idée des "Carnets de Julie", c'est donc d'aller à la rencontre de cuisiniers amateurs qui

perpétuent ces traditions culinaires régionales et de constituer ainsi une sorte de petit conservatoire.

Ces recettes, allez-vous les compiler dans un livre pour les graver dans le marbre ?

J'avais même le projet de développer de petites épiceries dans les villages pour mettre en valeur ce patrimoine, localement. En attendant, nous ferons paraître une compilation de ces recettes à la rentrée 2013, une fois que nous aurons exploré les 38 destinations au programme.

La Camargue, est-ce aussi exotique que le Vietnam ?

Tout aussi exotique ! Quand on voyage dans son propre pays, on a souvent des idées toutes faites parce qu'on croit bien connaître l'endroit. Heureusement, la réalité est bien plus surprenante.

Votre souvenir le plus impérissable de "Fourchette et sac à dos" ?

Je pense au Pérou où nous sommes retrouvés, avec l'équipe, sur l'Altiplano, à plus de 5 000 mètres. La nuit, nous logions dans une cabane sans chauffage, en



Julie Andrieu n'a pas son pareil pour dénicher la cuisine !

Julie Andrieu joue les anthropologues du goût

© Pierre Tanchecourt



En pleine session pratique avec une cuisinière du Pays de Blaye pour "Les carnets de Julie".

tentant de faire grimper notre température corporelle à l'aide de quelques bières ! À l'aube, nous avons pris la direction d'un champ de patates qui avaient gelé durant la nuit. Nous les avons piétinées puis emportées à la rivière... Il s'agit d'une technique de lyophilisation qui permet de les conserver. Puis nous avons participé à une cérémonie d'offrandes à la patchamama, la déesse de la terre, qui consistait... à arracher le cœur d'un lama vivant ! J'en garde un souvenir à la fois ému et teinté d'étrangeté ! J'ai aussi en tête cette formidable balade sur un bateau de pêcheurs dans la sublime baie d'Along, au Vietnam. J'y ai goûté au traditionnel, et délicieux, ragout de tripes de poissons. Pour rendre la pareille, j'avais concocté à mes hôtes des pâtes avec les coquillages et les poissons que nous avions pêchés. Cela reste un de mes plus beaux moments d'échange culinaire.

Quels sont, pour vous, les ingrédients d'un voyage réussi ?

Cela passe, tout d'abord, par un temps de préparation : on rêve à la destination, on se documente, puis, une fois sur place, on tâche de tout oublier pour se laisser surprendre. La phrase de Nicolas Bouvier, 'On ne fait pas un voyage, c'est le voyage qui vous fait ou vous défait', me parle beaucoup. Il faut accepter de se laisser bousculer, de changer ses habitudes car c'est ainsi que naissent les émotions, les souvenirs. Il s'agit de se placer dans un état de perméabilité qui n'est pas si simple à atteindre !

Quel regard portez-vous sur le développement du tourisme

de masse ?

J'aime voyager seule ! Cela me place dans une situation de dépendance par rapport aux autres, cela facilite les rencontres. Quand on voyage en groupe, on fait bloc, on va moins vers les gens. Je trouve cela un peu dommage...

Vous êtes une des pionnières d'une cuisine décomplexée, plus simple, plus urbaine... Comment est née cette approche qui fait son chemin entre la cuisine des chefs et celle des terroirs ?

Quand j'ai commencé, il n'y avait rien ! Ma grande chance, c'est d'avoir démarré à une époque, il y a maintenant une vingtaine d'années, où la cuisine n'était pas en vogue. Mais je voyais bien ce qui se passait aux États-Unis et j'étais persuadée que cela finirait par arriver ici. Je n'avais pas d'autre référence que ma passion et mon énergie. La prochaine étape, pour moi, c'est d'arriver à exporter notre cuisine française moderne aux États-Unis. Il y a beaucoup à faire dans ce domaine.

"Ma grande chance, c'est d'avoir démarré à une époque, il y a maintenant une vingtaine d'années, où la cuisine n'était pas en vogue."

Comment expliquez-vous l'engouement des Français, ces dernières années, pour tout ce qui concerne la cuisine ?

En fait, en France, on est plutôt en retard ! En Allemagne, en Angleterre, en Scandinavie et surtout aux

États-Unis, les émissions culinaires existent depuis bien longtemps. Quand j'animais, il y a quelques années sur TF1, un programme court d'un peu plus d'une minute et que je proposais à Étienne Mougeotte de faire des émissions plus longues, il me répondait gentiment que la cuisine 'n'intéressait personne' ! Chez les Anglo-Saxons, il y a toujours eu ce petit complexe d'infériorité culinaire qui s'accompagne d'une grande curiosité et d'une vraie envie d'apprendre. Alors qu'en France, on a longtemps pensé que la cuisine, on connaît, on maîtrise. Il faut aussi se rappeler qu'il y a vingt ans, dire qu'on voulait faire des choses autour du culinaire ce n'était pas bien vu. Cela renvoyait à l'image de la femme au foyer, coincée dans sa cuisine !

Qu'est-ce qui a fait, selon vous, évoluer les mentalités ?

La cuisine s'est d'abord déplacée dans la maison, à l'image de ce qui se fait aux États-Unis. Aujourd'hui, c'est une pièce plus ouverte et plus centrale : on s'y retrouve et chacun peut mettre la main à la pâte. Il y a eu aussi l'apport décisif de la nouvelle cuisine, ce mouvement né dans les années 70 et incarné par Michel Guérard, Alain Senderens ou Paul Bocuse, pour ne citer qu'eux. Il a libéré les cuisiniers, qu'ils soient professionnels ou amateurs, de la répétition. Jusque là, était cuisinier celui qui savait reproduire un répertoire existant. Tout d'un coup, la nouvelle cuisine s'est affranchie de ce carcan, son dixième commandement était d'ailleurs 'Tu créeras un plat nouveau chaque jour'. Bon, c'est vrai, tout le monde s'est un peu mis à faire n'importe quoi mais c'est ainsi que la cuisine est deve-

SES RESTOS

• Ses tables exotiques

- Un resto espagnol :
- Fagon, pour ses tapas créatifs et ses riz merveilleux 45, quai des Grands Augustins, Paris VI*
- Un resto chinois :
- Chez Ly, pour son canard pékinois et ses raviolis 95, avenue Niel, XVII*
- Un resto japonais
- Isami 4, quai d'Orléans, IV*

• Côté cuisine française

- Ses bistrots :
- L'Entredieu 83, rue Laugier, XVII*
 - Le repaire de Cartouche 8, boulevard des Filles du Calvaire, XI*

Ses tables coup de cœur :

- Le 21 de Paul Minchelli, pour sa délicieuse cuisine de poissons 21, rue Mazarine, VI*

Pour un grand événement :

- A la table de Yannick Alléno, au Meurice, ou dans la salle à manger, en plein cœur des cuisines d'Alain Ducasse, au Plaza-Athénée

• A l'étranger

- Noma, à Copenhague (Danemark)

■ Julie Andrieu joue les anthropologues du goût

nue un loisir dont chacun pouvait s'emparer pour s'exprimer. Cela lui a conféré une certaine noblesse et la télé s'est engouffrée là-dedans, amplifiant le phénomène.

La téléralité est d'ailleurs très présente dans les émissions culinaires...

Je pense que, dans ce cas précis, la cuisine n'est, en fait, qu'un prétexte. Je suis étrangère à cette façon d'envisager les choses parce que je n'ai jamais été chef et que c'est la cuisine du quotidien, celle qu'on appelle "ménagère", qui m'intéresse. Pour moi, c'est une question d'échange, pas de compétition.

Vous avez récemment édité un livre compilant vos meilleures recettes... Comment fait-on le tri ?

J'ai un fichier informatique que j'ai constitué dès mes débuts de cuisinière et qui contient aujourd'hui près de 3 000 recettes. J'ai pris l'habitude de noter "best" sur celles que je préfère et ce sont ces dernières qui se retrouvent dans mon dernier livre "All my Best". C'est une sorte de carnet intime de cuisine !

Avez-vous des livres de cuisine qui ne vous quittent pas ?

J'ai des livres de chevet comme "La cuisine gourmande" de Michel Guérard dont les premières pages d'introduction, rédigées par sa femme, sont pour moi une référence. Il y a aussi ce drôle de bouquin de Sophia Loren que j'ai trouvé dans une brocante et qui contient cette recette des pâtes à la tomate et au laurier que j'adore. Je me plonge également avec plaisir dans le "Tout Rebuchon" ainsi que dans l'ouvrage

"On me demande souvent comment je fais pour garder la ligne mais, paradoxalement, c'est en me mettant aux fourneaux que j'ai perdu des kilos !"

de Jacques Maximin sur les légumes. Sans oublier Jean-Philippe Derenne et son très érudit "L'amateur de cuisine". Du côté de la pâtisserie, j'aime beaucoup ce que fait Pierre Hermé. Pour moi, c'est la valeur pédagogique qui importe. Les recettes doivent être testées, retestées et surtout... réalisables !

Vous avez également fait paraître un étonnant livre sur les desserts aux... légumes ! Comment vous est venue cette idée originale ?

J'adore les légumes qui sont, pour moi, une matière alimentaire incroyable à travailler. J'ai fait ce livre car je ne le trouvais pas ! Ce qui est très étonnant dans un pays comme la France où l'on mange de tout. Ces desserts sont à la fois gourmands et sains. J'aime beaucoup la tarte tatin d'aubergines vanillée, le carrot cake et le mont-blanc aux haricots blancs.

L'aliment dont vous ne pourriez vous passer ?

Le pain ou le chocolat !

Et celui qui ne passe pas ?

Les tripes, c'est vraiment pas mon truc.

Le plat qui vous fait le plus voyager ?

La pastilla marocaine. C'est un plat à la fois sophistiqué et familial. Il est

contrasté et très sensuel : il y a du croustillant, du moelleux, du fondant, du sucré, du salé... C'est un plat très raffiné.

Vous avez évoqué le rapport compliqué que vous avez eu plus jeune avec la nourriture ? Comment avez-vous réussi à construire une relation pacifiée avec l'alimentation ?

On me demande souvent comment je fais pour garder la ligne mais, paradoxalement, c'est en me mettant à la cuisine que j'ai perdu des kilos ! Cela m'a appris à manger, car bien se nourrir n'est pas inné. J'ai découvert de nouvelles saveurs, de nouveaux aliments que j'ai apprivoisés. J'ai compris que l'équilibre ou le bien-être ne résident pas dans la privation mais dans le fait de manger un peu de tout avec modération.

Maintenant que vous êtes une jeune maman, allez-vous en profiter pour revisiter la cuisine des tout petits ?

C'est un univers que je découvre tout juste. Je vais m'y plonger, je verrai bien si ça m'inspire !

Suivez les pérégrinations de Julie tous les samedis, à 17 heures sur France 3, dans "Les cornets de Julie". Et aussi sur www.julieandrieu.com

■ Deux recettes de Julie

Sa pastilla au poisson

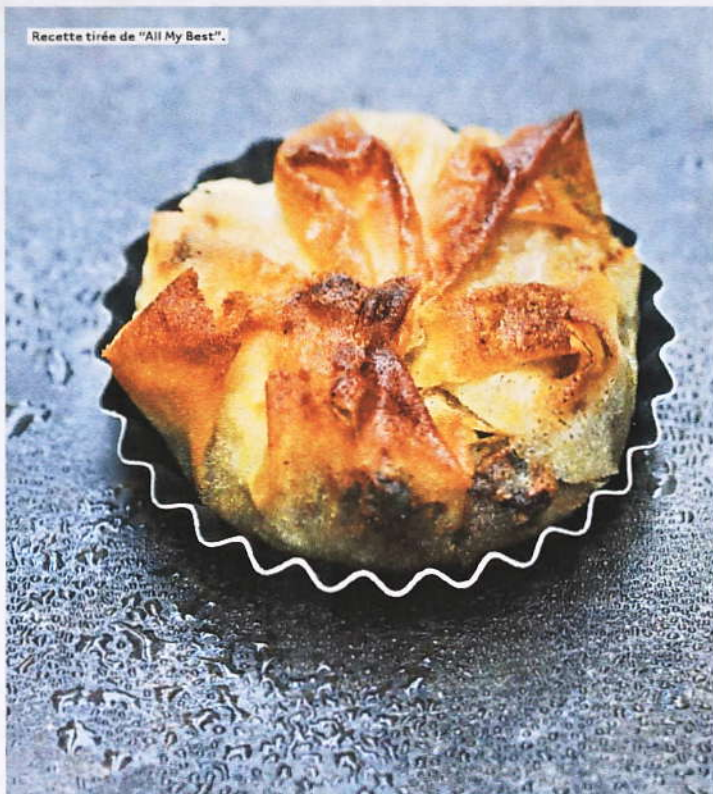
INGRÉDIENTS

pour 6 personnes
préparation : 30 min
cuisson : 45 min

- 800 g de filets de merlu (ou autre poisson blanc)
- 2 c.s de persil plat
- 2 c.s de graines de coriandre
- 200 g d'oignons
- 6 olives vertes dénoyautées
- ½ citron confit
- 2 c.s d'huile d'olive
- 400 g de crevettes crues décortiquées
- le jus d'un ¼ citron
- ½ c.c de piment moulu
- ½ c.c de gingembre moulu
- 100 g de beurre doux
- 10 feuilles de brick
- sel
- poivre

COMMENT S'Y PRENDRE

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 6).
- Lavez les herbes, puis séchez-les.
- Epluchez les oignons et émincez-les. Concassez les olives et coupez le citron confit en petits dés.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis faites revenir les filets de merlu et les crevettes. Salez, poivrez, puis retirez de la poêle. Hachez la chair du poisson et des crevettes à l'aide d'un couteau.



Recette tirée de "All My Best".

© Jean-François Malicot

- Dans la même poêle, faites revenir les oignons. Ajoutez la chair hachée de poisson et de crevettes, les olives, les dés de citron confit, le jus de citron, les herbes ciselées, le piment et le gingembre. Faites cuire pendant 5 min en mélangeant régulièrement.

- Faites fondre le beurre, puis badigeonnez-en les feuilles de brick.
- Posez 1 feuille de brick au centre d'un moule à tarte, puis disposez 7 autres feuilles de façon à ce qu'elles débordent de chaque côté comme une

fleur. Déposez la farce au centre et étalez-la bien.

- Couvrez avec les 2 feuilles restantes et rabattez les deux des feuilles du dessous vers le centre. Enfouissez et laissez cuire pendant 30 min. Servez brûlant.

Son carrot cake vapeur aux noix et au citron

INGRÉDIENTS

pour 10 personnes
préparation : 15 min
cuisson : 1 h

- 500 g de carottes
- 150 g de sucre vergeoise
- 4 œufs
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 c.c de sel
- 1 c.c de gingembre en poudre
- 15 cl d'huile de noix
- 1 citron non traité
- 2 c.c de vanille liquide
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 20 g de beurre mou
- 2 c.s de sucre glace
- 125 g de Saint-Môret®

COMMENT S'Y PRENDRE

- Placez le beurre à température ambiante, râpez le zeste du citron, puis pressez-le. Fouettez ensemble la vergeoise et les œufs entiers. Ajoutez la farine tamisée avec la levure. Incorporez le sel, le gingembre, la vanille et les noix, puis l'huile de noix, le zeste et la moitié du jus de citron.

- Râpez les carottes et pressez-les dans un torchon pour en extraire l'eau, puis incorporez-les à la préparation. Versez dans un moule à cake et laissez cuire pendant 1 h. Couvrez d'aluminium en cours de cuisson si nécessaire.

- Préparez le glaçage : mélangez le beurre ramolli avec le sucre glace, ajoutez le reste du jus de citron et le Saint-Môret®. Tartinez le cake refroidi de ce glaçage ou disposez-le avec une poche à douille pour un effet plus esthétique.



Recette tirée de "Les Insolites de Julie, 30 recettes de desserts aux légumes".

© Doreen Manastir

ON CUISINE AVEC JULIE

• Dernier ouvrage de l'insatiable cuisinière, "All My Best" compile les 300 recettes préférées de Julie. Ce bel ouvrage tout en couleurs est accompagné d'un carnet très astucieux qui se glisse dans la poche et qui reprend la liste de courses pour chaque recette !



"All My Best", éditions Alain Ducasse, 636 pages, 35 €.

• Un livre de desserts... aux légumes ? Julie en a longtemps rêvé et elle l'a fait. Un ouvrage aussi étonnant qu'inspirant.



"Les Insolites de Julie", les éditions culinaires, 62 pages, 10 €.