



## JULIE ANDRIEU MARIE LES SAVEURS

Elle n'est pas seulement spécialiste des bons plats vite faits, de la chocomania ou de la gourmandise sans grossir, Julie possède une imagination débordante et une mémoire phénoménale. Au fil de ses voyages, cette pionnière de la « cuisine du placard » a emmagasiné dans son disque dur une multitude de goûts et d'associations de saveurs.

Elle publie un « Carnet de correspondances » (éd. Agnès Viénot) qui nous livre ses « accords de goûts ». On connaissait les célèbres mariages de la poire et du parmesan, du foie gras et du chutney de fruits, mais, là, Julie nous livre plus de 3 000 possibilités et une centaine de recettes inspirées de ses échanges avec les chefs du monde entier. Il suffit parfois d'ajouter une touche d'épice « hors sujet » pour créer la surprise, exalter autrement une saveur : soupe de tomates fraises-avocat, muffin aux myrtilles et basilic, cake au maïs et safran, confiture de framboises au piment d'Espelette... ou plus inattendu, poulet citron-cassis, brochette de cerises-foie gras-cardamome, bouchées de chorizo à la menthe, salade de citron, pomme concombre... Chaque double page présente la planète des compatibilités d'humeurs entre les produits. A feuilleter le livre, on glisse malgré soi dans une formidable exploration de notre mémoire gustative. C'est passionnant, inventif et idéal pour frimer lors de vos prochains dîners à la maison! ■

