

Pâques

Cuisiner, c'est votre métier. Recevoir, c'est du plaisir ?

Oh ! oui, heureusement ! Les repas quotidiens m'ennuient un peu, mais j'aime beaucoup organiser des dîners pour mes amis. Je m'efforce de ne pas les utiliser comme cobayes.

Lancez-vous vos invitations à la dernière minute ?

Mon fiancé est attaché aux règles du savoir-vivre. Moi, je serais plus bohème. Mais la vie parisienne oblige à une certaine organisation, alors je planifie. J'invite huit, dix personnes maximum, c'est plus convivial. À Paris, j'ai une vraie salle à manger, j'en profite. Dîner dans la cuisine, c'est pas top. Il y a les odeurs et, comme une actrice, je ne tiens pas à me montrer en coulisses.

Votre style, c'est plutôt dinette ou grand tralala ?

Ni l'un ni l'autre. Je dresse une jolie table sans en faire trop. Le côté dîner à thème, spécial Mexique par exemple, ce n'est pas mon genre. Je peux par exemple servir une entrée marocaine, un plat indien et un dessert français, mais je prends soin de faire très attention à l'équilibre alimentaire.

D'où vient votre vaisselle ?

D'un peu partout, du Japon, de Valbonne, en Provence où, petite fille, je passais toutes mes vacances... Je possède aussi des serviettes en lin que je viens juste de rapporter de chez mon ami, le chef Michel Bras.

Quels objets ne trouvera-t-on jamais sur votre table ?

Les cloches à fromage m'ennuient à mourir ! Des verres horribles pour déguster un bon millésime, impossible !

Et ceux que vous adorez ?

Les nappes, cuillères et couteaux en nacre venus du monde entier que m'a laissés ma grand-mère. Je suis aussi très attachée à servir du vin en carafe. C'est dommage de gâcher le décor avec une bouteille sans charme. Mais, en règle générale, mes choix sont plus sentimentaux que dictés par des exigences esthétiques. Je décore ma table comme je m'habille. Le résultat est souvent décalé. Ça me ressemble !

Interview : Veronick Dokan



Cette surdouée de la cuisine adore recevoir. Avec une table fraîche et simple. Comme elle !

sentimentales

SA DÉCO ART DE LA TABLE

Vase culbuto,

Quartz, 25 €.

Verre à pied, cristal
Saint-Louis, 125 €.

Serviettes cousues
main, Kim et Garo,
15 € l'unité.

Œufs laqués Iskandar,
8 € pièce.

Porte-couteaux
en nacre, Iskandar,
3,50 € pièce.

Carafe, cristal
Baccarat, 279 €.

Nappe

Les Touristes, 65 €.

Verre gobelet gravé,
Zéro One One,
16,60 € les six.

Assiettes Astier de
Villatte, 30 €.

Bols en céramique
Jars, 29 €.

Couteaux Laguiole,
353 € les six.

Couverts en argent :
collection personnelle
de Julie.



Petit détail de charme, une fleur en tissu sur chacune des serviettes.



Très attachée à servir le vin en carafe, Julie a craqué pour ce modèle en cristal signé Baccarat.



Pour présenter le riz, Julie a rapporté cette boîte du Japon.

ET AUSSI...

Ses bonnes adresses

Chocolats :
PIERRE MARCOLINI,
8 rue de Seine,
75006 Paris.

Vins :
CAVES AUGÉ,
116 bd Haussmann,
75008 Paris.

Couteaux :
COUPELLERIE DU
BARRY, 1 rue
Foiral, 12210 Laguiole.

Vaisselle :
ASTIER DE VILLATTE,
173 rue Saint-Honoré
75001 Paris.

Déco :

LES TOURISTES,
17 rue des Blancs-
Manteaux, 75004 Paris.

Sa recette de Pâques préférée

Une épaule d'agneau de lait pour deux.
Badigeonner d'huiles d'arachide, de pépins de raisin et de tournesol. Enfourner à th. 5 (150 °C). Cuire 2 h et retourner à mi-cuisson. Ne pas saler. Servir avec une cocotte de légumes croquants.

Son actualité

Julie cuisine sur TF1
le mercredi à 13 h 50.

Droit dans le buffet
sur Europe 1 le
dimanche à 11 h.

Mes secrets pour garder la ligne...

sans régime,
un livre de conseils et confidences pour manger mieux sans avoir l'impression de se priver. Aux éditions Robert Laffont, 18 €.

