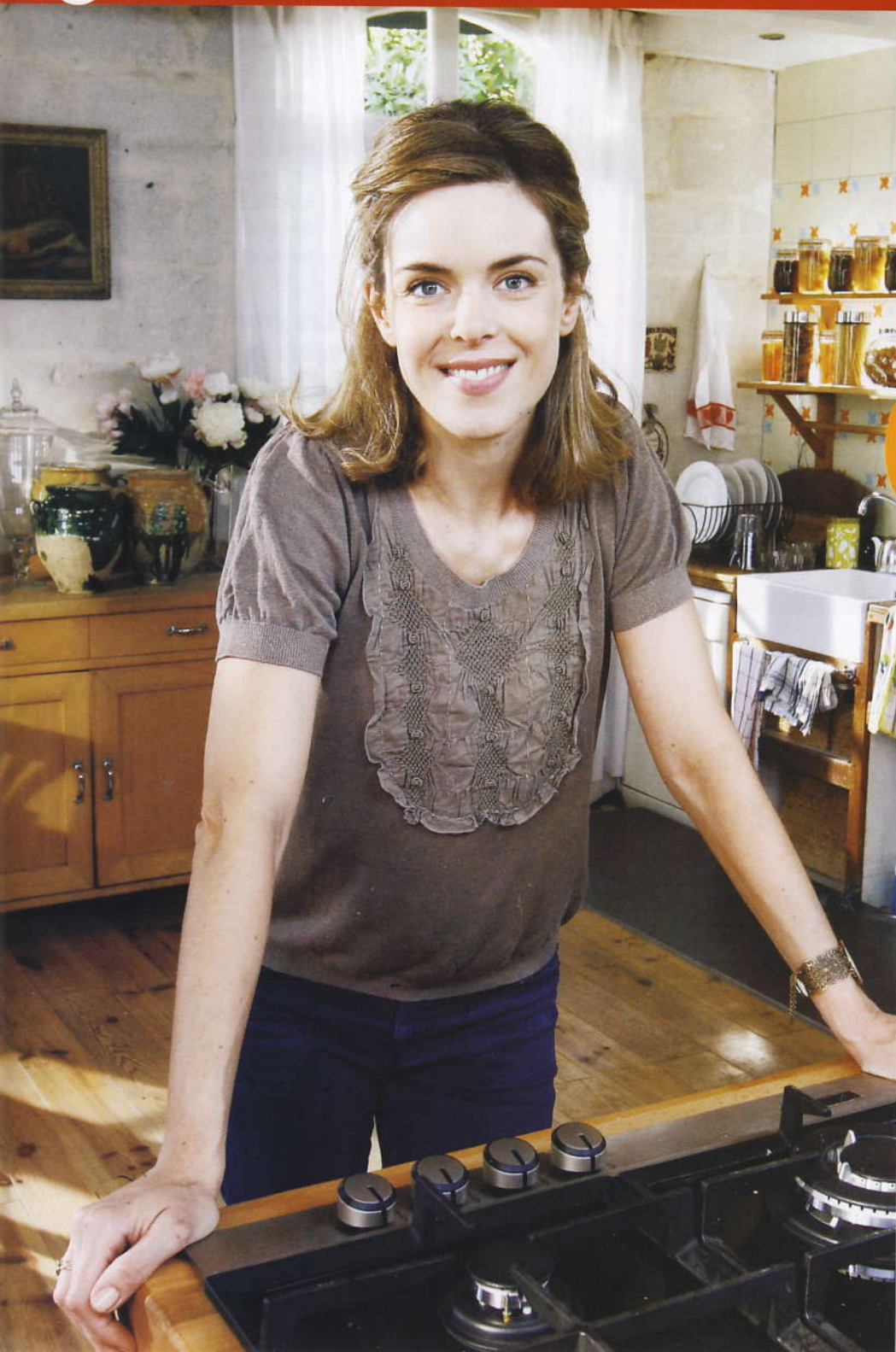



l'uni-vert de Julie Andrieu



Livres de recette, émissions de télé, chroniques : en dix ans, Julie Andrieu a su imposer sa cuisine décomplexée. Marraine de la campagne pêche du WWF, elle n'oublie jamais de rappeler qu'être écolo, ça se joue aussi derrière les fourneaux.

On craque pour sa cuisine de fonds de placards, pratique, écologique et économique. Mais surtout, on aime son pep's, son humour et sa fraîcheur. Bonne copine, elle partage ses trucs et astuces pour cuisiner vite, bien et sain. Tout ce qu'on aime. Avec son joli minois et son regard pétillant, elle aurait pu faire carrière au cinéma comme sa mère, Nicole Courcel, mais rebutée par les exigences de ce métier, elle choisit une autre voie. Plutôt que de s'afficher sous les spots des plateaux, elle se réfugie derrière l'objectif de son appareil photo. Elle vend ses images à *Paris Match* et à *Elle* avant d'intégrer *France Soir*. À l'époque, elle fréquente Jean-Marie Périer, également photographe et fin gourmet. Elle lui concocte de bons petits plats et rapidement, elle y prend goût.

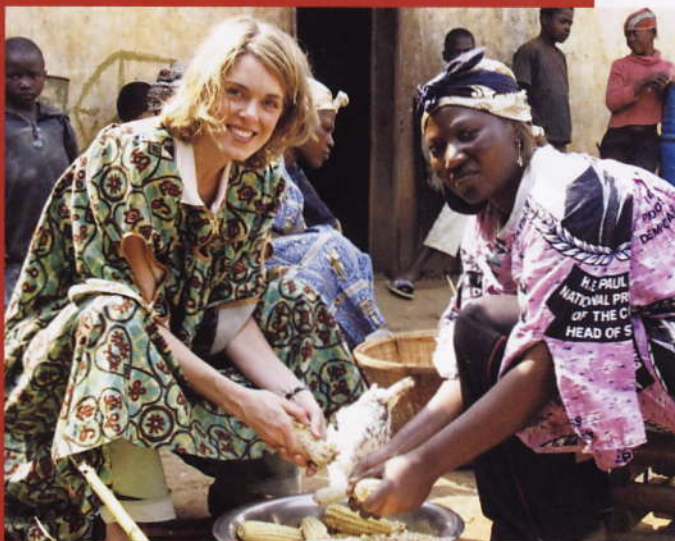
Sur un coup de tête, elle troque ses objectifs pour des casseroles et commence à travailler avec le critique gastronomique Claude Lebey. Sa vocation est trouvée. Livres, émissions, articles, chroniques... Julie Andrieu réenchante la cuisine du quotidien. 



Julie, ou le goût du voyage

Contrairement aux apparences, Julie Andrieu n'est pas tombée dans la marmite quand elle était petite. Ce n'est qu'après une courte carrière de photographe qu'elle se met aux fourneaux. Et très vite, elle trouve la recette du succès : promouvoir une cuisine savoureuse mais décomplexée qu'elle décline dans ses livres. Le premier, « *La cuisine de Julie* » sort en 1999, rapidement suivi par : « *La cuisine expliquée à ma mère* », « *Mes secrets pour garder la ligne* », « *Ma p'tite cuisine* » ou encore « *Confidences sucrées* », coécrit avec Pierre Hermé. L'an dernier, elle signait « *Carnet de correspondances* » dans lequel elle nous apprend à associer judicieusement les saveurs. Julie Andrieu participe aussi régulièrement à l'élaboration du *Guide Lebey* fondé par le critique gastronomique éponyme.

Mais Julie n'a jamais un seul projet sur le feu. Productrice, présentatrice et journaliste culinaire, elle mène en parallèle une jolie carrière à la radio, à la télévision et dans la presse écrite. *Télé 7 Jours*, *Version Femina*, *Cuisine Actuelle*, *Marie-Claire Maison*, *Saveurs*, *Le Figaro* et *Paris Match* se régalaient de ses conseils d'experte. Tout comme RMC et Europe 1 sur les ondes desquelles elle a animé de nombreuses chroniques.



À la télévision, elle démarre avec « *Tout un plat* » sur Téva avant de passer sur Cuisine TV puis TF1 où elle anime notamment « *Julie Cuisine* » puis « *Julie chez vous* ». L'été dernier, elle était pour la troisième fois aux manettes de « *Fourchette et sac à dos* » sur France 5. Et en juillet prochain, elle reprendra la route. En attendant, on la retrouve aux fourneaux dans « *Côté cuisine* » sur France 3. Une semaine sur deux, elle mitonne de bons petits plats en direct dans « *C à vous* » sur France 5. Et dans sa tête bien faite mille idées de recettes mijotent... ●

Écolo convaincue, elle distille dans son émission « *Côté cuisine* » sur France 3 des conseils pour cuisiner plus vert. Dans son panier de courses, le bio le dispute à l'équitable, mais précise-t-elle, « *pas question de les mettre en compétition. Tout ce qui est en conserve ou sec, doit être équitable, et bio si possible. Ce qui est frais, c'est bio et de préférence local* ». Son produit équitable fétiche : le quinoa. Elle le mange à toutes les sauces, chaud, froid, en risotto : « *C'est très riche, plein de protéines, facile à cuisiner, peu cher et sans gluten !* »

Cette jolie gourmande est aussi une passionnée de voyages. Rien de tel pour découvrir de nouvelles saveurs. C'est ce qu'elle s'applique à faire dans son émission « *Fourchette et sac à dos* » dont la quatrième saison reprendra l'été prochain sur France 5. ●

interview Touche pas

Ma prise de conscience

L'écologie, j'y suis venue progressivement à force de documentaires et d'articles. Mais le film d'Al Gore a été un véritable accélérateur, tout comme ma rencontre avec Tristan Leconte, le fondateur d'Alter Eco, qui m'a sensibilisée au commerce équitable. Mon père, qui vit au bord de la mer et a la chance d'être en permanence en contact avec la nature, m'a aussi alertée sur les dégâts qu'il observait, notamment la disparition de certaines espèces de poissons. ●

“ Les grands chefs français se préoccupent peu d'écologie. ”

Mon engagement

Je suis ambassadrice du Défi pour la Terre de Nicolas Hulot. Mais je suis surtout marraine de la campagne pour une pêche durable du WWF.

À ce titre, j'essaie régulièrement dans mes émissions de sensibiliser les téléspectateurs. Un jour, un chef marseillais a concocté une recette avec du thon rouge. Je l'ai laissé faire car c'était trop tard pour changer mais j'ai informé les téléspectateurs qu'il fallait éviter d'en acheter et plutôt le remplacer par une autre espèce comme le thon blanc. Au fil de mes émissions, je fais aussi la promotion des réflexes éco-responsables à adopter en cuisine. ●



à ma planète



Mon bio logis

Quand j'ai acheté ma maison de campagne, j'ai fait attention à son bilan énergétique. Dans ma cuisine, j'ai installé plusieurs poubelles et des équipements économes en énergie même si, en cuisine, ce qui compte c'est le comportement. Quand je fais bouillir une casserole d'eau je me sers de la vapeur pour cuire un pavé de poisson. Enfin, dans le jardin, j'ai installé des plots lumineux solaires. ●

Mes secrets de (bio)té

Pour le corps j'utilise les gels douche d'Alter Eco. J'aime leur parfum mais surtout ils me font voyager. Récemment j'ai aussi adopté les produits Saisonna. Un concept simple mais d'une logique implacable : des produits différents pour l'été et pour l'hiver, car notre peau n'a pas les mêmes besoins selon les saisons. ●

Ce qui me rend verte de rage

Je ne suis pas un ayatollah du bio. Je dirais plutôt que je vis avec les préoccupations de mon temps. Pour moi être écolo, c'est naturel. Je regrette seulement que les chefs français ne se préoccupent pas plus d'écologie. Alain Ducasse est l'un des rares à intégrer cette dimension dans sa cuisine. ●

Mes bio projets

J'aimerais faire un documentaire sur le commerce équitable en Afrique du Sud avec Tristan Leconte, mais aussi un livre en partenariat avec le WWF. J'ai également un projet autour de la cuisine citoyenne. Mais je ne peux pas en dire plus, c'est sur le feu ! ●