

Télé

rencontre

Julie Andrieu

Arrivée il y a dix ans sur Téva dans «Tout un plat», Julie Andrieu est une authentique passionnée qui a soufflé un fumet nouveau dans les émissions de cuisine à la télé. Dès la fin de ce mois, elle innove encore. Par Sophie Dominique Rougier

«On mange autant avec la tête qu'avec le corps»

Vous voilà donc de retour avec un nouveau programme de cuisine sur TF1*. Qu'y a-t-il de nouveau au menu?

Julie Andrieu: Nous avons décidé de parler recettes «in situ», c'est-à-dire en se mettant au fourneau directement chez les gens, dans leur propre cuisine. Chaque jour, je cuisinerai avec un membre différent d'une famille (selon les goûts et les envies de chacun) tout en démontrant qu'on peut assez simplement réaliser des recettes valorisantes.

Bien manger, est-ce vraiment le début du bonheur comme l'affirme une pub?

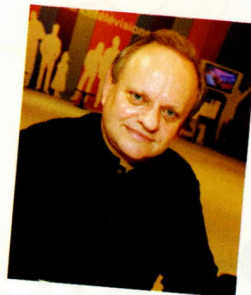
Sûrement. Mais, avant cela, il faut prouver aux gens que faire la cuisine n'est pas forcément une contrainte. Cela peut être un plaisir! C'est ce que je me suis toujours efforcée de montrer dans mes émissions.

Notre cuisine, si elle a une réputation d'excellence, peut parfois être plutôt compliquée à réussir...

Mon idée de base a toujours été de proposer des recettes simples, faciles à faire. Il faut s'en convaincre: on peut cuisiner bon, sain, en s'amusant, sans passer des heures dans sa cuisine. Lorsque je propose une recette, je pense toujours à ceux qui savent à peine se servir d'une poêle!



Cuisine et télé: des amours durables



On a toujours parlé cuisine à la télé... ce qui paraît bien normal au pays de la gastronomie! Nos grands-mères se régalaient déjà (dès 1956!) devant Michel Oliver, jonglant en virtuose au milieu des poêles et des recettes bien de chez nous. Le tout devant une Catherine Langeais aussi médusée que sa permanente! Depuis, bien des émissions de cuisine se sont succédées en utilisant peu ou prou la même recette: un chef aidé

d'un faire-valoir explique devant une caméra le plat du jour qui fait saliver les téléspectateurs. Les plus jeunes se souviennent comment, sur Canal +, Jean-Pierre Coffe avait tenté quelques nouveaux ingrédients pour renouveler le genre. Puis sont arrivés, l'inimitable Maïté et le très étoilé Robuchon... avant la nouvelle vague. Aujourd'hui, on a l'embarras du choix: traditions et terroir sur France 3 dans, *Côté cuisine* à 11 h 15 en

semaine, et *Bon appétit*, bien sûr à 12 h 55. Dépaysement, le week-end, avec, *Les Escapades de Petitrenaud* sur France 5 (samedi et dimanche à 11 h 50), et Cyril Lignac sur M6 le samedi à 12 h 30. Enfin, pour ceux qui resteraient sur leur faim, il faut rappeler qu'il existe sur les réseaux câble, satellite, ADSL, une chaîne où l'on ne parle que cuisine toute la journée: Cuisine TV!

Il paraît qu'avant de devenir une professionnelle de la bonne cuisine, vous étiez plutôt boulotte... Paradoxal, non?

Pas tant que ça! Ado, en effet, j'avais des kilos en trop. Je mangeais n'importe quoi, n'importe quand, sans penser à ce que je faisais. J'allais dire: sans plaisir... Apprendre la cuisine, la travailler, me frotter à d'autres professionnels m'a structurée, m'a imposé de me mettre à table à heures fixes. Je me suis, enfin, concentrée sur de bonnes choses! Désormais, je crois que, quand on a la qualité, on n'a plus besoin de la quantité... C'est pour cela que j'ai perdu mes quelques kilos en trop, tout naturellement, sans m'astreindre à aucun régime. Je peux en témoigner: on peut bien manger sans prendre de poids! D'ailleurs, je suis persuadée qu'on mange autant avec la tête qu'avec le corps.

Vous avez commencé votre vie professionnelle comme photographe. La cuisine n'était donc pas une vocation?

Non, j'y suis venue un peu par hasard. J'aimais beaucoup la photo et les voyages qui allaient de pair. Mais j'ai vite compris qu'être photographe n'était pas le métier de mes rêves. La cuisine, je l'ai découverte en feuilletant des magazines et des bouquins et je suis littéralement tombée dans la marmite! Les choses se sont enchaînées assez vite grâce à de précieux mentors et à pas mal de chances.

Vous avez aussi une réputation de fonceuse...

C'est vrai! Et je reconnais que ça peut être une qualité, mais aussi un défaut. Dans ma vie professionnelle, ça m'a plutôt servi. Prendre des risques ne me fait pas peur. Sans cela, je m'endors! J'aime mon métier et je suis capable de le faire de façon très passionnée. Je suis une impulsive, qui aime que tout aille très vite. Mais c'est vrai aussi que j'ai eu de la chance, car je suis arrivée à la télé à un moment où la cuisine avait plutôt une image «terroir», et que ses chefs de file (comme Maïté et Robuchon) représentaient une

certaine tranche d'âge. J'ai donc pu me démarquer en proposant une cuisine «plus jeune».

Vous reconnaissez-vous dans ces trentenaires très «working girl»?

Oui et non. Ce côté fonceur a aussi ses inconvénients. Si, dans ma vie professionnelle, il a souvent été un atout, dans ma vie privée, cela m'a joué des tours. Je me suis parfois cassé la gueule. Or, pour moi, la famille (dans son sens le plus large) est très importante; c'est même peut-être ce qui compte le plus!

En disant cela, vous pensez à votre maman, l'actrice Nicole Courcel?

J'ai eu une enfance extra grâce à elle. J'ai une énorme admiration et une énorme affection pour maman. Car c'est un peu «à cause de moi» qu'elle a mis sa carrière au second plan. Nous nous sommes toujours très bien entendues. D'ailleurs, la séparation à l'âge adulte a été difficile! Mais ma famille, ce sont aussi des cousins dont je suis très proche, et une demi-douzaine de copines dont rien n'a pu me séparer depuis vingt ans! Avec tous ces gens, j'entretiens des liens très forts, et je me sens protégée.

Que faites-vous quand vous ne cuisinez pas?

Je n'ai pas fait d'études (ça ne me tentait pas), j'ai arrêté après le bac. Aujourd'hui, ça me manque un peu. Du coup, je passe pas mal de temps à «rattraper» mes blancs. Par exemple, je vais voir pas mal d'expos, et au théâtre aussi. Presque toujours avec maman! Je suis aussi très DVD, j'en ai une collection impressionnante. La passion des voyages ne m'a toujours pas quittée. Et puis, je ne peux pas vivre sans mes deux cours de gym hebdomadaires! Ceci, même si je circule beaucoup à vélo. Pas parce que c'est la mode, mais parce que je me suis retrouvée sans points sur mon permis de conduire!

Qui fait la cuisine à la maison?

Je vais vous faire rire: je vis avec Paul, qui travaille dans la finance, mais qui est un vrai cordon-bleu! Du coup, le soir, on se bat littéralement pour avoir le droit de préparer le repas!

** Dès la fin janvier, en semaine à 11 h 50, le dimanche à 12 h 50. À l'heure où nous bouclons, le titre définitif n'est pas encore arrêté. À découvrir aussi, le dernier livre de Julie Andrieu, coécrit avec Pierre Hermé, Confidences sucrées. Un très bel ouvrage, très complet et richement illustré, publié aux Éditions Agnès Vienot.*