

Craquez pour la
CULTURE



ERRE MONETTA

Julie ANDRIEU

PORTAIT D'UNE IRRÉSISTIBLE BOURLINGUEUSE

Du haut de son 1,78 mètre, avec ses grands yeux bleus et ses cheveux blond cendré, sa taille fine et sa silhouette aristocratique, Julie a tout de la Parisienne chic et choc, mais son esprit vagabonde vers d'autres horizons. Car c'est sac au dos que Mademoiselle Andrieu, depuis peu Madame Delajoux (soupirants, passez votre chemin) arpente la planète. Cette cuisinière globetrotteuse, qui aurait pu être mannequin, voyage autour du monde pour offrir à ses nombreux fans des images dépaysantes et gourmandes sur un ton souriant et convivial qui lui correspond bien.

Comment est née l'émission *Fourchette et Sac à Dos* ?

C'est une idée que j'avais depuis longtemps, qui consiste à mêler mes deux passions : voyage et cuisine. J'avais déjà mis en boîte une autre émission sur ce concept, « Julie autour du monde » pour cuisine TV. Pour France 5 nous avons conçu ce format en co-production avec Coyote la société de production de Christophe Dechavanne. Je tenais beaucoup à cette idée de rencontres à travers l'alimentation comme moyen de comprendre un pays, son histoire. Il me semble que la cuisine est une très belle manière de saisir le mode de vie des gens et de partager un moment avec eux.

Depuis quand date votre amour des voyages ?

Depuis l'adolescence, quand j'ai découvert le voyage en solitaire. J'avais 17 ans lorsque j'ai fait mon premier voyage au long cours. Au programme, Népal, Inde et Sri Lanka pendant 3 mois, sac au dos (déjà !).

J'ai éprouvé un vrai sentiment de liberté grisant. Un besoin de me frotter à la réalité du monde. Beaucoup de personnes m'avaient prédit la violence et l'inconfort d'un tel voyage et je n'ai retenu que douceur et émotion. Je porte encore en moi un joli souvenir d'un stage de kathakali, un art martial indien, à côté de Trivandrum. Et aussi l'arrivée en Inde depuis le Népal, en bus. J'ai débarqué de nuit à Bénarès, avec l'impression d'atterrir sur une autre planète. Un voyage dans le temps, la découverte d'une spiritualité profondément ancrée dans la vie (pour moi qui suis athée), une énergie et une sérénité devant la mort et le temps qui passe qui se sont profondément gravées en moi. Je suis retournée 6 ou 7 fois à Bénarès depuis, presque toujours seule, juste pour respirer la ville.

Quel est votre plus beau souvenir de voyage ?

Il est très difficile de répondre, car je ne fonctionne pas selon des souvenirs ou des



©S.D. POUR JAP

moments indépendants les uns des autres. Pour moi, il s'agit plus d'une aventure, de l'émotion que procure un pays, un peuple. Le voyage c'est une rencontre avec autrui. Il n'y a pas de hiérarchie, mais il est vrai que certains paysages m'ont beaucoup marqué. À part l'Inde dont je viens de parler, la découverte du désert sud-algérien (Tassili n'Ajjer à la frontière Lybienne) fut un très grand choc.

« Julie cuisine le monde chez vous », le livre paru en 2010 aux éditions Alain Ducasse, est-il un prolongement de Fourchette et Sac à Dos ?

Non, ce livre est un recueil de recettes issu de tous mes voyages, y compris ceux que j'ai pu jusqu'alors fantasmer puisque je ne suis jamais allée dans certains pays comme la Bulgarie ou l'Arménie.

Quelles sont vos vacances idéales ? Toujours en voyage ou tranquillement chez vous ?

Je dois dire qu'en ce moment, j'aime bien rester chez moi et surtout, descendre dans ma maison à côté de Saint Emilion, dans l'Entre-Deux-Mers. Je tourne Côté Cuisine pour France 3 à Bordeaux, ce qui tombe assez bien et me permet de séjourner à l'occasion dans ma campagne, entre vignes et bois. Ce qui ne m'empêche pas d'être piquée par le virus du voyage de temps à autre...

Quels sont vos projets ? Les prochaines destinations de Fourchette et Sac à Dos ?

Je collabore toujours régulièrement à Pa-

ris-Match où je fais des portraits de chef et propose des recettes. Je sors un livre par an, donc il devrait y en avoir un en 2011, mais je n'ai pas encore décidé du thème. Quant à Fourchette et Sac à Dos, nous devrions nous recentrer sur l'Europe afin de faire découvrir des régions de notre continent, mais aussi des grandes villes. Je vais passer du long courrier au moyen courrier car l'exotisme peut être proche de chez nous.

Avez-vous encore le temps de cuisiner pour vos proches ?

C'est heureusement toujours un plaisir pour moi de cuisiner, mais je fais souvent des dîners participatifs où chacun doit donner son avis, car je ne reproduis jamais deux fois la même recette. Certains en sont parfois un peu frustrés, car ils voudraient retrouver les plats qu'ils ont appréciés. Disons qu'il s'agit généralement de « première », d'essais, que je peaufine ensuite. Par miracle, mon mari, Stéphane Delajoux, est extrêmement ouvert à mes expériences, de même que ses deux enfants qui font preuve de beaucoup de curiosité culinaire.

Vous venez de lancer vos premiers produits dérivés ?

Oui, « Julie Infuse », car je ne parle jamais de tisanes, toujours d'infusions, terme plus noble à mon sens et qui reflète mieux l'esprit que je cherche à offrir. L'idée m'est venue parce que j'aime boire chaud, mais je ne peux pas avaler du thé toute la journée, c'est trop vitaminé. En Asie, le thé est l'occasion de faire une pause, c'est un moment de recueillement, comme une parenthèse.

J'apprécie le rituel qui entoure cette cérémonie, d'une boisson à la fois spirituelle et revigorante. C'est pourquoi j'ai souhaité ces infusions que j'ai voulues étonnantes et variées en utilisant des touches d'herbes, d'épices, de racines, de fleurs... Bio bien sûr, car aujourd'hui, il me semble inconcevable de démarrer une entreprise culinaire sans penser bio. Et surtout, avec la perspective d'accompagner tout le repas. Néanmoins, j'ai dû me limiter, car on ne trouve pas tous les ingrédients partout, alors que j'ai l'habitude de rapporter dans mes valises des arômes de l'autre bout du monde. C'est le cas de petits citrons verts séchés, par exemple, mais il est vrai que le curcuma ou le basilic, subtils et délicats, ne se prêtent pour l'instant pas aux infusions que j'avais imaginées. Mais j'y travaille !

Julie Infuse, des saveurs à découvrir dans les épiceries fines :

« **Vert citron** » symbolise la citronnelle utilisée dans cette infusion qui peut se boire aussi bien chaude que froide et que Julie avoue déguster en toute occasion.

« **Vanille Fraise** » (cannelle, gousse de vanille, poivre, badiane, menthe et arômes naturels de fraise) est élaborée pour accompagner une volaille, un poisson blanc ou une crème brûlée.

« **Star anis** », l'autre nom de la badiane, ici associée aux feuilles d'oranger, à la verveine, au réglisse, à la lavande et au clou de girofle. Un mélange détonnant pour se marier avec les desserts au chocolat principalement ou une volaille.

« **Eau de rose** » est conçue pour aller avec des desserts, mais aussi des viandes blanches et des plats indiens ou marocains, car il s'agit d'un mélange de roses concassées, de tilleul, de cardamome et d'anis

« **Bain d'épices** » (gingembre, macis, cardamome, clou de girofle, poivre noir) se veut accompagner les plats épicés bien sûr, les fruits exotiques et le chocolat.

« **Pink paradise** » à base de fleur d'hibiscus, est idéal avec les salades et même un poisson blanc.