

Julie Andrieu : le goût des autres

Le 22/07/2010 à 11:38 par Isabelle Mermin

[Laissez un commentaire](#)

Fourchette et sac à dos

À voir le 22/07/2010 à 20h35 sur



Photo : © Stéphane Jobert

Armée d'une fourchette et d'un sac à dos, Julie Andrieu reprend ses découvertes culinaires à Bali, au Liban, en Afrique du Sud, en Norvège, à New York et à... Saint-Tropez ! La cuisinière tout terrain travaille par ailleurs sur une foule de projets.

Comment choisissez-vous vos pays pour *Fourchette et sac à dos* ?

Julie Andrieu : Pour leur intérêt culinaire, mais aussi pour leur culture populaire. C'est une balade autant anthropologique que gastronomique. Saint-Tropez a été choisi comme un clin d'oeil à l'été. J'y ai trouvé de l'authenticité avec des chasseurs de grives sur les collines de Pagnol.

Votre voyage commence par Bali, quels en furent les temps forts ?

Bali, seule enclave hindouiste d'Indonésie, regorge de beaux paysages et pratique une cuisine variée et raffinée. On y mange du porc, le babi guling, cochon de lait rôti et farci, mais aussi du bebek tutu, un canard cuit à l'étouffée. J'ai dégusté de la pâte de libellules façon curry et des gâteaux à base d'algues. Sans oublier une magnifique pêche de barracuda au cerf-volant...

La cuisine étrangère a-t-elle plus d'attraits ?

J'ai commencé à voyager à l'âge de 17 ans. J'ai un faible pour la soupe thaïe au lait de coco, la pastilla marocaine et la cuisine libanaise. Je prépare actuellement un livre sur les cuisines du monde. Ma mère (Nicole Courcel, ndlr) préparait du surgelé, Papa était gourmand ! Mon amour pour la cuisine est né d'un rapport au corps et à l'autre. La cuisine rime avec convivialité, créativité, voyage. C'est un échange, une façon d'aller vers l'autre.

À la rentrée, reprendrez-vous *Côté cuisine*, sur France 3, et «C à vous», sur France 5 ?

Je reprends fin août les tournages de *Côté cuisine* dans un nouvel espace ouvert sur un jardin, dans une déco en bois, très Cap-Ferret (l'émission est tournée à Bègles, ndlr). Mais je vais espacer ma participation à *C à vous*, faute de temps. Après la production d'un documentaire sur le chef Michel Guérard, j'en prépare un autre sur Thierry Marx, juré de *Top chef* : un homme remarquable, Casque bleu au Liban, ceinture noire de judo, qui oeuvre pour la restauration humanitaire et a créé pour les prisonniers un diplôme d'État.

À savoir :

Quatrième année de *Fourchette et sac à dos* et bientôt 23 pays explorés dans l'intimité de leur cuisine. Julie a publié une vingtaine de livres et produira bientôt son deuxième documentaire (sur Thierry Marx, as de la cuisine moléculaire et chef au restaurant Cordeillan-Bages à Pauillac).