



## Julie Andrieu

# Le goût du voyage

**Pour cette troisième saison, avez-vous modifié la recette ?**

Non, nous montrons toujours les trésors de la cuisine populaire quotidienne, loin de la gastronomie des chefs étoilés. Seules les destinations changent. Cette fois, nous sommes au Vietnam, au Pérou, en Andalousie, à La Réunion et à Rome.

**Vous goûtez tout, même des mets pas très ragoûtants. Comment faites-vous ?**

Je suis Parisienne descendant Saint-Germain-des-Prés, alors j'en joue ! Mais, au fond, j'ai un tempérament intrépide. Et puis ces drôles de plats ne m'ont jamais rendue malade.

**Qu'avez-vous testé de plus étrange cette fois-ci ?**

J'hésite entre le foie de cobra cru, les œufs de mouches, le ver blanc croqué vivant et l'œuf couvé.

**De l'œuf couvé ?**

Oui, oui, sur le point d'éclore. Sous la dent, ça donne une gélatine assez ferme. Le goût, lui, évoque à la fois l'œuf pourri et le coquelet bouilli...



FRANCE 5

**Et votre plus belle découverte ?**

Dans la baie d'Along, un pêcheur nous a mijoté des tripes de poisson au nuok man. Pas très attirant mais délicieux.

**Qu'emportez-vous lors de ces périples : une fourchette et un sac à dos ?**

En fait, je hais les sacs à dos ! Je prends des couverts en bois achetés au Japon, ma bouilloire, du thé, et de quoi improviser des casse-croûte pour l'équipe. Soit des spaghettis, des sardines à l'huile et de l'Amlou. Cette pâte à tartiner marocaine, à base d'amandes, d'huile d'argan et de miel, supporte les hautes températures.

**À la rentrée, on vous retrouvera au côté d'Alessandra Sublet, qui anime le nouveau rendez-vous de 19 h à 20 h de France 5. Qu'y ferez-vous ?**

Ma mission : avec 20 euros en tout, composer chaque jour un menu pour quatre personnes ! Et sur France 3, je reprends les rênes de *Côté cuisine*.

Uriel CEILLIER

Infos et vidéos sur

TELE7.FR