

JEU

JEUDI 6 AOUT



18 H 10/DOC.
RUEE VERS L'OR ANDIN

Connaissez-vous LA VIGOGNE ?

ousine du lama, la vigogne produit une laine très prisée qui est à l'animal d'être aujourd'hui protégé.

Son nom ne vous dit rien ? Pourtant, la vigogne est une star en Amérique du Sud, où elle a élu domicile sur les hauts plateaux désertiques de la cordillère des Andes. Parente du lama et de l'alpaga, la vigogne fournit une laine la plus précieuse au monde. Une fibre d'une finesse et d'une qualité telles qu'elle séduisait déjà les Incas et que l'industrie textile de luxe se l'arrache aujourd'hui. Conséquence : après des années de braconnage, l'espèce a failli s'éteindre. Aujourd'hui protégée, la vigogne est un filon pour les paysans locaux qui l'archandent à prix d'or. Légitime. Légère, souple et offrant une isolation thermique inégalée (la NASA y eut recours dans les années 60), cette laine se négocie autour de 100 euros les 100 g ! La population est de 100 000 animaux, répartis entre le Pérou, le Chili, l'Argentine et la Bolivie.

J.-R.G.-B.

MAGAZINE ELLE REPART AUTOUR DU GLOBE POUR MIEUX NOUS FAIRE SALIVER



Parmi ses nouvelles destinations : l'Andalousie.

JULIE ANDRIEU

“Je ne suis pas accro à l'antenne”

Des quatre coins du monde, elle nous fait découvrir des plats typiques et des coutumes culinaires étonnantes. Rencontre avec une animatrice qui fourmille de projets !

france 5 20 H 35/MAGAZINE
FOURCHETTE ET SAC A DOS

TELE STAR : Dans cette nouvelle saison, vous goûtez un œuf de cane couvé dix-huit jours, de l'utérus de truie bouilli ou encore des vers blancs. Pas peur d'attraper la turista ?

JULIE ANDRIEU : (Rires.) Non. Paradoxalement, j'ai plus été malade dans des restaurants chics à l'étranger. Les vendeurs ambulants tiennent à la santé de leurs clients réguliers. Ils font donc une nourriture fraîche, souvent sublime.

Quelles sont les nouveautés de cette troisième saison de Fourchette et sac à dos ?

J.A. : Cinq nouvelles destinations : le Vietnam, le Pérou, l'Andalousie, La Réunion et Rome. Et sur le site internet de France 5, nous avons mis plein de bonus inédits.

France 5 vous programme désormais en première partie de soirée. Ravie ?

J.A. : Oui. J'espère que cela va nous permettre de rencontrer un nouveau public.

A l'écran, tout à l'air improvisé. Comment s'organise le tournage de cette émission ?

J.A. : Certains rendez-vous sont préparés en amont, mais nous improvisons pas mal, c'est vrai. Au-delà de l'intérêt culinaire, on s'intéresse à la culture, aux traditions et aux

modes de vie des pays qu'on visite. L'idée est d'aller avant tout à la rencontre des habitants.

Vous coproduisez cette série d'émissions avec Christophe Dechavanne. Pourquoi ?

J.A. : Produire me permet de contrôler mon image. Cela me donne aussi la liberté de mettre en chantier des projets qui me tiennent à cœur et que je ne présente pas forcément. Je ne suis pas accro à l'antenne.

Au fond, vous êtes une vraie business-woman !

J.A. : J'ai deux sociétés. La première gère mes différentes productions pour la télévision et l'édition de mes livres (un ou deux par an) ; la seconde est une société de conseil en gastronomie. Je fais des recettes pour une marque de surgelés, ou encore des menus pour des compagnies aériennes ou des restaurants d'entreprise. A part le business, il est passionnant de se sentir utile et de contribuer à l'alimentation quotidienne des gens. ●

PHOTOS : J.-M. PÉRIER/EDITIONS AGNES VERNOT - S. JOBERT/IF5
PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-REMY GAUDIN-BRIDET

Une rentrée pleine de nouveautés

A partir de septembre, Julie présentera une nouvelle version de *Côté cuisine*, les lundis, mardis, jeudis et vendredis vers 11 h 30, sur France 3.

«Je tourne les premiers numéros cet été.» Elle devrait aussi participer, en tant que chroniqueuse, à une autre émission quoti-

dienne, celle de France 5, cette fois à 19 heures. «Pour le moment, je n'en sais pas plus, mais c'est en cours de finalisation.» A suivre !