

Radio

Julie Andrieu, chroniqueuse gastronomique sur Europe 1

Femme d'affaires et fine bouche, elle mitonne ses émissions à l'écart des puristes.

Oseille et piment

Difficile en la voyant dialoguer avec Antoine ou Pierre Lescure dans le studio d'Europe 1 de deviner sa spécialité. La trentaine élancée, un physique de cinéma et l'abattage verbal d'une pro du micro, Julie Andrieu rompt avec l'image traditionnelle du chroniqueur gastronomique. Et pourtant, depuis la rentrée, chaque dimanche pendant une heure (1), l'animatrice présente *Droit dans le buffet*, une émission où il n'est question que de cuisine et de petits plats. Enfin presque. Plus journaliste que spécialiste, se présentant avant tout comme une « amatrice », la jeune femme choisit des invités plus connus dans le monde des arts et des lettres que dans celui des étoilés du Michelin. Au fil de ses interviews gourmandes et de ses questions fûtées, les langues se délient. Après l'éloge attendu du gratin de cardons et autres fleurons de la cuisine lyonnaise, le pudique Bernard Pivot se rappelle ainsi de son enfance de fils d'épicier, de l'horrible sensation de ses mains plongeant en hiver dans les profondeurs glacées du bac à épinards. Thomas Dutronc révèle avoir été, petit, « une espèce de lapin qui mangeait des pommes et des carottes crues le matin »...

Entre deux confessions culinaires, Julie Andrieu donne une recette – le saté ou le fon-

dant au chocolat au micro-ondes –, répond aux questions des auditeurs et présente des blogs culinaires dénichés sur Internet, souvent alléchants. Stratégiquement diffusée avant le déjeuner dominical, *Droit dans le buffet* titille inmanquablement les papilles. Ici, pas de ton doctoral ou de recettes périlleuses, mais des formulations simples. Le ton est alerte et le style décomplexé, proche de ce qui existe déjà chez les Anglo-Saxons. Petite sœur de Bridget Jones, jeune femme bien dans son temps, Julie Andrieu prône une tambouille gourmande et facile, émaillée de multiples « trucs » pour se simplifier la vie : des lunettes de plongée pour éplucher les oignons ou un fer à repasser pour une meilleure cuisson des croque-monsieur... « *La cuisine de Joël Robuchon ou de Maité ne me convenait pas. Leurs bases sont essentielles, mais l'ensemble manque de fraîcheur, d'élan, de légèreté. Je voulais sortir d'une terminologie compliquée, ne pas utiliser des termes comme "foncer un moule", "déglacer une poêle" ou "clarifier un œuf". Je donne et j'écris mes recettes comme je les raconte à mes amis* » (2).

Depuis dix ans, Julie Andrieu vit le nez dans les casseroles. On l'imagine, gamine, passant son temps à confectionner des gâteaux. Tout faux : sa mère, la comédienne Nicole Courcel, l'a élevée aux surgelés. Devenue trop ronde, l'ado enchaîne les régimes. « *J'étais décalée, perturbée*, précise-t-elle. *La nourriture était une ennemie qui me procurait du plaisir.* » Après un bac littéraire, elle s'essaie à la photo, tâte de l'immobilier, mais s'ennuie ferme.

Sans avoir jamais touché une poêle, Julie s'attaque alors à la cuisine, comme on se lance un défi. « *A l'époque, j'avais besoin de reconnaissance. Grâce à mes plats, on me félicitait. J'avais l'impression d'être un savant dans un labo !* » Mieux encore, elle se réconcilie avec la nourriture : « *Je me suis mise à faire des repas normaux, sans compter les calories.* » Des amis lui présentent Claude Lebey, fondateur du guide éponyme, qui lui confie des enquêtes gastronomiques et la rédaction d'un livre sur le chocolat. « *Je ne me voyais pourtant pas critique culinaire. Pour moi, ces gens étaient des machos ventripotents évoluant dans un milieu cloisonné.* » Elle écume néanmoins les restaurants et s'accroche pour imposer son physique gracieux. « *A ses débuts, on ne l'invitait pas aux déjeuners de presse ou bien on la plaçait en bout de table, se rappelle Claude Lebey. Mais sa séduction a fini par vaincre. Son opiniâtreté a fait le reste.* » En 2001, elle apparaît à la télé, d'abord sur Téva, puis sur Cuisine TV, Voyage et TF1. Après une incursion sur RMC Info, elle atterrit enfin sur Europe 1, à la demande de Jean-Pierre Elkabbach.

Aujourd'hui à la tête de trois sociétés – une de production audiovisuelle et deux de conseil en restauration –, Julie Andrieu emploie cinq salariés. Et semble gérer son affaire d'une main de fer. « *On me cite souvent en exemple Martha Stewart, grande prêtresse cathodique de l'art de vivre et l'une des plus grosses fortunes d'Amérique. Mais j'ai beau avoir des habitudes de bourgeoise, je ne suis pas spécialement attirée par l'argent.* »

Lire aussi

l'article sur les émissions culinaires pour les fêtes à la télévision p. 60.



**Mademoiselle Julie
serait-elle une fondue
de chocolat ?**

ROBERTO FRANKENBERG POUR TELERAMA

Et je n'aime pas diriger. » Voire... Celle qui se dit « volontaire et pugnace » aime se mettre en valeur et ne fait pas mystère de son ambition. Ce qui ne lui vaut pas que des amis. Une telle faim de succès ne plaît pas à tout le monde, surtout lorsque l'on est une femme et qu'on ne sort pas du sérail culinaire. Fine mouche, Julie Andrieu sait faire à l'occasion profil bas, avoue ses lacunes (« Je ne suis pas une grande spécialiste en vins ») et prend soin de ne pas froisser les ego des

uns et des autres. « Je suis neutre dans ce milieu, je ne veux pas trop m'impliquer », lâche-t-elle au cours d'une émission récente. Sage position avec laquelle cette bru idéale qui réjouit les marmites espère faire durer son état de grâce médiatique ●

Laurence Le Saux

(1) Dimanche à 11h sur Europe 1.

(2) *Ma p'tite cuisine* (éd. Marabout), *Julie cuisine à l'avance* (éd. Albin Michel), *Julie cuisine en quelques minutes* (éd. Albin Michel)...

A la bonne franquette

Pour s'exciter le palais, on peut aussi noter, chaque dimanche à 8h20, les *Adresses gastronomiques*, de Jean-Luc Petitrenaud, sur Europe 1. En compagnie d'un chef, le poète de la papille explore un terroir et n'a pas son pareil pour faire entendre les bruits de cuisine (il imite parfaitement le chuintement des marmites ou l'éminçage d'un légume au couteau !) et évoquer la saveur de la daube de taureau ou du croustillant d'escargots. Truculence également du côté de Jean-Pierre Coffe, qui distribue bons et mauvais points sur France Inter (*Ça se bouffe pas, ça se mange !*, le samedi à 12 heures). Avec une énergie tourbillonnante – parfois épuisante pour l'auditeur et pas toujours exempte de démagogie –, il s'attaque aux labels alimentaires, propose un « menu de fête » à petit prix ou décrit les différentes bières existantes. Dans un tout autre style, Renée Elkaim-Bollinger prend le temps, sur France Culture, d'analyser un produit à travers l'histoire et la littérature (*De bouche à oreille*, le dimanche à 12 heures). Ici, on analyse les nourritures d'enfance ou on imagine un petit souper du Régent au XVIII^e siècle. Le ton est plus feutré mais captive sans effort. Sur France Info, on va droit au but en quelques minutes. Après quelques années d'absence, Anne Hudson reprend son *Marché des quatre saisons* (1), dans laquelle elle met en vedette un poireau d'automne ou une daurade grise. L'occasion d'apprendre que le kiwi n'est cultivé en France que depuis trente ans, et qu'on le nommait autrefois « groseille de Chine ». Dans *Un chef au piano* (2), Anne Hudson interviewe encore un chef ou un restaurateur qui livre une recette, histoire de « mettre l'eau à la bouche » des auditeurs. RTL n'est pas en reste : chaque dimanche à 7h22, Jean-Marie Lefèbvre donne une recette de grand chef. Et, une demi-heure plus tard, dans *Question de goût*, Virginie Garin se penche sur un produit du marché. Plus d'excuse pour ne pas améliorer ses capacités de marmiton.

(1) Samedi à 5h27, 6h57, 8h57, 10h57 et 12h57.

(2) Dimanche à 5h27, 6h57, 10h57 et 12h57.