

# INTERVIEW

Son fouet, Julie Andrieu le manie comme personne. On aconté même qu'il lui sert parfois à cuisiner...

**Voici** Vous avez signé *Confidences sucrées*, un livre écrit avec Pierre Hermé, le pape du dessert... C'est pour casser votre image un peu «cheap»?

**Julie Andrieu** C'est lui qui est venu me chercher. Il voulait écrire un livre à quatre mains pour aller davantage vers le grand public. Je suis très heureuse qu'il m'ait choisie...

**Les livres, les DVD, les émissions à la radio et à la télé: vos détracteurs affirment que vous faites plus de business que de cuisine...**

Ah, j'adore cette question! S'entendre dire qu'on fait du business alors qu'on a arrêté les études à 17 ans, c'est assez flatteur!

**Sauf que dans le milieu de la cuisine, vous êtes quand même très critiquée...**

Ces critiques sont assez simples à comprendre: on m'a toujours dit que je n'avais pas le «profil» de la fonction.

**Il ressemble à quoi, le profil idéal pour parler casseroles?**

Je n'ai pas une mère cuisinière, j'ai commencé par manger des produits surgelés et je suis trop mince pour être crédible... C'est dingue!

**Trop mince ou trop jolie?**

Non, trop mince. Je n'ai pas le tour de taille adéquat.

**Votre créneau, c'est une cuisine raffinée avec des ingrédients simples, c'est ça?**

Je prône surtout une cuisine avec peu de moyens techniques. Pas la peine d'être ultra équipé pour s'éclater. Moi, je peux cuisiner avec un réchaud et une vieille poêle.

**Chiche? Bon, vous débarquez chez nous et il y a une patate, deux oignons, une boîte de thon, trois œufs, du sucre, une poêle et un réchaud. Vous faites quoi?**

Mais c'est génial votre truc, il y a tout ce qu'il faut! Vous faites revenir les oignons avec un peu de sucre, vous épluchez la pomme de terre et vous la faites cuire avec les oignons.

# JULIE ANDRIEU

“Comme Maité, il m'ar

“Au Maroc, j'ai dû manger

“Non, je n'ai

Ensuite, vous jetez un mélange d'œufs battus avec le thon... et vous avez une merveilleuse tortilla!

**Qu'est-ce que vous aimez dans la cuisine?**

A travers la cuisine, on peut parler de voyage, d'art de vivre, de décoration, de consommation, de santé... Ce qui me pousse à vouloir lancer un magazine télé autour de l'alimentation.

**Très à la mode en ce moment...**

Oui. Mais il ne faut pas oublier que pendant des années, les chaînes ne voulaient pas entendre parler de cuisine. Et puis, c'est devenu branché. Je pense que quelqu'un comme Cyril Lignac y a contribué.

**Justement, il n'est pas un peu agaçant, Cyril Lignac, avec son accent?**

Cyril Lignac, un accent?

**Vous êtes amis?**

Non, mais on s'est croisé plusieurs fois. Il est très sympa.

**Son émission aussi, elle est très sympa?**

Je ne sais pas, je n'ai pas la télé.

**C'est un peu facile comme réponse... Il y a de la concurrence entre vous, non?**

Comme dans tous les métiers. En même temps, il faut arrêter de tout relier au business. La passion pour le métier prime. Par exemple, pour terminer le livre avec Pierre, je me suis retrouvée à monter des œufs en neige sur mon palier en pleine nuit.

**Les voisins ont dû apprécier...**

Je préférerais réveiller les voisins que mon fiancé, qui n'en pouvait plus.

**Vous êtes la fille de la comédienne Nicole Courcel, la cousine de l'écrivain Marc Lévy... Tant qu'on y est, vous avez un lien de parenté avec André Rieu?**

Non! Vous n'espérez pas être les premiers à me la faire, si?

**Ben, un peu. A part ça, on s'est aperçu que vous étiez membre du Conseil des amis du lapin à la royale...**

Ah non, du lièvre à la royale!

**Pardon. Vous êtes donc une amie du lièvre, et vous le mangez quand même?**

**Rendez-vous est pris aux aurores, dans un hôtel chic du VII<sup>e</sup> arrondissement.**

**A notre arrivée, la star des fourneaux est déjà là. Tout de jogging vêtue, elle déguste un succulent petit déj:**

**« Vous voulez des viennoiseries? Un jus d'orange? Bon, on se dit une heure d'interview parce qu'après, j'ai mon cours de gym. » Julie Andrieu n'a pas de temps à perdre. Entre la préparation d'une émission pour TF1, ses chroniques radio et les collaborations pour la presse écrite, la belle brune de 33 ans trône au sommet de l'art culinaire et médiatique. La conversation s'engage. Franche, cordiale et bien toastée. Paris se lève à peine. « Garçon! Un triple express bien serré, s'il vous plaît... »**

Je suis surtout l'amie des lièvres cuisinés! Je viens d'une famille de chasseurs dans laquelle on a l'habitude de manger du gibier à 10 heures du matin. J'adore ça.

**Vous n'êtes donc pas végétarienne?**

Jamais de la vie! Pourquoi vous me dites ça?

**Dans votre émission *Fourchettes et sac à dos*, qui se passait au Maroc, vous expliquiez que vous l'étiez...**

C'est parce que je voulais épargner un bouc qu'on voulait me faire tuer! Le pauvre, je ne savais plus quoi dire pour le sauver. Bon, ça n'a pas marché et j'ai dû manger ses testicules...

**En fait, vous êtes la fille spirituelle de Maïté?**

Mais pourquoi toujours Maïté dès qu'on parle de cuisine? On dirait qu'il n'y a qu'une seule référence! Je ne suis ni la fille spirituelle, ni l'anti-Maïté. Même s'il m'arrive aussi de tuer des anguilles...

**Pour vous, elle est représentative de la cuisine française?**

Maïté incarne le fameux esprit « terroir ». Mais pour avancer, la cuisine française n'a pas d'autre choix que de mixer cette tradition avec une approche plus moderne. La révolution de la nouvelle cuisine a été extrêmement profitable. Même si, hélas, on en a gardé le moins intéressant: des grandes assiettes avec des petits légumes crus et des dessins abstraits à la Jackson Pollock...

**Vous avez raconté avoir souffert d'anorexie et de boulimie, plus jeune. Pourquoi en parler maintenant?**

C'est une question d'honnêteté vis-à-vis du public. Je ne savais plus ce qui était bon ou mauvais, j'étais dans un *no man's land* complet. J'ai voulu expliquer que, malgré un parcours alimentaire compliqué, on peut retrouver goût

à la nourriture. J'ai eu besoin de reconstruire mon langage alimentaire.

**Vous vous sentez investie d'une mission?**

Le terme est un peu fort. J'espère juste pouvoir redonner le plaisir de manger à ceux qui ne savent plus à quel pain se vouer.

**Le vrai drame de votre vie est peut-être ailleurs: vous auriez pu être la belle-sœur de Michel Sardou! (Julie a longtemps vécu avec Jean-Marie Périer, le frère d'Anne-Marie, Mme Sardou à la ville, ndr)**

Je le suis quand même un peu, on se revoit assez souvent. Ah Michou... Je l'adore!

**Avec une mère comédienne et votre physique, vous n'avez jamais été tentée par une carrière au cinéma?**

Je n'en ai jamais rêvé, c'est un métier qui rend fou. Il faut être en permanence dans la séduction, l'auto-contemplation et la représentation de soi.

**Revenons à nos fourneaux. Est-ce que vous êtes une accro du bio?**

Je mange bio, ça m'arrive, mais je ne suis pas un ayatollah du bio, surtout pas. J'achète avant tout les produits dont je connais la provenance. J'aurais plutôt tendance à plébisciter le bio pour l'écologie...

**Nous sommes en pleine période de fêtes.**

**Un conseil pour éviter de prendre une demi-douzaine de kilos?**

Déjà, je dis non au repas de Noël ultra calorique! L'important, c'est d'éviter la cacahuète avec le champagne. On peut commencer par un petit plateau de fruits de mer, enchaîner avec une dinde farcie à l'américaine, le tout arrosé d'un bon Bourgogne. Quant à la bûche glacée, c'est moins riche qu'un brownie. Avec ça, aucun risque d'enfler!

Propos recueillis par

Julien Chevrier et Arnaud Liévin



**arrive de tuer des anguilles”  
des testicules de bouc”  
aucun lien de parenté avec André Rieu...”**