



Afficher son côté « veggie »

HORS-SOL. Cet automne, ne soyez pas terre à terre. Affichez au contraire vos racines, exposez votre préférence pour les légumes et les tubercules en accrochant des bijoux radis à vos oreilles (notre photo) ou un pendentif petits pois à votre cou. Compter 15,90 € les boucles d'oreilles et 19,80 € le collier, imaginés par La Marelle.

■ Renseignements et commande sur www.lamarelle.net

AMUSE-BOUCHE

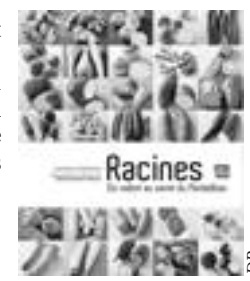


C'est le nombre total de membres inscrits aux Pasta Party, ces dîners informels qui permettent aux célibataires de se rencontrer, le dimanche soir, à Lyon, Nantes, Bordeaux, Lille... www.pastaparty.com

Retrouver ses racines en cuisine

SOUS TERRE. Les légumes oubliés ne le sont plus. Mais s'ils sont de plus en plus souvent à la carte des restaurants, ils restent méconnus du grand public. Laurence Salomon, la chef naturopathe de Nature & Saveur, à Annecy, s'est penchée sur la vraie nature des légumes racines et des tubercules. Elle nous raconte en recettes 45 variétés régionales ou exotiques, du raifort à la scorsonère, en passant par le manioc. On craque, entre autres, pour ses ravioles au radis noir et curcuma.

■ « Racines, du raifort au navet du Pardailhan », 19,90 € aux éditions La Plage.



À table avec... Julie Andrieu



ENTRETIEN
Après nous avoir fait découvrir les cuisines du monde dans « Fourchette et sac à dos », la chroniqueuse et animatrice livre chaque soir une recette dans « C à vous » sur France 5 et reprend « Côté cuisine » sur France 3. C'est à New York, que nous avons retrouvé cette croqueuse de cultures.

LE FIGARO. – Que faites-vous à New York ? Un repérage pour une prochaine saison de « Fourchette et sac à dos » ?

Julie ANDRIEU. – Oui, mais pas seulement. Je prévois en effet de consacrer une émission à cette ville lors de la saison 4 de « Fourchette et sac à dos ». Mais je suis ici dans le cadre de Crossing the Line, un festival artistique organisé depuis trois ans par le French Institute-Alliance française (Fiaf). L'an dernier, on m'avait demandé d'animer une rencontre entre deux chefs avant-gardistes, le Français David Zuddas et le New-Yorkais Wylie Dufresne (du WD 50). Cette année, avec l'équipe d'Omnivore (qui organise notamment le festival gastronomique OFF à Deauville, NDLR), j'ai animé, toujours au Fiaf, un entretien avec Michel Bras, à qui plusieurs jeunes chefs, français et américains, rendaient hommage. J'avais rencontré Michel Bras en 2001. Mon odyssée de l'espace à moi ! Luc Dubanchet, le rédacteur en chef du magazine *Gault Millau* à l'époque, m'avait envoyé à Laguiole pour faire son portrait. Un sacré bizutage pour une pre-

mière, car ce chef, qui s'est affranchi des codes de la gastronomie classique, a la réputation d'être distant.

Vous avez débuté à 20 ans comme photographe. Qu'est-ce qui vous a fait poser l'objectif et attraper une cuillère en bois ?

Les remarques des grands photographes ! En fait, j'ai toujours été passionnée de voyages, du genre l'Inde en sac à dos. Du coup, je m'imaginai assez bien en grand reporter. Par l'intermédiaire de ma famille, j'ai eu la chance de croiser de grands noms de la photographie, auxquels je me suis empressée de montrer mes clichés de Bénarès et d'ailleurs. D'abord à Peter Knapp, qui a révolutionné la photo de mode. « *Le jour où vous saurez photographier une fourchette ou un peigne comme personne, ce jour-là, vous serez photographe* », m'a-t-il dit. Cela ne m'a pas découragée, je me suis mise à mitrailler un peigne sous toutes les coutures. Puis, c'est à Henri Cartier-Bresson que j'ai montré mes travaux. Très gentiment, il m'a dit : « *Essayez de ne rien photographier pendant un an, apprenez à appesantir votre regard sur les choses.* » Cette phrase m'a beaucoup marquée. J'essaie d'appliquer ce conseil à tous les domaines. Depuis que j'ai plongé dans la cuisine, je ne me suis jamais remise à la photo.

Comment vient-on à la cuisine quand, à l'image de toute une génération née dans

les années 1970, on a grandi avec les plats cuisinés ?

C'est vrai que la transmission familiale n'a pas joué dans mon cas. Petite, je ne me souviens même pas avoir vu une baguette de pain à la maison. Chez moi, il n'y avait que du pain de mie ! Et je me nourrissais de plats Findus « Cuisine légère », signés, certes, par Michel Guérard. Un signe sans doute. En fait je me suis réconciliée avec la nourriture quand j'ai rencontré le photographe Jean-Marie Perrier. Il m'emmenait Chez Henri, un bistrot de la rue Princesse, à Paris. Je suis tombée amou-

ouvrages de cuisine qui me tombaient sous la main, à découper les recettes dans les magazines, à tout tester. Claude Lebey m'a proposé de chroniquer des tables pour son guide des restaurants de Paris et tout s'est enchaîné.

Quand on voit à l'étranger des émissions culinaires un peu rock'n'roll, comme celle de Jamie Oliver, vous ne trouvez pas la cuisine télévisuelle « made in France » un peu lisse ?

Évidemment c'est encore très codifié. Comme l'a longtemps été la cuisine elle-même. Mais ça

par débrider l'image de la cuisine à la télévision.

Des idées pour « débrider » la cuisine du petit écran ?

Plein, mais pas toutes vendeuses, je le crains. Je rêverais d'une émission du type « la cuisine en chantant ». Ne riez pas, j'ai déjà fait des essais. J'ai même collé la recette du clafoutis aux pêches sur l'air de *Comme d'habitude ! (Elle se met à chanter)* « *Main/Allume le four/Sur 180/Comme d'habitude...* »

Qu'avez-vous du mal à avaler ?

À part cette pizza-là (*elle monte une part de pâte à pain couverte de feuilles d'épinard carbonisées*), je ne crois pas avoir de « dégôts particuliers ». Je suis plutôt souple, même si, dans « Fourchette et sac à dos », j'ai été mise à rude épreuve. Mais, comme le disait René Char, l'intérêt est d'aller au-devant du risque. Donc, j'ai goûté des choses assez improbables, des larves de hannetons, du cœur de lama. Ou encore, en Écosse, une barre de mars congelée, plongée dans un bain de friture. Ils font la même chose avec des hamburgers entiers. Forcément, à l'écran, on me voit faire la grimace. Mais j'assume et même je revendique le décalage de la Parisienne de Saint-Germain-des-Prés confrontée à d'autres cultures alimentaires.

Propos recueillis par ALEXANDRA MICHOT

@ Plus de sujets gastronomie SUR LEFIGARO.FR/MADAME

« Je rêverais d'une émission du type "la cuisine en chantant". Ne riez pas, j'ai déjà fait des essais. J'ai collé la recette du clafoutis aux pêches sur l'air de "Comme d'habitude !" »

reuse – dans un même élan – de Jean-Marie, des lentilles cuisinées, de la cuisine en général et du vin. Un jour, j'ai décidé de lui faire une surprise et de réaliser une recette en solo. J'ai ouvert le grand livre de recettes de Valérie-Anne Giscard d'Estaing (si, si !) et j'ai choisi, en guise de première, de me lancer dans une terrine de foies de volaille. Un truc bien gras, bien masculin. J'aime assez les « plats d'homme ». Le résultat était complètement raté mais j'étais lancée. La cuisine est devenue mon chantier. J'ai commencé à lire tous les

bouge. Quand j'ai commencé en 2001 sur Téva (« *Tout un plat* »), on avait le choix entre le terroir façon Maité et les grands chefs. Pas de troisième voie. L'idée d'une cuisine plus urbaine, plus quotidienne, construite à partir de produits du placard ou surgelés, a fini par passer. Même si mon tout premier projet – resté longtemps au placard, justement – était déjà de mettre en valeur les cuisines autour du monde... Sur le fond, je ne suis pas inquiète. Toute une génération de chefs a débridé la cuisine, on finira bien

Gonflé, le Bristol !

TEMPS DE LECTURE : 3 MIN 44

C'est sans doute l'une des ouvertures les plus attendues de la rentrée : la « brasserie » du Bristol, alias le 114 Faubourg, cornaquée par Éric Fréchon, le chef trois étoiles du palace parisien. Autant dire que tout le monde afflue pour voir de quoi il retourne. Ces mêmes personnes reviendront-elles ? C'est la question sur laquelle les responsables ont dû travailler des mois et des mois. Pour y répondre, ils ont retenu le truc du jour : le rétromodernisme. Ou comment exhumer les recettes du passé et faire de nouveau prendre la mayonnaise : Évelyne Thomas, AC/DC, Michel Rocard. Et maintenant, le 114 Faubourg. À la carte, la modernité des années 1990, style Spoon d'Alain Ducasse, dont le lieu s'est allègrement inspiré : nappage (glissé dans les fentes de la table), sauces et cuissons actionnées par le client (classique/du monde ; vapeur/plancha/grillé). Seuls les prix sont actuels : 35 € le mesclun aux cèpes crus, 38 € le poulet des Landes, 20 € les desserts... Même à la table voisine, deux octogénaires cossus encadrent une ravissante nièce extraite de son Orient extrême butent sur le prix du risotto (et le font savoir !).

Bien qu'accompagné de courgettes et de basilic, 28 €, c'est tout de même béton. Pas grave, la nièce est enchantée. Pourquoi rider un visage aussi radieux ? Secrètement, les deux lascars portant beau doivent respirer, car leur hirondelle aurait pu glisser son délicieux index sur la ligne inférieure de la carte où caracolait un autre risotto à 60 €. Il est vrai que la truffe hors saison atteint des prix fous. Après tout, mettre la barre très haut question tarifs est un style, et surtout une clientèle. Encore faut-il que l'assiette suive. L'œuf mayo king crabe proposé en entrée (32 €, vous êtes toujours là ?) était sincèrement quelconque, peu généreux, discrètement parfumé à la truffe mais sans ressort, statique, un peu école hôtelière, sans ce panache snob qu'on peut trouver ailleurs (style La Société, des Costes). En revanche, le poulet rôti était impeccable, délicieux, les pommes grenailaient avec plaisir. Finalement, les choses les plus simples restent les plus savoureuses, à l'instar d'une entrecôte de bœuf (48 €, l'email des dents en saute). Desserts convenables avec un millefeuille serré à souhait mais franchement bon. Service adorable avec la démultipliée traditionnelle des grands hôtels, le principe de la pyramide inversée (plus on monte, plus on est nombreux et sérieux). Décor parisien de brasserie de décorateur (banquettes, grand escalier, iconographie florale, bref, le grand plan-plan...). On trouvera probablement ces lignes un peu rêches dans la critique, mais accordez tout de même à cette chronique, une vertu : celle de vous avoir fait économiser 243 € pour deux. Nouvelle TVA (la grande farce de la rentrée) incluse. 114 Faubourg, Hôtel le Bristol, 114 rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. : 01 53 43 44 44.

■ simon@lefigaro.fr
Ligne directe : 01 57 08 55 19.



Mais comment mange-t-elle ?

Elle court, elle court, Julie ! Du Pérou au Vietnam, d'un studio d'enregistrement à l'autre, d'une interview à un nouveau projet de livre. C'est à New York qu'on a rattrapé notre « globe-croqueuse », le temps d'un déjeuner. Enfin, de deux. Le premier au Pearl Oysters Bar, un bar à huîtres situé à deux pas de Greenwich Village et recommandé il y a trois ou quatre ans par son ami Pierre Hermé. Plus à l'aise au comptoir que sagement assise à table, elle pioche allègrement, avec les mains, dans un plat de grosses gambas frites. Et pan ! sur le bec d'une partie de la profession, qui se plaît à raconter qu'elle n'aime pas vraiment manger ! La chroniqueuse s'amuse bien volontiers de son image de « blonde ». Mieux, elle en joue. Peu importe qu'on

la dise trop mince pour être prise au sérieux. Julie avance (et commande une salade César). Son CV culinaire parle pour elle : Pas moins de quinze livres de recettes publiés depuis 1999, des émissions régulières à la radio et à la télévision depuis 2001, des missions de consulting, des rubriques dans la presse et bientôt une gamme de tisanes à son nom. Alain Ducasse assure qu'elle est à la fois sucrée, salée, acide, amère, épicée. « *Dolce forte* », résume-t-il. Et c'est vrai qu'il ne faut pas s'y tromper. Si Julie ne se prend guère au sérieux, elle peut avoir la dent dure. L'air de ne pas y goûter, le gaspacho et les pizzas qui lui sont servis dans le nouveau concept de restauration

de Jean-Georges Vongerichten (l'un des plus célèbres chefs de New York), se font hacher menu. Derrière le plus joli sourire du PAF, on sent une forte volonté, une bonne dose d'impertinence, une réflexion sacrament nourrie et l'envie de croquer à pleines dents dans les codes établis. En attendant de les faire fondre, elle préfère voir ailleurs si la cuisine y est et n'oublie pas sa trousse de secours : des tablettes de chocolat, du thé vert Genmaicha voire de la lamproie à la bordelaise... On attendra son retour pour déguster avec elle, à la faveur d'un dîner, son vin du moment, la cuvée Barthélémy du Château le Puy. Un vin « nature » et beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît. Toute ressemblance... A. M.