

Julie Andrieu

EXCLUSIF

A 17 ans, sac sur le dos, elle est partie en solo en Asie et est tombée sous le charme de Bénarès, en Inde. « *Nous y sommes retourné en lune de miel avec mon mari Stéphane. C'est une autre planète, dit-elle. Un voyage dans le temps...* »



“Si mon émission est un Vive la France : J'assume !”

LA JOLIE QUADRAGÉNAIRE POURSUIT SON TOUR DE FRANCE DES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES À BORD DE SA 304 ROUGE. UN PARFUM DE TRADITIONS CHER À JEAN-LUC PETITRENAUD, LE PIONNIER QUI VISIBLEMENT FAIT DE BELLES ÉMULES.



Sa quête de notre cuisine traditionnelle séduit les téléspectateurs de tous âges.

Photo : France 3

Julie a beaucoup voyagé, mais aimerait découvrir le Japon plus en profondeur et aussi l'Argentine, l'Australie ou la Nouvelle-Zélande. En France, elle a trouvé la maison de ses rêves, dans l'Entre-deux-mers, en Gironde.

“ CHAQUE DÉPLACEMENT EN FRANCE ME PERMET DE COMPRENDRE LA RÉGION OÙ JE ME TROUVE. ”

Jour de France : « Les Carnets de Julie »⁽¹⁾ sont une ode à notre pays...

Julie Andrieu : Oui, c'est un « Vive la France » assumé ! J'ai tendance à faire les choses à l'envers, à vouloir savoir jouer du piano avant d'apprendre le solfège... J'ai appris la cuisine à l'école de la vie. Une cuisine créative, urbaine, plutôt légère et ouverte sur le monde. Je préfère cuisiner un poulet rôti que réaliser une recette compliquée d'un grand chef. Chaque déplacement en France me permet de comprendre la région où je me trouve. Je suis pointilleuse sur les recettes traditionnelles ou méconnues que je mets en lumière et qui sont notre patrimoine. La cuisine est une porte d'entrée, un chemin vers quelques digressions.

Vous êtes coproductrice de vos émissions. A quoi cela correspond-il ?

Cela me permet de mieux contrôler la fabrication des émissions, les choix éditoriaux, les usages dérivés qui sont faits des « Carnets de Julie » et d'avoir un lien direct avec la chaîne. Je ne veux pas subir les choses. Au contraire, j'ai toujours pris les devants dans ma carrière.

Alain Ducasse, votre éditeur⁽²⁾, est l'un des plus grands chefs français. Pourquoi être allée le trouver ?

Il connaissait bien mon parrain dans la profession, Claude Lebey, auteur des guides qui portent son nom pour lequel j'ai travaillé à la fin des années 1990. Nous avons sympathisé et je suis devenue très amie avec sa femme. C'était presque normal qu'Alain m'édite... Il a dit de moi : « Julie cuisine comme l'oiseau chante ». C'est mignon et résume bien mon approche, légère et naturelle, de la cuisine. Je teste toutes les recettes et j'en écris moi-même les textes.

Vous ne possédez pas de restaurant et n'êtes plus critique gastronomique. Quel est votre métier ?

Je n'entre pas dans une case. J'ai un côté « passeuse », hérité de mes années de journalisme... Oui, même si je sors la cuisine du cadre domestique, je suis sans doute l'héritière de Ginette Mathiot et Françoise Bernard.

Vous aimez la France mais avez toutefois failli faire carrière à la télé, aux Etats-Unis, n'est-ce pas ?

Un ami m'a fait rencontrer le producteur Harvey Weinstein [qui a conduit « The Artist », aux Oscars, ndlr]. Il m'a emmenée aux Etats-Unis avec l'envie de développer autour de moi un personnage. Il voulait même me faire tourner au cinéma. J'ai décliné. Ça ne m'a jamais tenté. Par ma mère, je connais bien le milieu, que je trouve pernecieux. Il règne une anormalité

dans ce monde qui ne me plaît guère. On est dans le spectacle de soi-même, dans le narcissisme, avec des gens en représentation permanente. Ce qui ne m'empêche pas d'y avoir des amis très chers, comme Guillaume Gallienne.

Grâce à votre maman, la comédienne Nicole Courcel, vous avez grandi dans un milieu artistique. La notoriété était-elle pour vous une évidence ?

Non. Bien sûr, j'allais dans la loge d'Edwige Feuillère au théâtre ou je trouvais ça normal que maman soit amie avec François Périer. Mais je ne courrais après aucune notoriété. J'avais une réticence à la médiatisation. Le cinéma et la télévision me faisaient peur. La célébrité déséquilibre le rapport aux autres. On devient vite paranoïaque. Heureusement, je pense avoir atteint mon stade maximal de notoriété !

Etre célèbre ne vous plaît-il pas ?

Il faut être honnête, c'est un atout. Mais je n'ai pas envie d'être plus exposée que je ne le suis aujourd'hui. Je veux garder mon intimité. Je ne veux pas être la cible de photographes amateurs et que l'on murmure dans mon dos. Je ne suis pas une bête curieuse et je n'ai pas envie de me cacher.

« JE PENSE AVOIR ATTEINT MON STADE MAXIMAL DE NOTORIÉTÉ ! »

Vous évoquiez l'an dernier la possibilité d'avoir un second enfant dans les années à venir. Qu'en est-il ?

Je n'ai pas programmé de nouveau bébé, mais pourquoi pas ? J'ai été élevée seule par ma maman, mais je n'ai jamais ressenti de manque. Mon mari [le chirurgien Stéphane Delajoux, ndlr], issu d'une fratrie de quatre garçons, pense qu'un enfant unique est triste et s'ennuie. Ce ne serait pas une punition pour moi de n'avoir qu'un fils. Hadrien a fêté ses deux ans. J'aime me promener avec lui au petit matin dans Paris ou à la campagne.

Vos parents vous ont légué un physique avantageux. Votre beauté vous a-t-elle gênée ?

Je ne me sens pas particulièrement favorisée. A 14 ans, j'étais plutôt voyante : je mesurais 1,78m et j'étais très formée. Mais je n'étais attirée ni par les garçons ni par les sorties. J'étais même mal à l'aise avec la drague. Une fois que j'ai rencontré mon premier amour de jeune femme [le photographe des stars Jean-Marie Périer, ndlr], je me suis libérée de tout ça. Et puis, on est tous les mêmes, on ne voit que nos défauts, non ?

Propos recueillis par Pierre Fayolle



Mère et fille de sortie. C'était en 2005. Julie accompagnait sa maman Nicole Courcel, au théâtre.

⁽¹⁾ « Les Carnets de Julie », diffusés le samedi à 17h sur France 3 font l'objet de spéciales à 20h50. Ces « Grands formats » réunissent plus de 2,5 millions de gourmands.

⁽²⁾ Elle y a publié le tome 2 des « Carnets de Julie, la suite de son tour de France gourmand ».