

## BERCK

# L'émission de télé « Les carnets de Julie », animée par Julie Andrieu, fait escale au Succès berckois

Samedi, l'animatrice de télévision Julie Andrieu et son équipe ont fait une halte au Succès berckois, célèbre confiserie de la rue Carnot, afin d'y réaliser le tournage d'une nouvelle émission des « carnets de Julie ». Comme à son habitude, la critique gastronomique est descendue de sa 304 Peugeot rouge pour venir en toute simplicité à la rencontre de Jean-Yves Matifas, le très renommé confiseur.

### La main à la pâte

Sans plus attendre, Julie Andrieu, attentive aux conseils du maître des lieux, s'est lancée avec lui dans la fabrication de berlingots et de sucettes au spéculoos. « C'est amusant, j'ai l'impression d'avoir 6 ans, quand je faisais mes premières pâtisseries. C'étaient des boules de guimauve au cacao », se rappelle l'animatrice. Fidèle au concept de son émission, elle n'a pas hésité à mettre la main à la pâte même si le sucre, tout juste

sorti de la casserole, était encore bouillant une fois étalé sur le marbre. « C'est très chaud ! », s'est-elle exclamée.

### Une histoire qui dure depuis 1922

Jean-Yves Matifas le confirme : « Notre famille fait du bonbon depuis trois générations ! Ma mère a filé le sucre jusqu'à 75 ans et elle nous aide encore. » Le confiseur est intarissable sur l'histoire du Succès berckois et les nombreuses recettes élaborées après moult essais.

Sucre issu de la région lilloise, arômes naturels, tout est bon dans le bonbon ! « Dès que le sucre est chaud, c'est un marathon de vingt minutes qui commence. Il faut le filer au crochet sans tarder pour l'oxygéner et lui donner une couleur satinée. » Julie Andrieu s'est d'ailleurs rendu compte de la difficulté du changement de matière.

Le confiseur berckois le confie :



Devant les caméras et en direct, petite leçon de cuisine avec Jean-Yves Matifas et Julie Andrieu.

« Confectionner des bonbons, c'est une belle alchimie mais c'est éprouvant, on le fait par passion. » Sans cesse, Jean-Yves Matifas cherche de nouvelles recettes. « Je suis le premier à avoir osé mélanger des liquides ou des morceaux de fruits

avec le sucre », ajoute-t-il fièrement. Selon lui, ses clients viennent chercher chez lui le côté nostalgique du bonbon d'autrefois, le souvenir des saveurs de leur enfance. À recommander : les berlingots à la poire flambée à

l'eau-de-vie ou tarte tatin au calvados. Et pour finir une dégustation s'impose avec un bonbon au biscuit rose et marc de champagne... Encore de délicieux succès berckois ! ■

PATRICK LEROUX (CLP)

# Julie Andrieu, une personnalité multicarte



Julie, devant son emblématique 304 cabriolet qu'elle emmène sur les sentiers culinaires.

**Productrice et animatrice à la télévision ainsi qu'à la radio**, auteur de livres de cuisine, journaliste culinaire, critique gastronomique...

Depuis une quinzaine d'années, Julie Andrieu présente la cuisine du quotidien sous un jour nouveau : une carte d'identité des régions traversées, un instantané des cordons bleus rencontrés. Respect des ressources naturelles et cuisine aux accents de développe-

ment durable sont devenus incontournables dans son émission. ■

## L'ADRESSE

Le Succès berckois, 31 rue Carnot à Berck.

Ouvert tous les jours en saison. Fermé le lundi hors saison.

Fabrication en direct de 15 h 30 à 19 h. ☎ 03 21 09 61 30 ou [www.succesberckois.com](http://www.succesberckois.com)

# Les Carnets de Julie mêlent gastronomie et histoire



**Christophe Pinguet, producteur éditorial des « Carnets de Julie », explique : « L'idée est de montrer à l'écran des produits locaux travaillés artisanalement en relation avec la tradition, la géographie et l'histoire locales. Nous mettons aussi à l'honneur la transmission patrimoniale des savoir-faire. Le choix de nos rencontres gastronomiques n'est pas dû au hasard. » Plusieurs semaines d'enquête préalable, prises de contact et pré-tournages participent à la sélection des rencontres gastronomiques de Julie Andrieu. L'émission tournée ce mois-ci sera diffusée le lundi 20 octobre sur France 3 à 20 h 45. D'autres reportages sur des spécialités du Nord - Pas-de-Calais seront au programme : le terril viticole d'Haillicourt, le chou-fleur audomarois, les moules de la Côte d'Opale, les fraises de Samer ou le lapin à Montreuil, entre autres, seront également à l'honneur. ■**