

JULIE ANDRIEU

plait au public par sa simplicité et sa spontanéité

La gastronomie n'est pas réservée aux grands chefs étoilés : Julie Andrieu en est la meilleure preuve.

Bonjour Julie, comment est née votre passion pour la cuisine ?



Je pense que c'est un cheminement de directions que j'ai prises qui au final se sont rejointes...

Comme beaucoup, j'ai passé mon bac à 17 ans et j'ai commencé des études d'histoire de l'art, mais je n'arrivais pas à m'y sentir bien. Je me suis tournée vers le photo-journalisme qui m'a donné la liberté de m'exprimer sans avoir à me laisser coincer dans un bureau. J'ai vendu des photos à Paris-Match et j'ai aussi travaillé à France Soir.

Durant cette période, j'étais en couple et j'ai appris à confec-

tionner des petits plats. C'est là que je me suis rendue compte de mes capacités, et comme j'étais en pleine transition professionnelle, j'ai décidé de me lancer dans cette voie. Peut-être que le fait d'avoir vécu chez Jean-Pierre Coffe avec ma mère quand j'étais toute petite, pendant une année, m'a inconsciemment influencé ?

J'ai vraiment démarré dans l'univers de la cuisine grâce à Claude Lebay, critique gastronomique reconnu. J'ai travaillé avec lui notamment pour le « Guide du Club des Croqueurs de Chocolat » en 1998 et dans la foulée, j'ai écrit mon premier livre « La cuisine de Julie ». Cela a été une progression, d'abord auteure, puis enquêtrice et pour finir critique gastronomique...

Le producteur Alain Clert m'a proposé d'animer une émission

en 2001, puis j'ai fait aussi de la radio, d'autres émissions et ainsi de suite ... En 2008, j'ai produit et présenté « Julie Chez vous », où je me rendais chez une famille et j'improvisais une recette en fonction des denrées à ma disposition.

Après, d'autres émissions sur différentes chaînes se sont succédées et depuis 2012 j'anime « Les carnets de Julie ».

L'équilibre des saveurs, la pertinence d'un assaisonnement, la justesse d'une cuisson, la découpe d'un légume, la mise en valeur des produits... tout cela m'anime profondément. C'était donc tout naturel que je finisse par faire de cette passion mon métier.

Avant, vous parcouriez le monde, et depuis 5 ans se sont les routes de France pour « Les Carnets de Julie » : est-ce un besoin de toujours être par monts et par vaux ?

J'ai un désir profondément ancré en moi de curiosité et de découverte.

J'ai toujours aimé voyager, on voyageait déjà en famille ! Après mon bac, à 17 ans, je suis partie seule trois mois. Étant un peu solitaire, j'avais envie de voyager seule et puis à cet âge, il n'y avait pas grand monde qui était prêt à me suivre.

J'ai découvert le Népal, l'Inde et le Sri Lanka. C'était un vrai voyage ! Pas d'informatique, même pas de portable, j'ai vraiment décroché !

Les richesses de chaque région, de chaque pays me fascinent, c'est donc effectivement un besoin de continuer à parcourir des kilomètres à la rencontre des gens et des recettes de leur terroir.

J'ai la chance de pouvoir allier mon goût pour les voyages et pour les bons plats !

Même si maintenant, mes déplacements sont principalement en France, je ne pourrais pas être bien autrement. C'est profondément ancré dans mon mode de vie.

Quel est votre plat préféré, celui que vous cuisinez pour des amis ou la famille ?

C'est compliqué de choisir parmi mes deux mille recettes, tout dépend de ce dont on a envie, de la saison bien sûr... mais rien ne vaut un bon poulet rôti pour réunir ses amis et sa famille. Les recettes traditionnelles ont toujours du succès

après de grandes tablées et pour les végétariens, vous pouvez faire un tian de légumes par exemple !

Pour vous, quels sont l'ingrédient et l'ustensile indispensables à avoir dans sa cuisine ?

L'ustensile indispensable à avoir, selon moi, c'est le couteau. Rien ne peut se faire sans. Je conseille à tout le monde d'investir dans au moins un beau couteau si vous aimez faire la cuisine, car il vous changera la vie ! Concernant l'ingrédient, encore une fois, c'est une question de saison et de goût... mais ce qui est indispensable, c'est l'assaisonnement. Il faut y prêter attention car cela peut vous changer un plat ! Et pour y parvenir, je vous conseille de toujours goûter ce que vous cuisinez.

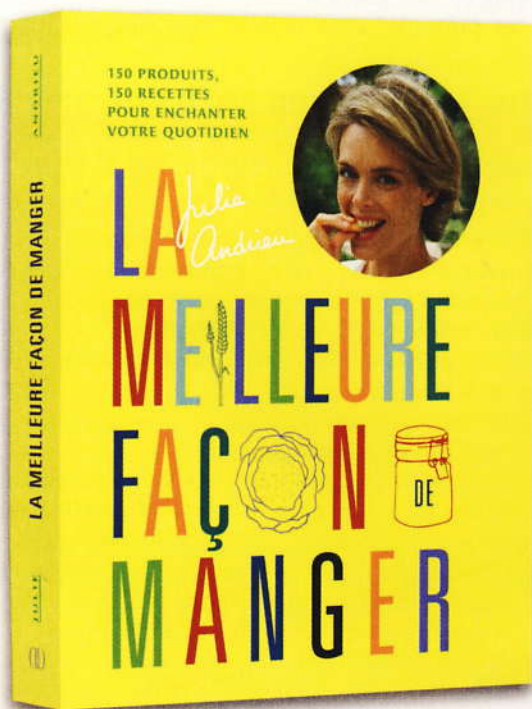
Quels sont vos projets pour l'avenir ?

J'ai toujours des projets... L'année précédente a été bien remplie par la sortie du livre « **La meilleure façon de manger** » aux Editions Ducasse. J'ai développé également une gamme de tabliers (disponibles uniquement sur julieandrieu.com et lestabliersdejulie.com), c'est l'accessoire par excellence en cuisine. Ils sont dans des matières et des couleurs différentes, il y en a pour tous les goûts... et même nos mâles cuistots auront le leur !

Pouvez-vous nous donner une recette simple et rapide que vous affectionnez ?

Voici une recette extraite de mon dernier livre « **La meilleure façon de manger** ».

En une demi-heure, vous obtenez des petits muffins sains et équilibrés qui pourront satisfaire toute la famille. Vous pouvez aussi facilement l'adapter selon vos goûts et les fruits de saison.



MINI MUFFINS AUX DATTES ET PAVOT

Pour une dizaine de muffins

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

240 g de dattes dénoyautées

120 g de beurre

240 g de sucre cassonade + 3 c. à s. pour les moules

4 c. à s. de pavot

4 œufs moyens

260 g de farine

2 c. à c. rases de levure chimique

1/2 c. à c. de cardamome en poudre

1 bonne pincée de sel



Sortez le beurre du réfrigérateur.

Hachez grossièrement les dattes en les pelant auparavant si la peau est trop sèche. Mettez le hachis dans une petite casserole et couvrez avec 20cl d'eau. Portez à ébullition et laissez frémir 2 min sans couvrir. Réservez à température ambiante.

Beurrez et sucrez 10 ramequins à bords hauts et placez-les au frais le temps de finir la recette.

Versez le pavot dans une poêle et faites-le chauffer 5 min, jusqu'à ce qu'il dégage une bonne odeur.

Préchauffez le four à 170°C (th. 6), en chaleur tournante.

Fouettez ensemble le beurre ramolli et la cassonade. Ajoutez les œufs un à un puis la farine tamisée avec la levure, la cardamome, le sel et le pavot. Ajoutez les dattes avec tout le liquide de cuisson, remuez bien et remplissez les ramequins aux trois quarts environ.

Enfournez et laissez cuire pendant 20 min. Démoulez les muffins 5 min après les avoir sortis du four et laissez refroidir sur une grille. Mangez froid ou tiède, nature, avec du beurre ou de la glace vanille.

Mon astuce variante :

Vous pouvez remplacer la cardamome par de la cannelle et le pavot par 80 g de noix concassées.

Un plaisir que d'écouter Julie se raconter à travers ses passions
aux goûts de saveurs incomparables !