



Julie Andrieu : «Ce Festin pourrait être le premier d'une nouvelle collection»

«Marier la cuisine et l'histoire»

«Il n'y a plus d'émissions culinaires, sinon des concours, et de moins en moins d'émissions historiques, sinon celles de Stéphane Bern, qui sont nécessaires et heureusement fructueuses. Or nous avons envie de marier les deux. D'explorer la vallée de la Loire, qui, pendant des siècles, a été le haut lieu du pouvoir, mais aussi le verger du pays ; d'évoquer la Renaissance, qui marque une vraie transition dans l'histoire de notre civilisation, et de revisiter Chambord, dont on fêtera bientôt les 500 ans. La cuisine a considérablement évolué pendant cette période-là.»

«Un clin d'œil au Festin de Babette»

«Je rêvais depuis longtemps de repas extraordinaires. Et **France3** était en demande de prime times, que j'avais par ailleurs décidé d'arrêter, pour ne conserver que l'émission hebdomadaire, notre marque de fabrique, et parce que je voulais consacrer du temps à mes enfants. Tout de même, j'avais élaboré un concept inspiré d'une émission britannique absolument épatante, mais auquel **France3** n'a pas vraiment adhéré, le jugeant trop loin de la cible, trop délirant. Et *Le Festin de Julie*, en clin d'œil au merveilleux *Festin de Babette*, est né.»

«Une émission qui m'amuse et sort de l'ordinaire»

«Je n'avais pas envie de faire un prime pour faire un prime. J'ai passé l'âge de ce genre d'ambitions. J'avais envie d'une émission qui m'amuse et qui sorte un peu de l'ordinaire. Ce *Festin* pourrait être le premier d'une nouvelle collection dédiée aux grandes dates, aux grands événements, aux grandes évolutions de l'histoire de la cuisine française et de l'histoire tout court, avec en toile de fond, un lieu, une époque, une thématique. Ici, le château de Chambord, la Renaissance et un banquet auquel aurait pu assister François Ier.»

«La vraie promesse de toutes ces émissions»

«Cela fait six ans que je tourne *Les Carnets de Julie*. Nous avons expérimenté beaucoup de choses, avec succès le plus souvent. Mais le plus important, aujourd'hui, à mes yeux, la vraie promesse de toutes ces émissions, outre la découverte et la transmission, c'est que les participants se sentent à l'aise, puisqu'ils sont là pour témoigner de choses personnelles, sensibles, sincères. Et alors même qu'ils ne sont pas formés pour parler de leur métier, encore moins pour s'exprimer devant une caméra!»

«Je suis fascinée par le rapport entre les choses»

«Ce qui est intéressant, c'est de ne pas se concentrer que sur la cuisine... J'achète beaucoup d'ouvrages, pas forcément utiles pour une émission en particulier, mais je suis fascinée par le rapport entre les choses. Une innovation, culinaire ou non, découle d'autre chose, de l'ouverture d'une nouvelle voie marchande, d'un mariage royal entre deux pays étrangers, de l'importation d'un produit, de la transformation hasardeuse d'une recette... On parle des gens, de l'histoire, du quotidien et de l'art de vivre, à travers la cuisine.»

«L'extraordinaire fantaisie de Charles Kaisin»

«L'idée de faire appel au designer belge Charles Kaisin, célèbre dans le monde entier pour organiser des soirées et des dîners exceptionnels dans des lieux exceptionnels, m'est venue au fil de mes lectures sur les festins de la Renaissance. Je me suis rendu compte que, contrairement à aujourd'hui, les repas étaient extrêmement théâtralisés. Il fallait quelqu'un de son extraordinaire fantaisie pour mettre en scène notre traditionnel banquet. J'aimerais, d'ailleurs, qu'il soit de tous nos rendez-vous.»

» Suivez toutes les infos de *TV Magazine* sur Facebook et Instagram.