



## La féerie gastronomique de Julie Andrieu sur France3

*Le Festin de Julie à Chambord*, quatrième prime time dérivé des *Carnets de Julie*, et premier opus de ce qui pourrait être une collection nouvelle, promet un moment extraordinaire, sur **France3**. Petit tour dans les coulisses d'un programme dont la réalisation a demandé autant de préparation que de créativité.

«Je rêvais depuis longtemps d'organiser des dîners un peu extraordinaires», confiait Julie Andrieu, en septembre, sur le tournage de l'émission. «**France3** m'a suivie, Charles Kaisin aussi, de même que Didier Clément, son épouse, les professeurs et les élèves du lycée hôtelier de Blois et de nombreux artisans locaux. Ensemble, en accord avec nos moyens, et en toile de fond cette folie architecturale qu'est le château de Chambord, nous nous sommes attachés à retrouver ce à quoi ressemblait une table royale à la Renaissance».

D'abord, Charles Kaisin, architecte et designer belge, metteur en scène de repas et inventeur de génie qui, entre deux rendez-vous à l'autre bout du monde, a imaginé une soirée féérique, à l'aune de son majestueux écrin. Ensuite, Didier Clément, chef étoilé solonnot, et son épouse, dont les connaissances encyclopédiques en histoire de la gastronomie ont permis d'élaborer un menu digne des princes. Mais aussi des soyeux, des faïenciers, des orfèvres et couteliers de renom, des fauconniers, des spécialistes de la poire tapée et les étudiants du lycée hôtelier de Blois, largement mis à contribution dans la scénographie surréaliste de l'artiste belge. Sans oublier Julie, très inspirée elle aussi, qui prend un plaisir visible à jouer les Cendrillon ou les Peau d'Âne.

«François 1er aimait les oiseaux, le vin, les mets, la chasse, la musique, les arts, les ors..., rappelle l'animatrice. Ce festin mis en scène à Chambord ressemble, sans toutefois chercher à imiter- une reconstitution fidèle nous est assez vite apparue illusoire-, le faste et l'opulence des banquets auxquels lui et sa cour participaient dans les années 1530». Au menu, et dans le désordre: blanc-manger, agneau rôti farci à la perdrix, potages (bien différents de nos soupes habituelles), petits pâtés aux huîtres, tourte au melon et mille autres sucreries... De quoi donner des idées aux téléspectateurs désireux de s'émanciper enfin de l'inévitable dinde de Noël...

### **Une année 2019 bien chargée**

L'année qui vient s'annonce chargée pour Julie Andrieu. L'animatrice prépare une fournée d'inédits de son magazine hebdomadaire *Les Carnets de Julie* (diffusion le samedi sur **France5** après-midi, dès la mi-janvier, dans une formule retravaillée, avec d'autres chefs, d'autres intervenants, d'autres reportages) et travaille à l'élaboration d'un, voire de plusieurs autres prime times.