

L'ENTRETIEN DU DIMANCHE JULIE ANDRIEU

# « Tout est symbole dans la cuisine »

La journaliste culinaire propose mercredi sur France 3 un « Festin de Julie »<sup>(1)</sup> dans une ambiance renaissance. Une émission où la cuisine sert de prétexte pour raconter l'Histoire, à mille lieues des concours culinaires télévisés.

## Quel est le concept des « Festins » ?

« L'idée était de continuer de prendre la nourriture pour sujet, pour vecteur de voyage, et d'aller un peu plus loin que la cuisine du quotidien à travers laquelle on raconte les régions. C'est aussi explorer l'histoire par la cuisine. On s'est dit qu'à travers la cuisine on pouvait découvrir beaucoup de choses, au-delà des recettes. C'est la façon que j'ai d'appréhender mon métier : je ne me limite pas à la technique, ce n'est pas tellement ce qui m'intéresse. C'est surtout ce que recèle la cuisine, l'histoire, l'identité des gens, des villages et que finalement on pouvait appliquer cette lecture à l'histoire. Et donc essayer de recomposer des festins, des repas un peu extraordinaires. »

## Pour ce numéro, vous avez choisi le XVI<sup>e</sup> siècle et le château de Chambord. Qu'est-ce que vous inspire ce lieu ?

« L'histoire de Chambord est assez magique. C'est un château un peu mystique je trouve, qui semble avoir été construit selon le nombre d'or, on ne lui connaît pas d'architecte. Tout ça est assez envoi-rant et on s'imaginait bien organiser un festin sur le toit du château de Chambord, au milieu de ces 72 cheminées, dans ce domaine qui fait la taille de Paris intramuros. »

« C'est une passion qui est toujours aussi vive. Je cuisine au quotidien, pour moi, pour le plaisir »  
Julie Andrieu

## À quoi ressemble un repas du XVI<sup>e</sup> siècle et surtout qu'est-ce qu'on mange à cette époque ?

« Alors déjà, pas de tomates, ni de pommes de terre, ça, c'est sûr. Ce que j'ai toujours trouvé passionnant dans la cuisine c'est que tout est symbole. Dans notre cas, le roi et son entourage ne voulait manger que ce qui s'élevait vers le ciel : ça vaut pour les fruits, mais aussi les animaux. On mangeait plus volontiers un volatile qu'un porc, une poire plutôt qu'une carotte. Car on voulait s'élever vers Dieu. Il y avait aussi un symbole de grandeur. Et puis, on suçrait beaucoup. C'est un truc que j'ai appris durant l'émission, pendant les recherches. On suçrait comme on sale aujourd'hui, mais encore plus abondamment. C'est une pratique réservée à l'élite car le sucre était rare et cher, il venait de loin. »



Julie Andrieu, journaliste culinaire. Photo Thomas VOLLAIRE/FTV

## Au début, vous vous prédestinez à la photographie. Qu'est-ce qui vous a fait basculer dans la cuisine ?

« J'ai vécu avec un photographe, entre mes 20 et 25 ans. Il m'a donné une vision un peu différente de ce métier de photographe, plus concrète, plus réaliste. C'était un métier que je fantasmais, je rêvais d'être photo reporter. Je ne me rendais pas tellement compte de la difficulté du métier, du fait qu'il n'y avait plus vraiment de marché. Et puis je me suis détourné petit à petit de cet idéal, et je me suis un peu cherchée. J'ai cherché à occuper mon temps et je l'ai fait par la cuisine, un peu par dépit au départ. Et ça m'a amusé. Ça aurait pu être une passe-temps, mais finalement je me suis pas mal accrochée. J'ai eu la chance de rencontrer un éditeur et éminent critique gastronomique qui est Claude Lebey, et qui m'a prise dans son équipe pour tester des restaurants incognito et j'ai fait ça pendant plus de dix ans. Après je me suis un peu détachée de la critique et j'ai continué ma route. Je n'avais pas de plan de carrière. Dans ma famille, ma maman ne s'intéressait pas du tout à ça. »

## Aujourd'hui, qu'est-ce que ça représente la cuisine pour vous ?

« C'est une passion qui est toujours aussi vive. Je cuisine au quotidien, pour moi, pour le plaisir. Alors il se trouve que j'ai la chance de faire de ma passion mon métier, donc quand je cuisine même

« Il suffit de regarder les télévisions étrangères pour s'en rendre compte : la cuisine a de l'avenir à la télévision »  
Julie Andrieu

pour mes amis ou ma famille, ça m'est toujours utile pour un livre ou une émission. Mais ça ne me pèse pas du tout. C'est un moyen de s'ouvrir au monde, de rencontrer des gens, de voyager, de faire beaucoup de choses, d'échanger. C'est aussi quelque chose de très intime. Quand je faisais « Fourchettes et sac à dos » sur France 5, je suis allée dans des endroits très reculés, et j'ai rencontré des sociétés et des cultures que je n'aurais jamais rencontrées et c'était magique. Et s'il n'y avait pas eu la cuisine, puisqu'il n'y avait pas de langue commune, on aurait eu du mal à se comprendre. La cuisine a été un moyen de se comprendre car elle est universelle finalement. »

## Est-ce que vous défendez une certaine vision de la cuisine ?

« Je n'en sais rien... Mais c'est vrai que je ne m'inscris pas trop dans la lignée des concours de cuisine, car ce n'est pas ma façon de faire. Je fais de la télé depuis vingt ans maintenant et quand j'ai com-

## BIO EXPRESS

### ■ 1974

Naissance à Paris.

### ■ 1991

Baccalauréat littéraire. Elle se lance dans le photojournalisme pour France Soir et Paris Match.

### ■ 1994

Début de l'intérêt pour la cuisine. Elle devient critique gastronomique pour Claude Lebey.

### ■ 1998

Les premiers pas à la télévision, avec les émissions « Tout un plat » et « Les astuces de Julie » sur Téva. Julie Andrieu animera des émissions sur Cuisine TV, TF1, France 3 et France 5. Elle aura également des émissions sur les radios Europe 1 et RMC.

### ■ 1999

Son premier livre de cuisine : *La cuisine de Julie - Recettes pour mon Jules et mes copines.*

### ■ Depuis 2012

L'émission hebdomadaire « Les Carnets de Julie », sur France 3.

mencé, il n'y avait pas de concours de cuisine. Je ne suis pas contre mais c'est juste que ce n'est pas mon langage. Ça ne m'intéresse pas tellement de savoir qui est premier et qui a cuit la sole mieux que l'autre. Après la cuisine de compétition est une réalité. Toute la cuisine gastro est largement fondée là-dessus, avec une organisation militaire, très exigeante et heureusement car c'est ce qui a fait le prestige de notre gastronomie. »

## Vous animez une des dernières émissions de cuisine qui ne soit pas un concours à la télévision. La cuisine a encore un avenir sur le petit écran ?

« Bien sûr. Vous savez, pendant peut-être 10 ans, quand j'ai fait de la télé, je me suis battu pour faire exister des programmes qui n'étaient pas longs ou très subalternes. À l'époque, on me disait, « la cuisine ça n'intéresse personne, pourquoi vous voulez faire de la cuisine ? ». Finalement, le temps m'a donné raison. Même si ce n'est pas ma façon de pratiquer la cuisine, ces concours ont montré que ça pouvait au moins intéresser les gens. Donc c'est pour ça que je ne serais pas trop sceptique sur l'avenir de la cuisine à la télévision. Les choses ont changé et continueront de changer. Il y a encore pleins d'approches à explorer sur ce thème, de concepts, et il suffit de regarder les télévisions étrangères pour s'en rendre compte. La cuisine a de l'avenir à la télévision. »

Propos recueillis par Fabrice DEDIEU

(1) « Le Festin de Julie » à Chambord, mercredi 12 décembre, à 21 heures, sur France 3.