

## AUJOURD'HUI

## La date

Lundi  
27 décembre  
2021

## Le saint du jour

### Saint Jean l'Évangéliste

Jean est un juif du 1<sup>er</sup> siècle devenu disciple de Jésus. La tradition chrétienne attribue à l'apôtre Jean la rédaction de l'Évangile de Jean (elle identifie l'apôtre au « disciple que Jésus aimait »),

## Le dicton

« Noël givré,  
printemps  
bistré »

### C'est arrivé un 27 décembre

## 1945

La toute première Coccinelle Volkswagen sort de son usine allemande, après sept ans de retard à cause de la Seconde Guerre mondiale.

## 1958

Naissance du nouveau franc français, valant cent anciens francs, et dévaluation de la monnaie de 17,5%.

## 1969

Au Québec, et à Montréal en particulier, il tombe 37,8 centimètres de neige, un record pour un mois de décembre.

## 1974

Dans la veine de charbon 6 sillons de la fosse 3 dite « Saint-Amé », à Liévin (Pas-de-Calais), un coup de grisou tue 42 personnes.

## 1999

La tempête Martin dévaste le sud de l'Europe.

## 2019

Au Kazakhstan, le vol 2100 Bek Air s'écrase sur une maison près d'Almaty, entraînant la mort d'au moins douze personnes.

## LE PORTRAIT



Julie Andrieu a trouvé sa place dans un registre culinaire qui mêle sa passion des voyages et de la cuisine.

PHOTO : PIERRE PLANCHENAUT

# Cuisine et vagabondages selon Julie

Le regard simple que Julie Andrieu pose sur la cuisine inspire ses « Carnets de Julie » sur France 3.

Si l'on considère la cuisine comme un langage universel, alors, Julie Andrieu est la polyglotte des fourneaux, ambassadrice d'un cosmopolitisme culinaire joyeux défendu dans ses émissions de télévision aux intitulés vagabonds. Ce goût des cuisines du monde, avant même que l'expression soit à la mode, émane d'une attirance précoce pour les ailleurs. En 1991, à 17 ans, le bac à peine en poche, la fille de la comédienne Nicole Courcel taille la route. Nous sommes dans la queue de la comète des années hippies « peace and love », mais les chemins de Katmandou exercent encore leur pouvoir d'attraction. « L'école ne me plaisait pas trop et j'avais envie d'arrêter les études, de travailler afin d'être indépendante. Photographe, je gagnais très mal ma vie, assez cependant pour financer mes voyages. »

La jeune femme part en solitaire vers l'Inde, le Népal, bifurque vers le Sri Lanka. Le pli des longues diago-

nales à la surface du globe est pris. « Ce fut un formidable révélateur. L'Inde incarnait ce qu'il y avait de plus étranger à mon univers. Face à mon grand désir de liberté, d'aventure, la destination était parfaite. »

### Entrée en cuisine comme en religion

Cette expérience initiale façonne son rapport au monde, sans pour autant conforter ses ambitions de reporter. Son amoureux d'alors, Jean-Marie Périer, photographe iconique des années yéyé, tempère l'ardeur de celle qui voulait être Robert Capa ou rien. « J'ai réalisé que je n'étais pas faite pour ce métier, difficile pour une femme. Ce que j'ai vu ne m'a pas donné envie de poursuivre », glisse-t-elle sans s'apaiser. La rencontre déterminante viendra de Claude Lebey, référence de la critique gastronomique. « C'est lui qui m'a détournée de ma vocation de photographe. À l'époque je m'ennuyais ferme, mais j'adorais déjà cuisiner et

j'aimais écrire. »

Claude Lebey la met au défi de raconter les plats. « Il s'agissait alors d'écrire des livres accessibles aux profanes », se souvient la critique. Après le « Guide des croqueurs de chocolat », elle enchaîne sur une série de « Lebey » avant de songer à s'émanciper de son mentor.

En ce temps-là, gastronomie et rubriques culinaires se conjuguent au masculin. Les grands chefs donnent le ton et les chroniqueurs réputés s'appellent Lebey, Gilles Pudlowski, ou, sur un mode plus tonitruant, Jean-Pierre Coffe. En cuisine, la seule incarnation féminine s'appelle Maïté, verbe haut et tranchoir affûté. Dans cet univers très codifié, la blonde Julie Andrieu se singularise. « Entre la gastronomie des chefs et la cuisine traditionnelle de Maïté, il n'existait pas de juste milieu », souligne la Versaillaise, qui se voit bien incarner une cuisine qui lui ressemble, ouverte aux influences, imaginative et sans chichis.

« Quand j'ai proposé une émission de télévision, je me suis heurtée au manque d'intérêt des chaînes. Pour convaincre, il fallait apporter de l'originalité », se souvient celle qui a débuté sur Téva, avant de prendre son envol à tous les sens du terme en reliant ses deux passions, le voyage et la table, puisqu'il « était hors de question de rester enfermée dans une cuisine ». Le sac à dos l'inspire davantage.

Grâce à ses vagabondages, elle ose des associations gustatives canailles, usant du palais comme d'un accès gourmand aux cultures du monde.

La fille de la comédienne Nicole Courcel a trouvé sa voie, quitte à désespérer sa mère. « Elle appartenait à une génération qui s'était battue pour ne pas être reléguée à la cuisine. Voir sa fille dans ce registre incarnait à ses yeux la négation des principes qu'elle avait défendus », sourit aujourd'hui la chroniqueuse, qui prend un plaisir évident à prépa-

rer des crêpes chaque matin au petit-déjeuner de ses enfants de 5 et 9 ans. Elle les éduque au goût, au plaisir du faire soi-même et aux pâtes (très) al dente. Ses ateliers improvisés pour les copains d'école recueillent un franc succès. Quand la fée blonde initie les jeunes becs fins à l'art du macaron ou de la pâte à tartiner, le succès auprès des apprentis est garanti.

Cette fantaisie guide la plume de la critique culinaire dans « A comme astuce. Mon abécédaire de la cuisine » (Robert Laffont), manuel qui lui ressemble. Celle qui avoue être « entrée en cuisine comme en religion », développe son approche simple des préparations de tous les jours.

Entre les registres de Maïté et des grandes toques étoilées, il existait bien un espace de liberté qui l'attendait.

Frédérique BRÉHAUT

frederique.brehaut@maine-libre.com

## « J'aime la tradition des repas de fête »

Les repas de fin d'année vous incitent à vous surpasser ?

« Les fêtes n'ont jamais été un penum, car j'aime les traditions et le plaisir de se réunir. Néanmoins, je n'innove pas beaucoup en restant fidèle aux classiques saumon, foie gras, huîtres et grosse volaille. Tout le monde est ravi de se retrouver autour d'une table de fête. Indépendamment de la foi, savoir que dans la religion juive la cuisine sert à raconter une histoire à travers le choix des plats, me plaît beaucoup. La symbolique est puissante. »

Quelle est la clé de la réussite ?

« La réunion de famille chez soi est une évidence. Parfois je me fais aider, mais surtout, je choisis en partie des mets que je peux préparer à l'avance. Sinon, connaissant mon naturel perfectionniste, je passerais la soirée en cuisine. Cela va jusqu'à façonner le pain moi-même. Avec le temps, on apprend les astuces qui simplifient la tâche. »

Gardez-vous des souvenirs de repas de fête de l'enfance ?

« Dans la maison familiale de Sologne, personne n'a jamais cuisiné. Aujourd'hui encore, quand sur l'île de Ré mon père sert des fruits de mer, peu lui importe qu'ils soient



Le 1<sup>er</sup> janvier, retrouvez-la au Pays basque.

PHOTO : JEAN-FRANÇOIS MALLET

présentés sur un plateau en polystyrène. C'est l'instant chaleureux qui compte. Un jour, j'ai quand même pris les choses en mains quitte à me faire aider, notamment pour les desserts. Je ne suis pas très sensible à l'esthétique, à la présentation. On ne peut pas être sur tous les fronts ! L'essentiel reste la qualité des produits. Après « Les Carnets de Julie » (France 3) de Noël tournés au château de Vaux-le-Vicomte et l'émission du 1<sup>er</sup> janvier réalisée au Pays basque, la suivante sera consacrée au potager. Voir mon père s'occuper du sien m'a donné l'idée de m'orien-

ter vers le maraîchage. Seul problème, cela exige du temps et c'est ce qui me manque ! »

F.B.

Julie Andrieu en sept dates

- 27 février 1974. Naissance à Paris
- 1991. Voyage au Népal, en Inde.
- 1999. Critique gastronomique pour les Guides Lebey.
- 2001. Créé « Tout un plat » sur Téva.
- 2007. « Fourchette et sac à dos » sur France 5.
- Depuis 2012. « Les carnets de Julie » sur France 3.
- 2021. « A comme astuces » (Robert Laffont).



## Profitez de votre jardin toute l'année !

Chaque semaine et selon la saison, faites le plein d'astuces pour prendre soin de votre jardin au quotidien. Dictons, plantes du moment, conseils pratiques et illustrés, calendrier des semis, plantations et récoltes au potager... De bonnes idées à récolter toute l'année !

Chez votre marchand de journaux

HORS-SÉRIE

Le Courrier  
de l'ouest

## AUJOURD'HUI

## La date

Lundi  
27 décembre  
2021

## Le saint du jour

### Saint Jean l'Évangéliste

Jean est un juif du 1<sup>er</sup> siècle devenu disciple de Jésus. La tradition chrétienne attribue à l'apôtre Jean la rédaction de l'Évangile de Jean (elle identifie l'apôtre au « disciple que Jésus aimait »),

## Le dicton

« Noël givré,  
printemps  
bistré »

### C'est arrivé un 27 décembre

## 1945

La toute première Coccinelle Volkswagen sort de son usine allemande, après sept ans de retard à cause de la Seconde Guerre mondiale.

## 1958

Naissance du nouveau franc français, valant cent anciens francs, et dévaluation de la monnaie de 17,5%.

## 1969

Au Québec, et à Montréal en particulier, il tombe 37,8 centimètres de neige, un record pour un mois de décembre.

## 1974

Dans la veine de charbon 6 sillons de la fosse 3 dite « Saint-Amé », à Liévin (Pas-de-Calais), un coup de grisou tue 42 personnes.

## 1999

La tempête Martin dévaste le sud de l'Europe.

## 2019

Au Kazakhstan, le vol 2100 Bek Air s'écrase sur une maison près d'Almaty, entraînant la mort d'au moins douze personnes.

## LE PORTRAIT



Julie Andrieu a trouvé sa place dans un registre culinaire qui mêle sa passion des voyages et de la cuisine.

PHOTO : PIERRE PLANCHENAUT

# Cuisine et vagabondages selon Julie

Le regard simple que Julie Andrieu pose sur la cuisine inspire ses « Carnets de Julie » sur France 3.

Si l'on considère la cuisine comme un langage universel, alors, Julie Andrieu est la polyglotte des fourneaux, ambassadrice d'un cosmopolitisme culinaire joyeux défendu dans ses émissions de télévision aux intitulés vagabonds. Ce goût des cuisines du monde, avant même que l'expression soit à la mode, émane d'une attirance précoce pour les ailleurs.

En 1991, à 17 ans, le bac à peine en poche, la fille de la comédienne Nicole Courcel taille la route. Nous sommes dans la queue de la comète des années hippies « peace and love », mais les chemins de Katmandou exercent encore leur pouvoir d'attraction. « L'école ne me plaisait pas trop et j'avais envie d'arrêter les études, de travailler afin d'être indépendante. Photographe, je gagnais très mal ma vie, assez cependant pour financer mes voyages. »

La jeune femme part en solitaire vers l'Inde, le Népal, bifurque vers le Sri Lanka. Le pli des longues diago-

nales à la surface du globe est pris. « Ce fut un formidable révélateur. L'Inde incarnait ce qu'il y avait de plus étranger à mon univers. Face à mon grand désir de liberté, d'aventure, la destination était parfaite. »

### Entrée en cuisine comme en religion

Cette expérience initiale façonne son rapport au monde, sans pour autant conforter ses ambitions de reporter. Son amoureux d'alors, Jean-Marie Périer, photographe iconique des années yéyé, tempère l'ardeur de celle qui voulait être Robert Capa ou rien. « J'ai réalisé que je n'étais pas faite pour ce métier, difficile pour une femme. Ce que j'ai vu ne m'a pas donné envie de poursuivre », glisse-t-elle sans s'apaiser. La rencontre déterminante viendra de Claude Lebey, référence de la critique gastronomique. « C'est lui qui m'a détournée de ma vocation de photographe. À l'époque je m'ennuyais ferme, mais j'adorais déjà cuisiner et

j'aimais écrire. »

Claude Lebey la met au défi de raconter les plats. « Il s'agissait alors d'écrire des livres accessibles aux profanes », se souvient la critique. Après le « Guide des croqueurs de chocolat », elle enchaîne sur une série de « Lebey » avant de songer à s'émanciper de son mentor.

En ce temps-là, gastronomie et rubriques culinaires se conjuguent au masculin. Les grands chefs donnent le ton et les chroniqueurs réputés s'appellent Lebey, Gilles Pudlowski, ou, sur un mode plus tonitruant, Jean-Pierre Coffe. En cuisine, la seule incarnation féminine s'appelle Maïté, verbe haut et tranchoir affûté. Dans cet univers très codifié, la blonde Julie Andrieu se singularise. « Entre la gastronomie des chefs et la cuisine traditionnelle de Maïté, il n'existait pas de juste milieu », souligne la Versaillaise, qui se voit bien incarner une cuisine qui lui ressemble, ouverte aux influences, imaginative et sans chichis.

« Quand j'ai proposé une émission de télévision, je me suis heurtée au manque d'intérêt des chaînes. Pour convaincre, il fallait apporter de l'originalité », se souvient celle qui a débuté sur Téva, avant de prendre son envol à tous les sens du terme en reliant ses deux passions, le voyage et la table, puisqu'il « était hors de question de rester enfermée dans une cuisine ». Le sac à dos l'inspire davantage.

Grâce à ses vagabondages, elle ose des associations gustatives canailles, usant du palais comme d'un accès gourmand aux cultures du monde.

La fille de la comédienne Nicole Courcel a trouvé sa voie, quitte à désespérer sa mère. « Elle appartenait à une génération qui s'était battue pour ne pas être reléguée à la cuisine. Voir sa fille dans ce registre incarnait à ses yeux la négation des principes qu'elle avait défendus », sourit aujourd'hui la chroniqueuse, qui prend un plaisir évident à prépa-

rer des crêpes chaque matin au petit-déjeuner de ses enfants de 5 et 9 ans. Elle les éduque au goût, au plaisir du faire soi-même et aux pâtes (très) al dente. Ses ateliers improvisés pour les copains d'école recueillent un franc succès. Quand la fée blonde initie les jeunes becs fins à l'art du macaron ou de la pâte à tartiner, le succès auprès des apprentis est garanti.

Cette fantaisie guide la plume de la critique culinaire dans « A comme astuce. Mon abécédaire de la cuisine » (Robert Laffont), manuel qui lui ressemble. Celle qui avoue être « entrée en cuisine comme en religion », développe son approche simple des préparations de tous les jours.

Entre les registres de Maïté et des grandes toques étoilées, il existait bien un espace de liberté qui l'attendait.

Frédérique BRÉHAUT

frederique.brehaut@maine-libre.com

## « J'aime la tradition des repas de fête »

Les repas de fin d'année vous incitent à vous surpasser ?

« Les fêtes n'ont jamais été un penum, car j'aime les traditions et le plaisir de se réunir. Néanmoins, je n'innove pas beaucoup en restant fidèle aux classiques saumon, foie gras, huîtres et grosse volaille. Tout le monde est ravi de se retrouver autour d'une table de fête. Indépendamment de la foi, savoir que dans la religion juive la cuisine sert à raconter une histoire à travers le choix des plats, me plaît beaucoup. La symbolique est puissante. »

Quelle est la clé de la réussite ?

« La réunion de famille chez soi est une évidence. Parfois je me fais aider, mais surtout, je choisis en partie des mets que je peux préparer à l'avance. Sinon, connaissant mon naturel perfectionniste, je passerais la soirée en cuisine. Cela va jusqu'à façonner le pain moi-même. Avec le temps, on apprend les astuces qui simplifient la tâche. »

Gardez-vous des souvenirs de repas de fête de l'enfance ?

« Dans la maison familiale de Sologne, personne n'a jamais cuisiné. Aujourd'hui encore, quand sur l'île de Ré mon père sert des fruits de mer, peu lui importe qu'ils soient



Le 1<sup>er</sup> janvier, retrouvez-la au Pays basque.

PHOTO : JEAN-FRANÇOIS MALLET

présentés sur un plateau en polystyrène. C'est l'instant chaleureux qui compte. Un jour, j'ai quand même pris les choses en mains quitte à me faire aider, notamment pour les desserts. Je ne suis pas très sensible à l'esthétique, à la présentation. On ne peut pas être sur tous les fronts ! L'essentiel reste la qualité des produits. Après « Les Carnets de Julie » (France 3) de Noël tournés au château de Vaux-le-Vicomte et l'émission du 1<sup>er</sup> janvier réalisée au Pays basque, la suivante sera consacrée au potager. Voir mon père s'occuper du sien m'a donné l'idée de m'orien-

ter vers le maraîchage. Seul problème, cela exige du temps et c'est ce qui me manque ! »

F.B.

Julie Andrieu en sept dates

- 27 février 1974. Naissance à Paris
- 1991. Voyage au Népal, en Inde.
- 1999. Critique gastronomique pour les Guides Lebey.
- 2001. Créé « Tout un plat » sur Téva.
- 2007. « Fourchette et sac à dos » sur France 5.
- Depuis 2012. « Les carnets de Julie » sur France 3.
- 2021. « A comme astuces » (Robert Laffont).

## Associations, communiquez gratuitement dans le journal et sur internet !



**Vos événements**  
Concerts, spectacles, fêtes locales...



**Vos activités**  
Cours, stages, entraînements...



**Vos publications**  
Vie de votre asso, temps forts, projets...

Inscription gratuite sur

infocale.fr

# Cuisine et vagabondages selon Julie

**GASTRONOMIE.** Le regard simple que Julie Andrieu pose sur la cuisine inspire ses « Carnets de Julie » sur France 3. Elle vient de publier « A comme astuce. Mon abécédaire de la cuisine » (Robert Laffont).

**S**il'on considère la cuisine comme un langage universel, alors, Julie Andrieu est la polyglotte des fourneaux, ambassadrice d'un cosmopolitisme culinaire joyeux défendu dans ses émissions de télévision aux intitulés vagabonds. Ce goût des cuisines du monde, avant même que l'expression soit à la mode, émane d'une attirance précoce pour les ailleurs.

En 1991, à 17 ans, le bac à peine en poche, la fille de la comédienne Nicole Courcel taille la route. Nous sommes dans la queue de la comète des années hippies « peace and love », mais les chemins de Katmandou exercent encore leur pouvoir d'attraction. « *L'école ne me plaisait pas trop et j'avais envie d'arrêter les études, de travailler afin d'être indépendante. Photographe, je gagnais très mal ma vie, assez cependant pour financer mes voyages.* »

La jeune femme part en solitaire vers l'Inde, le Népal, bifurque vers le Sri Lanka. Le pli des longues diagonales à la surface du globe est pris. « *Ce fut un formidable révélateur. L'Inde incarnait ce qu'il y avait de plus étranger à mon univers. Face à mon grand désir de liberté, d'aventure, la destination était parfaite.* »

**Une cuisine qui lui ressemble, ouverte aux influences, imaginative**

Cette expérience initiale façonne son rapport au monde, sans pour autant conforter ses ambitions de reporter. Son amoureux d'alors, Jean-Marie Périer, photographe iconique des années yéyé, tempère l'ardeur de celle qui voulait être Robert Capaourien. « *J'airéalisé que je n'étais pas faite pour ce métier, difficile pour une femme. Ce que j'ai vu ne m'a pas donné envie de poursuivre* », glisse-t-elle sans s'appesantir.

La rencontre déterminante viendra de Claude Lebey, référence de la critique gastronomique. « *C'est lui qui*



Julie Andrieu a trouvé sa place dans un registre culinaire qui mêle sa passion des voyages et de la cuisine.

Photo Pierre Planchenault

*m'a détournée de ma vocation de photographe. À l'époque je m'ennuyais ferme, mais j'adorais déjà cuisiner et j'aimais écrire.* »

Claude Lebey la met au défi de raconter les plats. « *Il s'agissait alors d'écrire des livres accessibles aux profanes* », se souvient la critique. Après le « Guide des croqueurs de chocolat », elle enchaîne sur une série de « Lebey » avant de songer à s'émanciper de son mentor. En ce temps-là, gastronomie et rubriques culinaires se

conjuguent au masculin. Les grands chefs donnent le ton et les chroniqueurs réputés s'appellent Lebey, Gilles Pudlowski, ou, sur un mode plus tonitruant, Jean-Pierre Coffe. En cuisine, la seule incarnation féminine s'appelle Maité, verbe haut et tranchoir affûté. Dans cet univers très codifié, la blonde Julie Andrieu se singularise. « *Entre la gastronomie des chefs et la cuisine traditionnelle de Maité, il n'existait pas de juste milieu* », souligne la Versaillaise, qui se voit bien

incarner une cuisine qui lui ressemble, ouverte aux influences, imaginative et sans chichis.

« *Quand j'ai proposé une émission de télévision, je me suis heurtée au manque d'intérêt des chaînes. Pour convaincre, il fallait apporter de l'originalité* », se souvient celle qui a débuté sur Téva, avant de prendre son envol à tous les sens du terme en reliant ses deux passions, le voyage et la table, puisqu'il « *était hors de question de rester enfermée dans une cuis-*

*ne* ». Le sac à dos l'inspire davantage.

Grâce à ses vagabondages, elle ose des associations gustatives canailles, usant du palais comme d'un accès gourmand aux cultures du monde.

La fille de la comédienne Nicole Courcel a trouvé sa voie, quitte à désespérer sa mère. « *Elle appartenait à une génération qui s'était battue pour ne pas être reléguée à la cuisine. Voir sa fille dans ce registre incarnait à ses yeux la négation des principes qu'elle avait défendus* », sourit aujourd'hui la chroniqueuse, qui prend un plaisir évident à préparer des crêpes chaque matin au petit-déjeuner de ses enfants de 5 et 9 ans. Elle les éduque au goût, au plaisir du faire soi-même et aux pâtes (très) al dente. Ses ateliers improvisés pour les copains d'école recueillent un franc succès. Quand la fée blonde initie les jeunes becs fins à l'art du macaron ou de la pâte à tartiner, le succès auprès des apprentis est garanti.

Cette fantaisie guide la plume de la critique culinaire dans « A comme astuce. Mon abécédaire de la cuisine » (Robert Laffont), manuel qui lui ressemble. Celle qui avoue être « *entrée en cuisine comme en religion* », développe son approche simple des préparations de tous les jours.

Entre les registres de Maité et des grandes toques étoilées, il existait bien un espace de liberté qui l'attendait.

Frédérique Bréhaut

## BIO EXPRESS

### Julie Andrieu en sept dates

27 février 1974 : naissance à Paris

1991 : voyage au Népal, en Inde.

1999 : critique gastronomique pour les Guides Lebey.

2001 : créé « Tout un plat » sur Téva.

2007 : « Fourchette et sac à dos » sur France 5.

Depuis 2012 : « Les carnets de Julie » sur France 3.

2021 : « A comme astuces » (Robert Laffont).