

JULIE ANDRIEU

Le dessous des Carnets

Dans son enfance, la cuisine était un « non-sujet ». Julie Andrieu, à l'affiche des "Carnets de Julie" sur France 3 depuis près de dix ans, a pourtant réussi à transformer sa passion en carrière. Dans ses émissions, elle défend une gastronomie de terroir et milite pour soutenir le travail de nos agriculteurs en mangeant local. Entretien. Par Guillaume Rizzo



- · Julie Andrieu, vous inaugurez ce nouveau magazine, alors pour commencer quelle est votre recette de l'art de vivre ?
- Pour moi, ce sont ces petits détails qui contribuent à améliorer le quotidien et à faire en sorte d'y mettre un peu d'esthétique et de poésie. Ça peut être soigner les arts de la table, faire un tour dans le jardin pour voir où en sont les fleurs et les plantes, faire quelques minutes de yoga, prendre le temps d'un café avec une amie... C'est faire en sorte que votre vie vous ressemble et qu'elle soit harmonieuse.
- · Vous vous destiniez à être photo-reporter avant de vous tourner vers la cuisine. Quel a été le déclic ?
- Quand j'étais plus jeune, j'avais envie de parcourir la planète pour informer et mettre un coup d'objectif sur les misères du monde. Mais j'ai vécu avec un photographe (Jean-Marie Périer, NDLR) qui m'a un peu découragée. Il m'a fait prendre conscience des sacrifices que ce métier impliquait pour ma vie privée, mon quotidien. À l'époque, c'était une voie qui manquait d'avenir donc j'ai abandonné. Comme je m'ennuyais, j'ai commencé à faire de la cuisine pour m'occuper. C'est un domaine que je ne connaissais pas et qui m'a tout de suite passionnée.
- · Vous avez d'ailleurs déclaré que dans votre enfance « la cuisine était un non-sujet »...
- C'est vrai, c'était un non-sujet. Ma mère (l'actrice

Nicole Courcel, NDLR) considérait que c'était une perte de temps. C'était une femme très indépendante, très affranchie, un peu suffragette. Elle a gagné sa vie très tôt et s'est libérée de ce qu'elle considérait comme un asservissement de la femme par les tâches ménagères. Son combat était valeureux et noble mais il avait peut-être moins de sens pour quelqu'un de ma génération. Aujourd'hui, les hommes cuisinent beaucoup plus que dans les années 60, il y a d'autres combats à mener.

« J'avais simplement envie d'apprendre à cuisiner, à bien me nourrir. »

- · Comment passe-t-on d'un « non-sujet » à une passion ?
- Les passions n'arrivent pas vraiment par hasard, elles émergent tôt ou tard. J'avais simplement envie d'apprendre à cuisiner, à bien me nourrir, pour inviter mes copines à dîner... C'est le genre de passion qui aurait pu naître dès l'enfance mais ça ne faisait pas partie de l'art de vivre de ma famille. J'ai commencé la cuisine assez tard, vers 22-23 ans, mais j'ai trouvé mon chemin toute seule et c'est peut-être ce qui

fait que l'on s'accroche d'avantage, quand il n'y a pas d'atavisme. Je cuisinais en amateur, pour le plaisir, sans réel plan de carrière.

- · Et d'une passion à une carrière donc...
- C'est une succession de belles rencontres, Quand j'ai commencé à faire de la cuisine, j'ai été aidée par Anne-Marie Périer (la sœur de Jean-Marie Périer, NDLR) qui était rédactrice en chef du magazine Elle. Anne-Marie a trouvé très surprenant qu'une jeune fille de mon âge s'intéresse à la cuisine. À l'époque, c'était un milieu assez fermé, dominé par les grands chefs, souvent des hommes, ce n'était pas un sujet à la mode. Mon profil était assez atypique et ça lui a plu. Elle m'a confié une rubrique pendant un été où je devais faire découvrir les régions de France par le biais de la gastronomie, un peu ce que je fais aujourd'hui avec les Carnets. Ensuite, j'ai eu la chance de rencontrer Clémence de Bodinat qui était directrice générale de la chaîne Téva. Elle a eu l'audace de lancer l'émission Tout un plat avec une jeune fille qui n'avait aucun bagage. Je n'avais pas fait d'école de cuisine, je sortais de nulle part et je pense que c'est ce qui l'a séduite. Une femme, sur une chaîne féminine qui faisait de la cuisine par choix, à l'inverse des standards établis. J'ai eu beaucoup de chance même si je n'ai jamais vraiment cherché la lumière.
- · La marque de fabrique de vos émissions c'est la cuisine simple, de terroir, faite par des amateurs passionnés. Pourquoi cet engagement?



- Au départ, j'ai vraiment voulu faire quelque chose qui me plaisait à moi avant de vouloir plaire aux autres. Dans Fourchette et sac à dos sur France 5, j'ai sillonné le monde pendant sept ans pour aller à la rencontre des gens, des terroirs, des cultures au travers de la cuisine. Un patrimoine gastronomique largement menacé par l'évolution de nos sociétés. Les recettes et les traditions ont tendance à se perdre et il était important pour moi de les imprimer sur la pellicule de façon à ce qu'il en reste une trace. L'idée des Carnets de Julie partait du même constat en France. Il v a une multitude d'identités, de cultures. de savoir-faire propres à chaque région qu'il faut préserver. L'identité régionale est souvent plus forte que l'identité nationale et je pense que c'est l'une des clés du succès de ces émissions. On essaie d'être au plus près de la réalité du quotidien pour raconter des histoires d'hommes et de femmes qui vivent leur passion. Pour moi, c'est presque une approche anthropologique et sociale de la cuisine. C'est un peu: « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » ou plutôt « dis-moi ce que tu cuisines, je te dirai qui tu es ».
- · Notre région, l'Occitanie, où vous êtes passée plusieurs fois pour vos émissions, est traversée de multiples identités. Des rencontres vous ont-elles marquées ?
- J'ai découvert l'Aveyron grâce à mon ami Jean-Marie Périer qui y habite depuis près de vingt ans. C'est une région très préservée. Elle n'est pas très accessible par les moyens de transport contemporains et c'est souvent l'assurance d'un

peu de répit et de paix. On est aussi allés plusieurs fois en Camarque pour Les carnets et c'est terriblement "exotique" pour quelqu'un qui vient du bassin parisien comme moi. On a l'impression de changer de pays avec cette culture équine et taurine très forte qui nous est totalement étrangère. On a tendance à arriver avec beaucoup d'a priori et d'idées recues mais j'essaye à chaque fois de me fondre dans le mode de vie et dans l'état d'esprit des habitants pour comprendre ce qui les anime plutôt que de juger à travers mon propre prisme. C'est toujours très touchant de voir cette vibration presque mystique entre l'homme et l'animal, entre l'homme et son territoire. Ca ne peut pas laisser indifférent. Je me souviens aussi d'une paella préparée par une communauté de gitans dans les environs d'Arles. Tout le monde s'était mis à danser, c'était extraordinaire. Ce sont des souvenirs uniques.

- · Dans votre livre "Ma p'tite cuisine", réédité cette année, vous plaidez pour une « cuisine décomplexée ». Qu'entendez-vous par là ?
- L'idée est de déculpabiliser ceux qui n'ont pas le temps d'aller au marché tous les jours. Leur montrer par quelques recettes simples que l'on peut faire de la bonne cuisine avec ce que l'on a dans nos placards en y ajoutant un ou deux produits frais. C'est une forme de grammaire alimentaire qui répond à ceux qui veulent une alternative à la "cuisine de grandmère", très chronophage, mais aussi aux plats surgelés. Une cuisine simple et rapide qui correspond aux attentes de ceux qui veulent bien manger sans s'éterniser aux fourneaux.

« TRANSMETTRE SA PASSION **AUX ENFANTS »**

« Tous les parents ont des dessinent, moi, je cuisine. Il faut arriver à s'accorder le temps de se poser avec ses enfants pour leur transmettre sa passion. C'est un moment de complicité et de partage où l'on prend le temps d'expliquer les bons gestes. Cela crée du lien et c'est vrai à apprendre aux enfants.

Je suis toujours à la recherche d'idées de recettes à partager avec eux. Et si je veux leur faire plaisir, on prépare tous ensemble des pizzas maison en utilisant des bons produits.

Avec ça, je suis sûre de remporter tous les suffrages. »

- · Vous militez également pour la valorisation des restes pour éviter le gaspillage alimentaire. C'est une manière de responsabiliser vos lecteurs ?
- Ce n'est pas forcément la démarche, je veux surtout leur donner les clés pour d'abord faire des économies et si on peut contribuer à préserver les ressources de la planète, c'est une bonne chose également. On a tous pris conscience que l'on avait une responsabilité là dessus. La cuisine, c'est la pièce de la maison où l'on dépense le plus d'énergie et c'est là où l'on produit le plus de déchets. Un tiers de la nourriture produite dans le monde est jeté, ce sont des chiffres absolument faramineux. Chaque année, je donne un cours de cuisine dans les classes de mes enfants et cette année j'ai justement choisi le thème du gaspillage alimentaire. On a préparé des petits puddings avec les restes de pain et des fruits abîmés que les enfants ont apportés. Tout ça pour leur montrer qu'il y a plein de chose que l'on jette mais que l'on pourrait facilement valoriser en cuisine si on a l'inspiration et l'imagination.

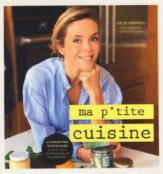
« On met trop d'idéologie dans la nourriture. Ça devient presque un acte politique de manger. »

- · Pour reprendre le titre d'un de vos livres, quelle est donc "La meilleure façon de manger", tout en restant responsable ?
- C'est une question d'équilibre. Il n'en faut pas trop ni trop peu, pas d'excès mais pas non plus de radicalisme. La nourriture, c'est un plaisir, du partage. Chacun doit faire en fonction de son quotidien, de ses moyens, de ses priorités. Bien sûr, plus on consomme de produits bio, mieux c'est, mais attention, il y a bio et bio. Si c'est pour acheter des cerises du Chili sous plastique avec un label bio, ce n'est pas très responsable. Il faut utiliser sa tête pour acheter intelligemment. Il ne faut pas non plus se mettre d'œillères et s'enfermer dans des carcans idéologiques. On met trop d'idéologie dans la nourriture. Ça devient presque un acte politique de manger ce qui va finir par rompre le lien avec la notion de plaisir. En revanche, il y a une chose à laquelle il faut veiller le plus possible, c'est manger local. C'est important ne serait-ce que pour faire vivre correctement nos agriculteurs. Ils sont l'assurance de notre autonomie alimentaire, surtout en temps de crise, donc il faut tout faire pour les soutenir, aller les rencontrer, voir comment ils travaillent, aller acheter leurs produits en direct. C'est essentiel pour eux, pour nous et pour les générations futures.



Livres et petit écran

"Ma p'tite cuisine" version 2021



Avec ses 140 recettes « puisées dans les trouvailles de nos placards », Julie Andrieu plaide pour des plats simples et décomplexés, accessibles à tous qui aident à sortir de la banalité du quotidien sans se lancer dans de la grande cuisine. Que ce soit pour des repas entre ami.e.s, en amoureux ou pour impressionner son patron, l'ouvrage propose plein d'idées pour ceux qui sont en panne d'imagination. Une édition 2021 dans un format réduit pour le côté pratique et agrémenté d'une nouvelle maquette pour l'esthétique.

"Ma p'tite cuisine" aux éditions Marabout, 256 pages, 12,90 €.

Tour de France des saveurs et des terroirs



Fidèle a ses escapades culinaires, Julie Andrieu propose dans ce *Tour* de France gourmand de découvrir ces saveurs, ces produits, ces gestes qui font tout le caractère des différents "pays de France". Un voyage gastronomique et patrimonial à la rencontre de femmes, d'hommes, de cultures, de traditions qui font la richesse de notre beau pays. « Rien n'est plus fédérateur et plus joyeux que la cuisine, surtout quand elle est racinaire et qu'elle chante dans nos mémoires. » Un credo qui reflète l'engagement de la chroniqueuse dans la défense de nos terroirs.

"Le tour de France gourmand de Julie Andrieu", aux éditions Alain Ducasse, 248 pages, 20 €.

Le succès des Carnets



9 saisons, près de 240 épisodes, un record à plus de 2,5 millions de téléspectateurs en décembre 2020... les chiffres parlent d'eux-mêmes. Ce succès, c'est aussi celui d'une chroniqueuse proche de ses invités, qui met en avant une cuisine authentique faite par des amateurs passionnés qui subliment les produits locaux et les recettes ancestrales. Une émission où l'amour de la cuisine et des terroirs français prime sur la technique pure, à l'opposé des programmes de téléréalité qui inondent nos petits écrans.

"Les Carnets de Julie", le samedi après-midi sur France 3.