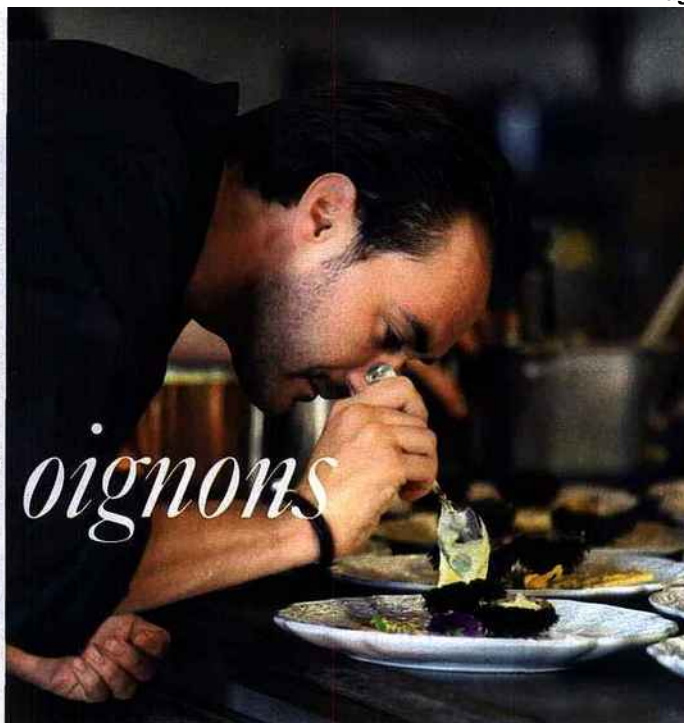




UN CHEF *aux petits oignons*

RESTAURANTS, ATELIER DE
CUISINE, LIVRES, TV, UNE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE... À
34 ANS, IL EST OMNIPRÉSENT.

PAR BERNARD BABKINE.



Quel enfant étiez-vous ?

Cyril Lignac: Un gentil garçon qui n'aimait pas l'école. Je cherchais surtout à m'amuser, faire du foot, courir les filles...

Un bon souvenir ?

Ma mère était infirmière et travaillait en décalé. Mon père était menuisier. Le soir, on était souvent tous les deux. Il cuisine très bien, il aimait bien me faire une belle pièce de bœuf. À la fin, il jetait de l'ail et du persil dans le beurre chaud. Je me souviens encore du bruit et de l'odeur.

Le déclic ?

Quand je suis entré au lycée hôtelier. C'est là que j'ai appris la rigueur, le beau geste. Et j'avais de bonnes notes, mes parents étaient contents. C'était le début d'une passion, un cadeau du ciel. Petit à petit, on se sent fier et surtout j'avais l'impression d'être quelqu'un, d'être reconnu.

Paris, c'est forcément un but ?

C'était mon rêve américain. Il y a l'énergie, beaucoup de restos, des épiceries, un métissage des cultures. J'ai quitté l'Aveyron, les grands espaces, les vaches, le vélo, le foot. Et ont commencé les années d'humilité. J'avais trouvé une chambre près des Invalides, dans un bel immeuble, sauf que je devais entrer par l'escalier de service. Je me suis installé dans une petite chambre de 9 m², au dernier étage. Mais j'avais une belle vue et une folle envie de travailler, d'avancer. Et il y a eu les rencontres avec des chefs comme Alain Passard, Alain Ducasse et le pâtissier Pierre Hermé...

La célébrité, ça fait quelle impression ?

C'est sympa si on le prend simplement, juste pour le plaisir de faire des rencontres. C'est surtout arrivé avec la télé, mais je sais qu'il faut vivre après. Alors je travaille tous les jours, entre les restos et l'atelier Cuisine Attitude, où l'on donne des cours. J'aime le contact, le dialogue.

Les principes de cet atelier de cuisine ?

J'avais envie de transmettre ma passion, de partager de bons moments, mon expérience. Le lieu est très ouvert, lumineux, on travaille ensemble, on discute, on débat et on goûte à la fin. La cuisine, c'est un partage. À l'atelier, on apprend aussi la rigueur, l'amour du travail bien fait en y ajoutant une bonne dose d'humilité.

Votre plat préféré ?

Une côte de bœuf de l'Aubrac cuite à la braise avec un ailigot. Et quand je rentre à la maison dans l'Aveyron, pour me faire plaisir, mon père me prépare un confit de canard avec des pommes de terre. Simple, efficace, un bonheur.

Votre odeur préférée ?

Celle du chocolat, c'est l'essence de la pâtisserie.

Un petit truc, si on est nulle en cuisine ?

Choisir dans un livre une recette, et la suivre à la lettre. La rigueur évite la panique. Et puis on rate tous quelque chose, un jour. On apprend beaucoup de ses erreurs.

Qu'est-ce qui vous repose ?

L'équitation. C'est devenu une nécessité et une sacrée leçon d'humilité. Le plus fort, c'est le cheval. Ça fait baisser la pression, ça ressource. Et j'aime bien courir et dormir.

Qui pourrait vous séduire ?

Quelqu'un de drôle, de naturel avec une passion et qui saura me la faire partager. J'aime les gens passionnés.

Là où vous êtes le mieux ?

Au Quinzième, mon premier resto. C'est mon repère. J'y ai connu tellement de doutes et de moments merveilleux. J'y déjeune tous les jours, j'adore la table 6, devant le bar.

cuisine

COQUILLES
SAINT-JACQUES

POUR 4 PERSONNES,
30 MIN DE PRÉPARATION,
55 MIN DE CUISSON

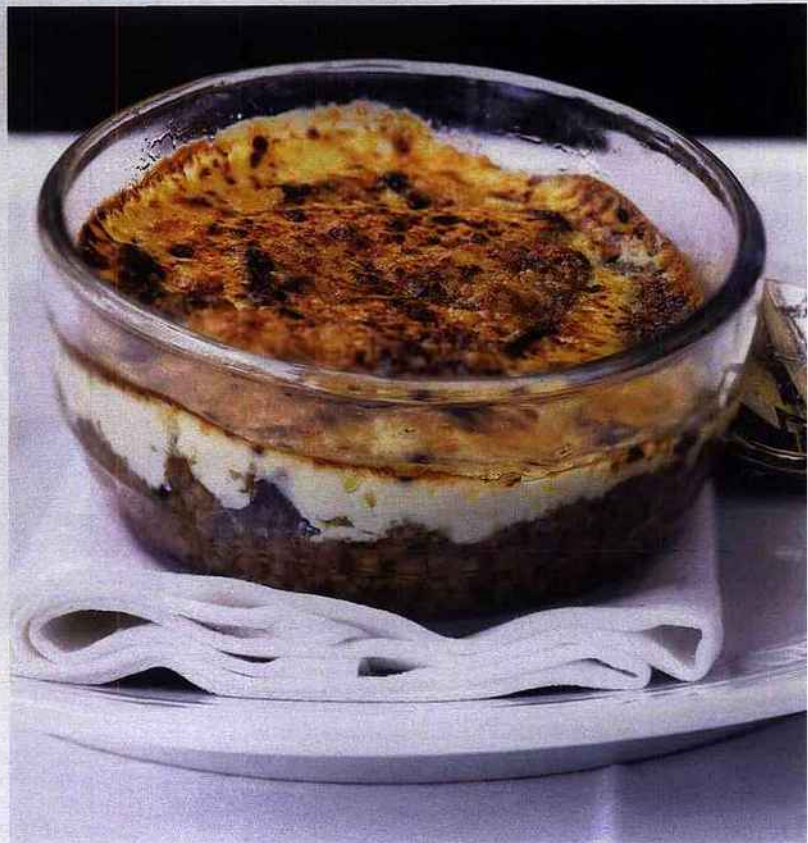
12 coquilles Saint-Jacques - 1 oignon blanc - 100 g de champignons de Paris - 2 branches de céleri - 20 g de pâte de tandoori rouge - 10 cl de vin blanc - 40 cl de crème liquide - le jus d'1/2 citron - 5 endives - 2 oranges - 1 pincée de sucre en poudre - 80 g de beurre - Huile d'arachide - Sel fin Dressage: 200 g de gros sel - 2 blancs d'œufs

1. Mélangez le gros sel avec les blancs d'œufs pour obtenir une pâte. Étalez cette pâte sur des assiettes de service. Enfoncez les coquilles Saint-Jacques lavées dans cette pâte pour les faire tenir. Réservez.

2. Pelez et émincez l'oignon, le céleri et les champignons. Dans 30 g de beurre, faites revenir le tout. Ajoutez le tandoori. Déglacez au vin blanc. Laissez réduire de moitié, ajoutez la crème et laissez cuire 20 min. Passez au chinois, ajoutez le jus de citron, salez.

3. Coupez les endives en deux, retirez le cœur amer, puis émincez-les finement. Faites-les revenir dans 50 g de beurre. Ajoutez le jus d'orange et le sucre dans la casserole. Faites tout caraméliser 15 min et réservez.

4. Faites colorer les noix de Saint-Jacques 2 ou 3 min par côté dans l'huile d'arachide. Salez. Dressez le plat en répartissant les endives dans les coquilles et posez une noix dans chaque coquille, sur les endives. Émulsionnez la sauce et versez-la sur les noix de Saint-Jacques.

MOUSSAKA D'AUBERGINES
À L'AGNEAU CONFIT

POUR 4 PERSONNES,
45 MIN DE PRÉPARATION,
1H DE CUISSON

1 kg d'épaule d'agneau hachée
- 4 grosses aubergines - 3 oignons
- 400 g de tomates - 4 brins de thym - 20 g de cumin en poudre
- 100 g de parmesan fraîchement râpé - Huile d'olive - Sel et poivre du moulin

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Coupez deux aubergines en deux dans le sens de la longueur. Salez, poivrez, et badigeonnez d'huile d'olive. Enfourez pour 30 min en vérifiant de temps en temps la cuisson.
- 3.** Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons. Coupez les tomates en morceaux. Efficuillez 2 brins de thym.
- 4.** Dans une sauteuse, faites revenir la viande hachée dans l'huile d'olive, pour la colorer.

- 5.** Ajoutez l'oignon et le thym. Salez. Faites cuire le tout 10 min à feu moyen. Ajoutez les tomates et faites cuire encore 20 min, puis réservez.
- 6.** Videz la chair des aubergines cuites, à la cuillère, puis hachez cette chair. Mélangez-la avec la viande d'agneau cuite et hachée et faites cuire le tout 5 min. Ajoutez le cumin et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 7.** Coupez les deux autres aubergines en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Pelez et hachez l'ail. Efficuillez les 2 brins de thym restants. Faites dorer les tranches d'aubergine à la poêle dans l'huile d'olive. Posez-les sur la plaque du four, saupoudrez de thym et d'ail haché, puis enfourez 8 min.
- 8.** Montez la moussaka dans un plat allant au four en alternant les tranches d'aubergine avec la viande. Saupoudrez de parmesan. Repassez 5 ou 6 min au four. ▶