

## Au hasard Balthazar

Par Dominique Homs-Vailhé



## LE CHARDENOUX

LE BISTROT PARISIEN SIGNÉ LIGNAC

### VOYAGE GOURMAND EN BOURGOGNE... UNE FOIS N'EST PAS COUTUME

Nicolas Isnard et David Le Comte arrivent de leur Sud natal pour investir les pianos de leur nouvelle table de l'Auberge de la Charme, à Prenois, en Bourgogne. Leur partition est fort au point puisqu'en un an les deux jeunes prodiges gagnent leur première étoile au guide Michelin. Normal, ils s'en donnent la peine et leurs talents respectifs s'unissent pour créer une alchimie « méditerranéo-bourguignonne » assurant aux epicuriens une table des plus savoureuses dans de subtiles associations. Le bœuf bourguignon se pare chez eux d'orange parce que la daube dans le Sud c'est comme ça qu'on la fait ! « Je ne suis pas un cuisinier d'épices, avoue Nicolas qui a travaillé longtemps chez le nouveau 3 macarons du Languedoc-Roussillon, Gilles Goujon, à Fontjoncouse, dans l'Aude. Je suis un forcené des produits, mes légumes sont bio et arrivent tout droit de Bretagne, et je cuisine ce que je reçois, pas plus ! » Nos deux amis méditerranéens n'oublient pas pour autant ce que le terroir bourguignon leur apporte. Ainsi on peut se régaler à leur table d'un pigeon rôti de Mr Aymard, servi rose, légumes d'automne et condiments moutarde de Dijon, ou encore de foie gras en compression cassis et kumquat, et bien sûr d'escargots de Bourgogne en ravioles, bouillon d'ail. Mais si le Sud reste dans leur cœur et dans leurs créations, leur auberge de campagne, à quelques tours de roues de Dijon, n'a pas fini de faire parler d'elle en Bourgogne d'abord, et partout ailleurs ensuite, mais il semblerait que ce soit déjà une réalité vouée aux desirs d'Epicure. Compter 90 euros sans les vins.

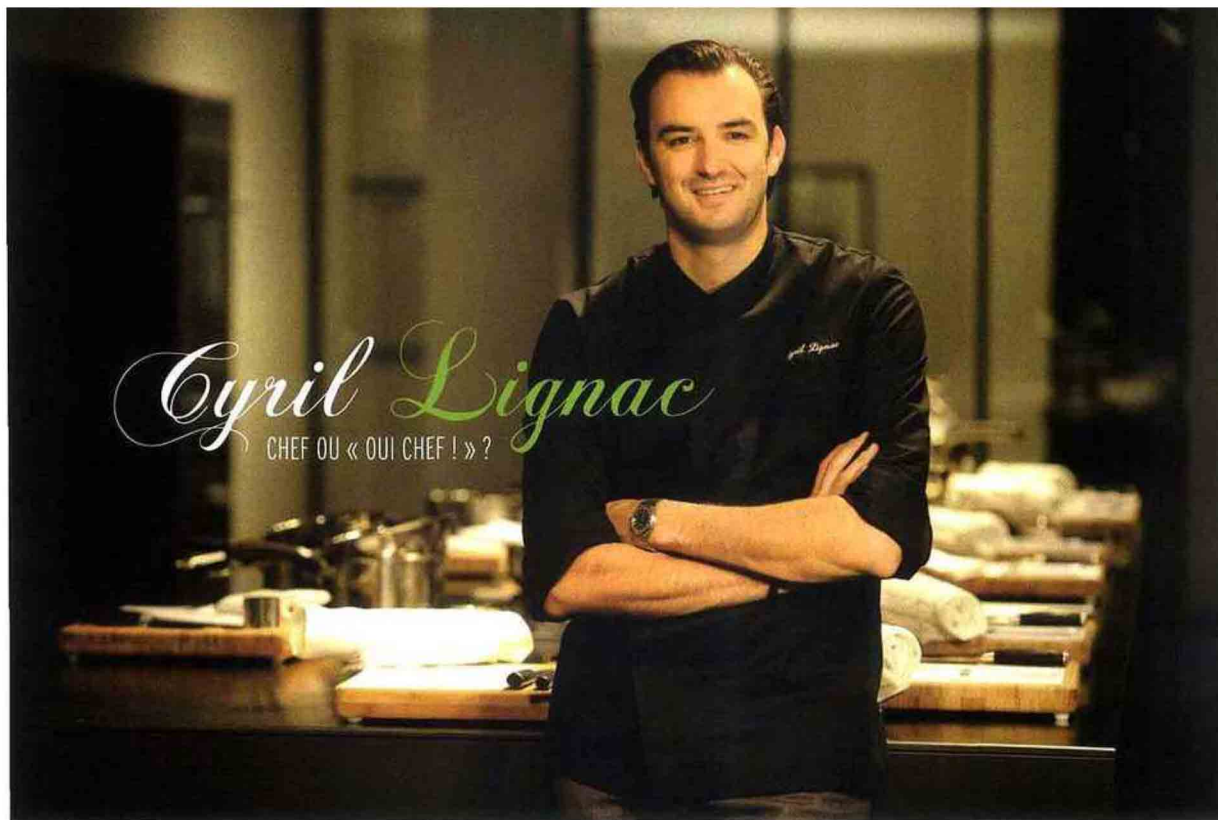


» Auberge de la Charme  
12, rue de la Charme, 21370 Prenois.  
Tél. : 03 80 35 32 84.  
[www.aubergedelacharme.com](http://www.aubergedelacharme.com)

C'est un bistrot, un vrai, un ancien établissement qui depuis 1908 tourne sur une renommée de cuisine traditionnelle authentiquement parisienne. Le lieu est classe et en 2008, le centenaire approchant à grands pas, le chef Cyril Lignac s'éprend de ce site créé par une famille lozérienne (l'Aveyron, c'est pas si loin !), les Chardenoux. Un espace idéal pour renouer avec la tradition gastronomique de ces lieux hautement fréquentés des Parisiens que sont les bistrotiers. « Pour mon restaurant Le Quinzième je sélectionne des produits de tout premier plan, que l'on va travailler d'une certaine manière. J'ai les mêmes fournisseurs pour le Chardenoux. » Un gage de bonne traçabilité pour une table qui offre un excellent rapport qualité/prix (formule ardoise à 25 euros, entrée, plat, dessert) dans un décor Belle Époque restauré récemment dans toutes ses splendeurs baroques : plafonds peints, comptoir en marqueterie de marbre. Alors, que mange-t-on ? Sur des vraies tables de bistrot, on peut se régaler de plein de choses aussi différentes que des quenelles façon Chardenoux, délicieuses, du pâte en croûte de tradition au canard, foie gras et figue, excellent, mais aussi du fabuleux ris de veau de Corzeze, jus acidulé, purée de carottes au curcuma, ou bien du sauté de volaille des Landes au vin jaune et morilles, gratin dauphinois. Rien de bien compliqué, semble-t-il, surtout pour un chef comme Lignac qui, en habitué des shows télé, maîtrise « le temps ». Mais la simplicité ne pousse en aucun cas Cyril vers une médiocrité rapide. Il y prend trop de plaisir et sa présence sur le bistrot n'est pas du cinéma. Vous le verrez, il y est souvent et prêt à s'investir à fond dans ce lieu où il réinterprète les classiques, mais bien loin des écrans et des caméras, et c'est bien ça qui le motive aujourd'hui. A la carte, compter environ 40 euros sans les vins.



» Restaurant Le Chardenoux  
1, rue Jules-Vallès, 75011 Paris.  
Tél. : 01 43 71 49 52.  
Ouvert midi et soir.  
[www.restaurantlechardenoux.com](http://www.restaurantlechardenoux.com)



En dix ans à peine, le jeune et fougueux chef Cyril Lignac s'est offert une ascension fulgurante. Beau gosse et beau parleur, il a tout compris. La cuisine fashion, la télé-réalité. Pour être au top, il faut se faire voir ! Pari réussi puisque notre Aveyronnais, depuis son apprentissage en 2000, a grimpé toutes les marches qui conduisent à la célébrité. Côte cuisine, il est passé chez les plus grands : Passard à L'Arpege, Ducasse à La Grande Cascade, sans oublier ses amis et mentors Jacques et Laurent Pourcel au Jardin des Sens à Montpellier, et à la Maison Blanche à Paris. Côte petit écran, si l'émission « Oui Chef ! » lui met le pied à l'étrier (et ce n'est pas une métaphore gratuite, Cyril est cavalier et s'initie au polo), les émissions se suivent et ne se ressemblent pas forcément. Il sait jouer de son charme auprès de tous les publics en ciblant des thématiques récurrentes comme les cantines, l'obésité, le bio. Prenez quelques séquences de « Oui Chef ! », de « Le Chef contre-attaque » et de « Vive la cantine ! » rajoutez une pincée de « Chef, la recette », une bonne louche de « M I A M - Mon invitation à manger » ajoutez à cela un soupçon de magazines « By Cyril Lignac », suivi d'une bonne dose de livres de cuisine, vous aurez une recette : celle de la réussite de Cyril. Mais une question se pose aujourd'hui, et nous la lui posons d'emblée :

#### ET LA CUISINE, CYRIL, DANS TOUT ÇA ?

Cyril Lignac : La cuisine, elle est partout la cuisine, et je suis avant tout un cuisinier. Ma passion s'exerce aux pianos, entre mes produits, mon équipe, mes essais de cuisson. Il est vrai que la reconnaissance télévisuelle a été pour moi une aide dans la création de mon restaurant gastronomique, Le Quinzeme puisque c'est à la suite de *Oui Chef !* que je me suis lancé, il y a sept ans. Mais

vous savez, rien n'a été facile quand même. Je suis propriétaire de mes restaurants et c'est aussi un investissement financier qu'il faut assumer. Quand j'ai repris Le Chardenoux, il y a quatre ans, même démarche, trouver des sous ! J'ai aussi créé ma maison de prod' pour être le « maître » à bord et faire ce que j'ai envie de faire dans mes émissions.

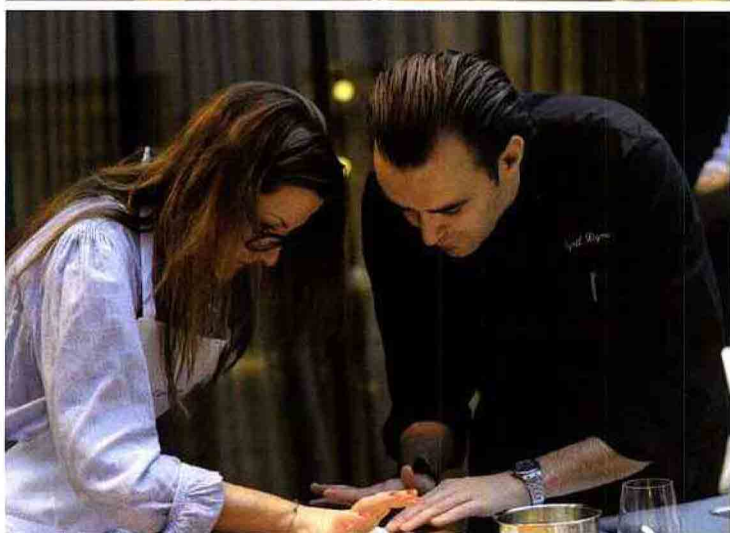
#### UNE IDÉE PAR SECONDE, ÇA DONNE QUOI AUX PIANOS ?

Ça donne un respect du produit, un goût de force pour les associations de saveurs dans la simplicité et la créativité. Ça évite les habitudes, et ça pousse à chercher, toujours chercher. Quand je suis au Quinzeme je travaille avec mon équipe dans la subtilité pour imaginer des plats recherchés sans troubler le vrai goût des choses. Comme la sole de petit bateau, par exemple, que je cuisine au vin jaune du Jura, et que je sers avec une purée de pommes de terre râtées légèrement vanillées, et comme je suis très gourmand et que je suis passé chez Pierre Hermé, j'adore les desserts. Un de mes préférés : le Madagascar, une crème légère de chocolat au lait Tanariva, croustillant praline et fraîcheur de citron vert. Ça vous dit ?

#### POURQUOI LE BISTROT ? UNE VIEILLE HISTOIRE AVEYRONNAISE ?

On sait bien que les Aveyronnais ont été les premiers à « monter » à Paris pour y ouvrir des bistrotts et qu'il y en a des célèbres dans le milieu, comme les Frères Costes mais c'est peut-être inconscient. J'ai toujours voulu avoir un vrai bistrot parisien pour y faire de la vraie cuisine de bistrot. Quand j'ai su que Le Chardenoux était à vendre, je me suis jeté à l'eau !





J adorais ce lieu que j'ai fait restaurer par des artisans spécialisés dans les monuments historiques (c'en est un en plus !) et j'ai essayé de lui redonner son lustre d'antan. Je pense avoir réussi. Quand je suis ici et c'est souvent le cas, je sers « l'apéro » avec une lichette de jambon cru et je grignote avec mes clients. C'est ça que j'aime dans le concept : la proximité, le partage d'instant, d'art de vivre. Pour la table, elle est travaillée avec les mêmes produits qu'au gastro, mais plus simplement. Je sers aussi mon ris de veau de lait de Corrèze, des crêpes Suzette, des vraies profiteroles au chocolat (c'est l'odeur que je préfère). Encore la gourmandise, qui, quoi qu'on dise, n'est pas un vilain défaut.

**VOUS VENEZ D'OUVRIRE CUISINE ATTITUDE, VOTRE ÉCOLE DE CUISINE. POURQUOI AUJOURD'HUI, N'EST CE PAS UN PEU TARD QUAND TOUS VOS « CONFRÈRES » L'ONT DÉJÀ FAIT DEPUIS LONGTEMPS ?**

Non. Soit on est au début, soit on est en fin, et c'est aussi bien. Aujourd'hui, tout a été bien préparé et calculé à une serviette près. J'avais un superbe lieu pour mes bureaux, c'était là que je devais faire cet espace ouvert et convivial, étudié par le Studio KO, celui du Quinzième. Nous avons 260 m<sup>2</sup> pour travailler et faire travailler les autres. C'est tout un style que j'ai voulu, très design. Bulthaup m'a dessiné spécialement la cuisine et Vitra le mobilier. Je me suis fait plaisir et j'espère bien faire plaisir aux autres.

Et quand on lui pose la question d'ouvertures prochaines à l'étranger, il n'y songe pas pour l'instant. Il avoue avec beaucoup de charme, selon l'expression consacrée, qu'« il vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres ». Petit, petit, un bien grand mot ! Reste que Cyril a tout l'avenir devant lui, et du haut de ses tout juste 33 ans, il affiche déjà un parcours « insolent ». Il n'en oublie pas pour autant ses origines et son attachement à sa terre natale. Réussir ? Bien sûr, mais surtout « ne pas oublier d'où on vient pour savoir où on va ».

» Groupe Cyril Lignac  
10, cité Dupetit Thouars, 75003 Paris  
Tel 01 42 56 11 26  
[www.cyrillignac.com](http://www.cyrillignac.com)