

Styles de vie | restaurants

par François-Régis Gaudry



Cyril Lignac et ses ravioles de langoustines : irréprochables.

[L'adresse de la semaine]

Le Quinzième

C'est la coqueluche de M 6 mais pas celle de la critique gastronomique. Et pourtant...

Là le cheveu cartonné comme dans une pub Vivelle Dop et la dégaine de l'ado qui a poussé trop vite... Il n'empêche : le vrai doyen, c'est lui. Cyril Lignac, pionnier de la cuisine-réalité, cinq ans de petits plats dans l'écran. Le plus drôle, c'est qu'à l'heure où les balèzes de la spatule, ceux-là même qui le débinaient il y a quelques années, désertent leurs marmites pour celles de TF 1 et M 6, Cyril Lignac, lui, semble faire le chemin inverse. D'accord pour jouer au chef bonne pâte branché sur Audimat, mais à condition d'être aussi une vraie toque aux fourneaux d'un vrai restaurant.

Certes, ce jour-là, pas l'ombre d'un Lignac sous la tour Beaugrenelle. « Il est au Charde-noux [son annexe bistro-tière, Paris XI^e], il sera là demain », jure le maître d'hôtel. Son absence n'endigue pas l'affluence. Entre le velours grège et les mosaïques noires de ce lounge racé, Françoise Laborde (France 2 est à deux pas), Ariane Massenet (les studios du *Grand Journal* sont en face), des tablées entières de Japonaises, quelques midinettes en mal de « cuisine attitude »... Mais, curieusement, jamais un critique gastronomique. Infréquentable, pensait-on en prenant la pause du mélomane écoutant Clayderman.



LE QUINZIÈME

14, rue Cauchy, Paris (XV^e), 01-45-54-43-43, www.restaurantlequinzieme.com. Menus : 45 € (midi), 120 et 160 €. A la carte : 100-150 €.

Ouvert de midi à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30. Fermé le lundi, samedi midi et dimanche.

Jusqu'à ce déjeuner à 45 € enterrant cinq ans de préjugés en cinq plats de haute volée : amuse-bouches taillés au rasoir, irréprochables ravioles de langoustines à l'étuve de chou perlées d'un joli jus crémé, filet de sole impeccablement cuisiné sur le thème carbonara et accompagné d'une purée de ratte légèrement vanillée, avant-dessert à la mangue tout en fraîcheur et soufflé chaud au chocolat et noisettes caramélisées sournoisement éventré d'une imparable glace au caramel. D'accord, les prix du soir sont himalayens, la râpe à truffe travaille sans répit et le service fait autant de zèle que sous les ors d'un palace. Mais on ne va tout de même reprocher à celui que le milieu a toujours pris pour un clown de bâtir, avec un sérieux indéniable, son rêve de grand restaurant. Mieux, on se demande même ce qu'attend Bidendum pour accrocher l'étoile.

● F.-R. G.