



CUISINEVIP

## Le frigo de **Cyril LIGNAC**

BONNE NOUVELLE ! ON PEUT  
MAINTENANT PRENDRE DES COURS DE  
CUISINE AVEC LE CHEF STAR DES FRANÇAIS.  
POUR GALA, EN EXCLUSIVITE, IL NOUS A  
CONCOCTÉ UN DÎNER ENTRE COPAINS.

PHOTOS : ALAIN LONGEAUD  
RÉALISATION : FRÉDÉRIQUE DE GRANVILLIERS



## CARPACCIO DE DORADE, AUX FRUITS DE LA PASSION

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MN

### FACILE

- 2 dorades de 500 g
- 3 fruits de la Passion
- poivre timut du Népal
- fleur de sel de Guérande
- huile d'olive • 2 cs de vinaigre balsamique blanc
- 4 petites pognères de pousses de salade • 4 fleurs de pensées ou bourrache

■ Tailler des tranches fines dans les filets de dorades levés et les déposer sur les assiettes bien froides, en rond. Si vous les faites à l'avance, réserver à cru sans assaisonnement au frais et bien les filmer.

■ Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre et l'huile d'olive, ajouter en mélangeant doucement le jus des fruits de la Passion et un peu de poivre concassé. Laisser infuser quelques minutes.

■ Verser un peu de marinade au pinceau sur les poissons et assaisonner avec la fleur de sel.

■ Décorer avec quelques feuilles de salade et des pétales de fleurs. Déguster de suite.





Dans la boutique de son atelier, on trouve son livre pour les enfants (photo à g.), ceux de ses copains, un KitchenAid et son coffret d'épices créé pour Parfums de Table.

C'est dans son atelier de création, qui vient tout juste d'ouvrir ses portes, *CuisineAttitude*®, au cœur de Paris, que Cyril Lignac s'est installé dans un superbe espace ouvert de 260 mètres carrés. Ici, la star du lieu c'est la cuisine ! Centrale, mise en scène, éclairée naturellement par une verrière, et spécialement dessinée par Bulthaup. Quand il n'est pas dans ses restaurants, ni sur un plateau d'enregistrement pour M6 « Top Chef », il y passe tout son temps. Entre essais de recettes et cours de cuisine consacrés au public, Cyril Lignac nous ouvre les portes de son nouveau frigo Electrolux.

#### Qu'y a-t-il toujours dedans ?

Les ingrédients de base comme du beurre (le Bordier au sel fumé), du lait, de la crème, des œufs... et aussi des Danette au caramel, des Perle de Lait au citron, des petits-suisses Gervais. En fonction

des saisons, on y trouve également les produits du marché comme de belles Saint-Jacques fraîches ou des asperges vertes. Je prends souvent mon petit déjeuner au bureau, donc il y a toujours du jus d'orange. Et pour les amis, du meursault de chez Roulot et des bouteilles de champagne, Grande Dame de Veuve Clicquot ou Billecart-Salmon rosé.

#### Et dans votre congélateur ?

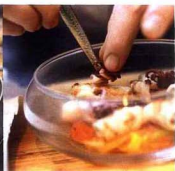
Des bols Pacojet, remplis de différentes glaces artisanales que je confectionne, notamment la glace à la vanille Bourbon que j'adore. Et des Magnum aux amandes !

#### Ce qu'on n'y trouvera jamais ?

Des huîtres ! J'ai beaucoup de mal à apprécier le goût de ce produit. Du coup, je ne le cuisine jamais.

#### Votre dernier coup de cœur ?

Les chocolats de Patrick Roger. De ses sculptures à ses créations



## POÊLÉE DE CHÍPÍRONS AU PIMENT D'ESPELETTE

**POUR 4 PERSONNES**

PRÉPARATION : 40 MN.

CUISSON : 40 MN.

### FACILE

- 360 g de chipirons marinés
- à l'huile d'olive et au piment d'Espelette
- 300 g de poivrons vert, jaune et rouge
- 1 oignon
- 50 g de jus de tomates
- 50 cl de jus de crustacés
- 2 graines de cardamome
- 15 cl de crème liquide
- 8 tranches de chorizo taillées en julienne
- huile d'olive
- sel fin.

- Eplucher les poivrons, les épépiner et les émincer.
- Dans une sauteuse chaude, verser un trait d'huile d'olive, faire suer l'oignon émincé. Ajouter les poivrons pendant 20 mn environ. Déglacer au jus de tomates et faire réduire.
- Dans une casserole, verser la crème liquide, la faire chauffer et ajouter le jus de crustacés, la cardamome fendue et laisser infuser quelques minutes.
- Passer le jus et le réserver au chaud.
- Poêler les chipirons très vite et les assaisonner de sel fin.
- Dans des assiettes chaudes et creuses, déposer une cuillère de piperade légèrement égouttée, dresser harmonieusement les chipirons et ajouter le jus préalablement émulsionné, parsemer de chorizo en julienne.



Son idole : Steve McQueen, sur qui il collectionne les ouvrages. Objets fétiches : un couteau japonais Kai, et un iPad dont il ne se sépare jamais.

de bonbons de chocolat, en passant par son sublime praliné, j'admire le travail de cet artiste du chocolat, qui est aussi devenu un ami.

#### **Votre madeleine de Proust ?**

Originaire de l'Aveyron, je ne résiste pas à une bonne côte de bœuf de l'Aubrac, cuite à la braise, avec de l'aligot.

#### **Vos plats fétiches ?**

Le curry de lotte. Un poisson tendre, avec une crème de curry aux saveurs du voyage et quelques copeaux de pomme verte et de noix de coco fraîche... Le soufflé au chocolat est également un de mes grands classiques, d'une gourmandise absolue.

#### **Pour improviser une soirée entre amis ?**

Les recettes que je propose dans ces pages évidemment ! Une poêlée

de chipirons au piment d'Espelette et piperade comme celle que je prépare dans mon bistro *Le Chardenoux*, une lotte cuite doucement au four aux parfums de tandoori et purée de panais, et des nems croustillants à la banane et chocolat ou un soufflé au chocolat.

#### **Le plan pour faire craquer une jolie fille ?**

Des gnocchis roulés à la fourchette, une recette que je garde secrète. Accompagnés d'un homard breton. Gourmand, raffiné et délicat.

#### **Et quand il n'y a rien chez vous ?**

Je descends chez *Takara*, en bas de chez moi. C'est le plus ancien restaurant japonais de Paris. Les sushis y sont exceptionnels.

PROPOS RECUEILLIS PAR FRÉDÉRIQUE DE GRANVILLIERS

\*Cuisine Attitude, 10, cité Dupetit-Thouars, Paris 3<sup>e</sup>, 01 49 96 00 50.



TOUTS LES PENTS  
PLATS DES PEUPLE  
DANS L'LESTYLE  
CUISSINE SUR  
Gala.fr

## NEMS DE CHOCOLAT ET BANANE AUX FRAMBOISES

**POUR 4 PERSONNES**  
PRÉPARATION : 25 MIN.  
CUISSON : 10 MIN.

### FACILE

- 4 feuilles de brick ● 1 banane
- 250 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de sucre semoule
- 25 cl de lait de coco concentré
- 100 g de framboises.

- Faire bouillir la crème liquide avec le sucre, la verser au fur et à mesure sur le chocolat en mélangeant bien. Réserver.
- Eplucher la banane, la couper en quatre dans la longueur.
- Déposer chaque morceau sur une feuille de brick, ajouter une cuillère de ganache chocolat, former les nems. Réserver au frais.
- Verser le lait de coco dans un siphon et le mettre au réfrigérateur.
- Brancher la friteuse à 180 °C, plonger les nems dans le panier et frire jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds. Au sortir de la cuisson, les sortir à l'aide d'une araignée et les déposer sur un linge propre.
- Remplir chaque verrine d'une cuillère de framboises écrasées et de mousse coco. Servir avec les nems fondants.

## Ses adresses

### L'ATELIER ROBUCHON

5, rue de Montalembert,  
Paris 7<sup>e</sup>, 01 42 22 56 56.

Pour la dégustation au comptoir.

**BISTRO VOLNAY**, 8, rue Volnay,  
Paris 2<sup>e</sup>, 01 42 61 06 65.

Pour la cuisine bien exécutée de Thierry Dufroux et les vins de la sommelière Magali Marian.

**THIOU** 49, quai d'Orsay,  
Paris 7<sup>e</sup>, 01 45 51 58 58.

Pour l'irrésistible Tigre qui pleure.

**LE TABLETTE** 16, av. Bugeaud,  
Paris 16<sup>e</sup>, 01 56 28 16 16.

Le nouveau restaurant de mon ami Jean-Louis Nomicos.

**THOUMIEUX** 79, rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup>. 01 44 18

03 03. Pour la cuisine de mon copain Jean-François Piège.

### CAFÉ CONSTANT

139, rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup>,  
01 47 53 73 34. Pour l'exceptionnel Christian Constant.

**TAKARA** 14, rue Molière, Paris 1<sup>er</sup>.

**LAGUIOLE GALERIE** 29, rue Boissy-d'Anglas, Paris 8<sup>e</sup>,

01 40 06 09 75. Le vrai couteau forgé à la main par les hommes de l'Aveyron.

**DA ROSA** 62, rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup>, 01 45 21 41 30. Pour son jambon ibérique.

**RUNGIS** rungisland.fr, un site pour les particuliers qui veulent commander légumes, poissons... en direct.