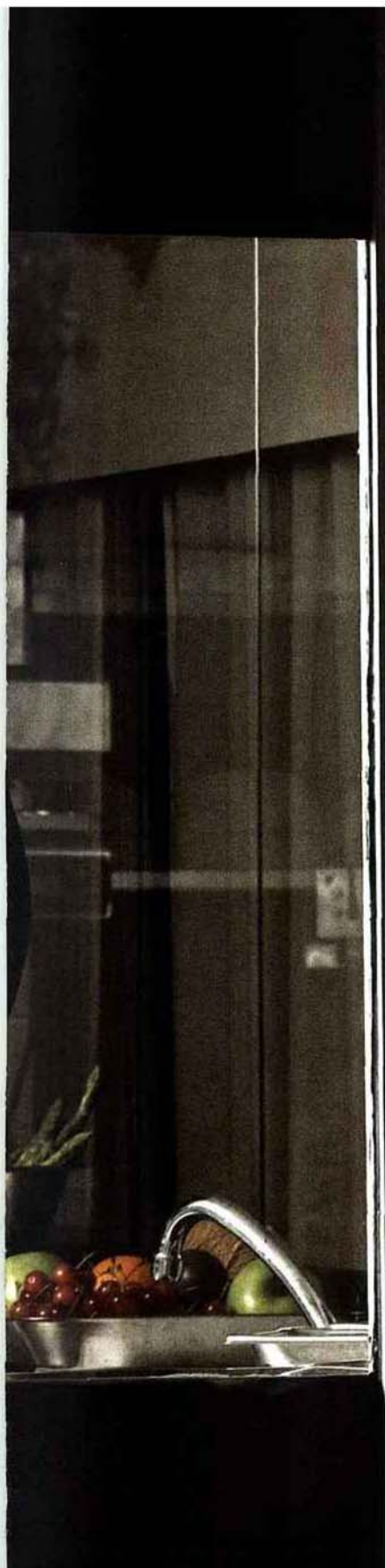


Cyril Lignac dans les cuisines du Quinzième,  
l'un de ses deux restaurants.



# CYRIL LIGNAC CHEF POP

Bête d'édition et de télévision, le chef adulé par le grand public pour sa simplicité agace la profession avec sa notoriété. GQ a testé son coefficient de sincérité.

Par Marie Aline Photos Arthur Delloye

**D**ans sa dernière émission télé, « Le chef contre-attaque », sur M6, Cyril Lignac s'incrustait dans des usines, des écoles ou des familles avec une mission : prouver que l'on peut manger mieux et de façon tout à fait saine sans dépasser le budget habituel. En ces temps de crise, GQ a voulu défier le jeune chef : préparer à déjeuner pour dix personnes avec un panier garni de 30 €. Cap ou pas cap ? « Archi cap ! », a-t-il répondu. L'Aveyronnais de 32 ans, fils d'une infirmière et d'un commercial dans l'automobile, sait faire simple : boulettes de kefta, spaghetti, salade et soupe au chocolat (voir recettes pages suivantes). « Je peux faire à manger avec du bœuf Monoprix ou bien me fournir dans l'Aubrac pour avoir une bonne viande que je servirai dans mon resto, Le Quinzième. L'essentiel, c'est de la faire hacher devant soi. »

#### « Je veux partager »

La philosophie de ce chef qui gère déjà deux restaurants tient en une phrase : s'adapter à toutes les situations pour en tirer le meilleur. Un petit tour au Quinzième, et puis s'en vont tous les préjugés. Car, oui, on en a vu des chefs baisser les yeux à l'évocation de son nom, et on en a entendu, des phrases hâtives du genre « On ne fait pas le même métier » ou encore, « Ce mec est un pur produit marke-

ting et il fait ça très bien ». Et si nous les avons simplement entendues, Lignac, lui, les a souvent subies. Mais, fidèle à ses principes, il s'est adapté et a continué de bosser d'arrache-pied. Résultat, dans ce restaurant au cadre luxueux lancé par l'émission de M6 « Oui, Chef ! », la cuisine est délicate, inventive. Pour sa clientèle un peu huppée, ce chef qui roule en Mini tous les jours, et en Porsche 356 (un des derniers modèles de 1965) quand il est en vacances prévoit un service limousine qui vous raccompagne gracieusement à la maison. « J'aime faire plaisir aux gens », se tue-t-il à rappeler. Et on finit par l'entendre, après un passage gourmet au Chardenoux, son nouveau bistrot-bijou chargé de souvenirs d'enfance. Son oncle tuant le cochon, sa grand-mère préparant le boudin avant de lui faire manger la « sanquette » (du sang de poulet ou de cochon, cuit à la poêle avec un peu de poivre), on a l'impression qu'il sont tous dans l'assiette. Comme si Lignac avait décidé non seulement de transcender nos déjeuners mais aussi ses origines aveyronnaises. Si ce n'est pas la cohue du Quinzième à midi et le tumulte du Chardenoux le soir, c'est l'inverse. À la coupure, une petite sieste ? Non. Ce n'est pas qu'il court après son chiffre d'affaires (qu'il refuse néanmoins de communiquer) mais Lignac n'a pas qu'une vie de cuisinier à célébrer. ➔

Il a aussi celle d'un auteur de livres, de concepteur d'émission, de présentateur télé, et d'éditeur de magazine. Hyperactif? Non, passionné et investi. « Je veux partager » est une phrase qui revient sans cesse dans son discours. Et si des maisons comme Hachette, M6 ou Findus l'ont choisi comme tête de gondole, c'est tous pour la même raison : il est fédérateur.

#### Lignac monte au feu

Mais pourquoi? Pourquoi nous fait-il gargouiller la panse? Pourquoi nous scotche-t-il sur M6 alors qu'on déteste la télé-réalité? Pourquoi arrive-t-il à nous coller aux fourneaux alors qu'on n'a jamais su casser un œuf? « Parce qu'il est sincère », répondent-ils tous en chœur. C'en est presque désespérant. Impossible de trouver quelqu'un qui se plaigne de lui. Pour tous, il est excessivement disponible (« On ne se voit pas souvent, mais je sais que si j'ai un souci je l'appelle et il sera là », dit Jacqueline, sa meilleure amie) et impliqué dans ce qu'il fait (« Il nous a fait reshooter la moitié des photos d'un de ses livres juste parce que ça ne correspondait pas à son idée de départ », raconte Jean-François Moruzzi, directeur d'Hachette Pratique). Bref, la généreuse ubiquité du

chef trentenaire fait sa popularité (des audiences moyennes de 3 millions de téléspectateurs, et plus d'un million de livres vendus...), et dessine l'image d'un cuisinier simple, franc du collier, et très accessible. Avec lui, les inconnus ne le restent jamais très longtemps : « Il retourne souvent voir les gens qu'il a rencontrés sur les tournages, raconte Jean-François Moruzzi. Par exemple, lorsqu'il a été décoré par Michel Barnier pour son travail auprès des enfants (Lignac a reçu l'ordre du Mérite agricole cette année pour avoir parrainé l'opération « Un fruit pour la récré »), il a invité la responsable de cantine avec laquelle il avait travaillé sur M6. » Sa collaboratrice la plus proche, Laurence Mentil, le décrit volontiers seul (et sans caméra) au chevet d'enfants cancéreux à l'hôpital Georges-Brousse, mais ne veut pas en dire plus sur ses fonctions de pompier volontaire : « Il n'a jamais eu envie de médiatiser cet aspect-là de lui-même ». Il faudra attendre qu'il nous en parle : « J'ai toujours rêvé d'être pompier, pour aider les gens. Mais ma mère trouvait que ce n'était pas un métier. Trop dangereux sans doute. » Il a traîné ce désir pendant plus de vingt ans, jusqu'au jour où il rencontre Sébastien, un

pompier, un vrai. Quelques semaines plus tard, Lignac suit une formation et, en quelques mois (alors que certains mettent trois ans, faute de temps) il obtient son diplôme et prend ses tours de garde dans une caserne du sud de la France.

#### « Beaucoup de chefs l'envient »

« Ici, c'est pas lui le chef, raconte Sébastien qui dirige les interventions. Il y a des exigences et il s'y plie. » Ce qui le touche le plus? « La misère sociale, répond Sébastien, et ce n'est pas une façon pour lui de garder les pieds sur terre. Ses pieds, il les a déjà bien ancrés au sol, sinon il ne pourrait pas être pompier volontaire. » Alors pourquoi ce bonhomme qui a déjà un agenda de ministre se colle des gardes à l'autre bout de la France pour aider des inconnus? « Parce que ça me fait du bien de faire du bien aux autres. » C'est finalement grâce à cette générosité et à cette bienveillance qu'il est aujourd'hui l'un des chefs les plus connus de France. « Quand j'ai rencontré Cyril, il était déjà chef à La Suite et mettait le pied à l'étrier à des jeunes en difficulté. Il avait anticipé le scénario de notre émission. C'est aussi pour ça qu'on l'a choisi », raconte Nathalie Wogue, la productrice qui l'a déniché pour

#### LES RECETTES DE CYRIL LIGNAC POUR GQ



Pour 2 personnes

- 250 g de bœuf hache
- 2 tomates mûres pelées
- 1 oignon
- 2 branches de persil plat
- 1 petite poignée de coriandre fraîche
- 1 pincée de ras-el-hanout
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

- Épluchez l'oignon et coupez-le en deux. Hachez en la moitié et réservez le reste
- Découpez deux tomates en cubes et faites-les revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y l'autre moitié d'oignon que vous aurez râpée au préalable, une partie du persil haché, du poivre et un filet d'eau si le mélange paraît un peu sec. Couvrez et laissez mijoter dix minutes environ sur feu moyen.
- Pendant ce temps, dans un saladier, mettez la coriandre, l'oignon et le reste de persil que vous aurez haché. Ajoutez ensuite les 250 g de bœuf haché, le ras-el-hanout, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez bien le tout. Puis, façonnez cette mixture en boulettes d'environ 4 cm de diamètre et déposez-les dans la casserole avec les tomates en train de cuire. Couvrez et laissez à feu moyen pendant environ quinze minutes.
- Dresser les boulettes sur un plat à fond creux, ajoutez la sauce et enfin un peu de coriandre et d'huile d'olive.

« Oui, chef! ». À l'époque, Cyril a 25 ans et ne sait pas encore que sa générosité se retournera contre lui, que son succès médiatique va faire grommeler certains confrères... « Beaucoup l'envient », lâche Alain Passard, chef aux trois étoiles qui a fait trimer le jeune Cyril pendant un an dans sa cuisine. « La seule chose qui joue contre moi dans le milieu, c'est la médiatisation, assène Lignac. Je suis toujours pris entre faire plaisir aux mangeurs ou être reconnu par mes pairs. »

« Évidemment, je pense au *Michelin* »

Et pourtant, il a démocratisé la cuisine: « Si il y a aujourd'hui un engouement pour les chefs et la cuisine, on le lui doit en grande partie, explique Jean-François Moruzzi. Les professionnels seraient idiots de ne pas le reconnaître. » Rien n'y fait. Ce chef qui semble parfois avoir grandi trop vite râle parce qu'il ne voit pas assez de chefs à sa table alors que lui va tout goûter, « par curiosité ». Il admet ne pas vouloir « jouer son Caliméro », mais on comprend vite que le revers de la médaille ne lui convient pas. Pour transformer le quotidien d'ouvriers, d'écoliers, et de mères au foyer, Cyril Lignac fait une croix sur des étoiles. « Évidemment, je pense au *Michelin*.

« C'est un garçon d'idées qui, en plus, a une jolie main et une précision hors du commun. J'irais même jusqu'à dire qu'il a été visionnaire. »

Alain Passard, chef de l'Arpège

J'ai suivi le parcours d'un cuisinier normal et on grandit là-dedans. Mais les gars qui bossent avec moi ne viennent pas chercher l'étoile ici. C'est certain. Et pourtant, être populaire n'empêche pas de bien cuisiner... ». Il va même jusqu'à penser qu'il n'est « pas un créatif mais juste quelqu'un qui fait une cuisine gourmande à laquelle on aime bien revenir. » En entendant ça, la chevelure argentée d'Alain Passard se hérissé: « Mais non, c'est un garçon d'idées qui, en plus, a une jolie main et une précision hors du commun. J'irais même jusqu'à dire qu'il a été visionnaire. Mais *Michelin* aime prendre son

temps. Je crois qu'il aura une étoile, il s'agit juste d'être patient. » En attendant, le chef repart sur la conception d'une émission « solidaire » avec M6, et va lancer son prochain livre sur l'accord mets et vins avec Hachette. Passionné, on vous dit. ■

**Le Chardenoux,**  
1, rue Jules-Vallès 75011 Paris,  
Tél. 01 43 71 49 52  
De 30 à 60 €.

**Le Quinzième,**  
14, rue Cauchy 75015 Paris,  
Tél. 01 45 54 43 43  
À partir de 48 € le midi, 110 € le soir.

## **SOUPE AU CHOCOLAT**

Pour 4 à 6 personnes

- 300 g de chocolat noir
- 400 g de crème liquide (à fouetter)
- 200 g de crème liquide (à faire chauffer)
- Avant de commencer quoi que ce soit, la crème liquide à fouetter doit être bien froide. Pour mieux la monter, versez-la dans un récipient que vous aurez mis au congélateur 1 h à l'avance.
- Fouettez-la avec un batteur électrique à main jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et légère
- Coupez le chocolat en petits morceaux. Faites chauffer les 200 g de crème liquide avec le chocolat jusqu'à ce que celui-ci soit complètement fondu
- Laissez tiédir cette ganache et ajoutez la crème fouettée délicatement, en soulevant le mélange avec une spatule
- Si cette soupe au chocolat durcit, vous pouvez la faire fondre légèrement au four à micro-ondes
- Avant de la servir, n'hésitez pas à mettre quatre ou six assiettes creuses au frigo, afin de les rafraîchir
- Sortez la glace (à la vanille ou au yaourt) du réfrigérateur. Placez une boule de glace dans chaque assiette et saupoudrez-les de quelques noisettes concassées
- Versez la soupe de chocolat autour de cette petite île vierge et dégustez

► DE RECETTES DE CYRIL LIGNAC SUR  
**MENSTYLE.FR**

