

Cyril Lignac

Dans une cuisine signée Bulthaup et avec avec la complicité des outils développés par de grandes marques européennes, Cyril Lignac nous reçoit dans son atelier Cuisine Altitude.

Dans son atelier de création de 260 m² conçu par le Studio KO, Cyril Lignac invite les visiteurs des Designer's Days autour d'une cuisine dessinée par Bulthaup et théâtralisée sous une sublime verrière. Arts de la table signé Bernardaud, Christofle et Forge de Laguiole, mobilier Vitra, mosaïque de la maison italienne Bisazza, le chef invite à découvrir son atelier atypique lors de deux pauses gourmandes.

"Bulthaup incarne l'excellence par-dessus tout. Posséder une de leur cuisine était déjà un de mes rêves d'enfant. Pour son impact physique, esthétique mais également technologique. Au sein de Cuisine Altitude, l'espace est scénographié, articulé autour de la cuisine centrale, afin que tout le monde puisse participer à l'élaboration des plats, voir et être vu. Bulthaup a permis ce genre de cuisine exceptionnelle, linéaire, qui, à la manière d'une scène surélevée par rapport à l'espace, répond par son jeu de surprises à tous les besoins professionnels tout en servant d'écran de projections imaginaires. On se sent presque à la maison. Ce sentiment de proxi-

mité étant essentiel puisque la cuisine seule ne suffit plus.

Les clients vont au restaurant comme ils vont au théâtre. Ils se déplacent dans l'espoir de passer une bonne soirée. Dès lors, tout compte, de l'ambiance jusqu'au moindre détail. Dans les règles de l'art, le

design intervient. Cadre, art de la table, confort, élégance, tout doit être réuni. Aujourd'hui, la cuisine bourgeoise ne suffit plus. Je compte autant sur le design et les designers que je laisse s'exprimer. Un restaurant est une aventure mais également une écriture. Une écriture interactive, où chacun doit pouvoir intervenir et s'immiscer.

Dans ce sens, le happening que je réserve aux

Designer's Days permettra aux visiteurs de terminer les recettes, directement à la poche à douille. De décorer leurs plats avant de les déguster. De la réalisation à la dégustation, ces cours de cuisine incarneront la création et la convivialité".

Propos recueillis par Yann Siliec

"Design&Gourmandise" à la Cuisine Altitude, 10 cité Dupetit Thouars, 75003 Paris, du 16 au 20 juin 2011.

"Un restaurant est une écriture interactive où chacun doit pouvoir intervenir et s'immiscer"

CYRIL LIGNAC

Cyril Lignac received us at his Cuisine Altitude atelier, which boasts a kitchen by Bulthaup and utensils by major European kitchen utensil manufacturing brands.

Cyril Lignac will invite Designer's Days visitors at his 260 square-meter atelier designed by Studio KO around a kitchen by Bulthaup and staged under a sublime glass roof. In between two gastronomic breaks, the chef will give a discovery tour of his atypical atelier, which boasts tableware by Bernardaud, Christofle, and Forges de Laguiole, furniture by Vitra, and mosaic tiles by Italian tile manufacturer Bisazza. "Bulthaup embodies excellence. Even as a child, I always dreamed of possessing one of their kitchens, because of their

physical, aesthetic, and technological impact. Cuisine Altitude is staged around the central kitchen to allow everybody to participate in the preparation of dishes and to see and be seen. Bulthaup made this kind of exceptional kitchen possible. It's linear, and, like an elevated stage, it meets all the needs of professional cooking while acting as a

A restaurant is the making of a story, an interactive exercise where each individual can have a say and get involved.

screen for imaginary projections. It almost feels like home. This feeling of proximity is essential because food alone is no longer enough. "Patrons go to the restaurant the same way they go to the theater, hoping to enjoy the evening. That's why everything is important, from the ambience to the smallest detail. Design, décor, cutlery,

comfort, and refinement must come together. Bourgeois cuisine is no longer enough nowadays. I rely equally on design and designers to whom I give free rein. A restaurant is an adventure, but also an interactive composition exercise in which everyone can have a say and get involved. At the event I am planning for Designer's Days, visitors will complete the recipes using a pastry bag as well as decorate their plates before sampling the food. From preparation to sampling, these culinary classes will embody creativity and friendliness."

