

## TÉLÉVISIONS

# Cyril Lignac cuisine sa différence

Après dix ans d'antenne, le jeune chef souhaite faire moins de télé pour passer plus de temps aux fourneaux

**G**rosse capuche sur la tête, un chef étoilé passe incognito dans les travées de la gare du Nord. S'il pouvait, de bon matin, éviter un petit déjeuner autographes-bisous-selfies improvisé sur le quai... Un peu de répit ne lui fera pas de mal. La veille, lors de l'enregistrement d'une émission à Lille, en septembre, des groupies – de tous âges – ont tenté d'arracher son tablier noir. « *Cyril Lignac est hyper populaire* », sourit Philippe Etchebest, le chef deux étoiles. Difficile de le contredire.

Depuis dix ans, Cyril Lignac, jean noir et Stan Smith (modèle mythique d'Adidas) aux pieds, mijote des petits plats pour la ménagère de M6 et fait monter les audiences de la chaîne en une délicieuse chantilly. De « *Oui, chef !* », en janvier 2005 au « *Meilleur pâtissier* », qui s'est terminée le 26 novembre – près de 3,5 millions de téléspectateurs pour la finale –, le cuistot a su imposer sa barbe et ses coiffures aux reflets couleur praline.

Lignac, c'est une gueule avec des joues bien généreuses, un accent de l'Aveyron et d'étranges mimiques. Dès qu'il goûte un excellent plat, il ne peut s'empêcher de lever un sourcil, et de lâcher des « *aïe, aïe, aïe, aïe, aïe, ohhhh putain, c'est bon* » ; des « *c'est craquant, waouh, c'est gourmand* ». « *Je suis exubérant de passion*, reconnaît-il. *Souvent les gens me disent : "Vous êtes comme à la télé." Mais comment veux-tu que je sois ?* »

Ce garçon est déroutant : l'interviewer, c'est comme parler à un ami d'enfance qu'on a perdu de vue depuis le collège. Il vous tutoie, pose des questions, s'émer-

veille à la moindre anecdote. Dans son restaurant gastronomique parisien, Le Quinzième il scrute son convive, attentif à la moindre réaction quand il goûte un nouveau plat épuré : la raviole légumière avec crevette grise. Lignac prend du plaisir à voir ceux qui aiment déguster sa cuisine. C'est ce moment précis que semble rechercher le chef depuis vingt ans.

### Maçon, plâtrier ou cuisinier ?

A l'école, c'est le cancre, le garçon qui récolte les mauvaises notes et sème « *la pagaille* ». Tout le contraire de sa sœur. Adolescent, il veut quitter la maison, faire de la mobylette avec les copains. Mais sa mère, infirmière, l'avertit : « *Tu quitteras la maison quand tu auras un travail.* » Le lendemain, il trouve une liste de métiers : entre la maçonnerie et la plâtrerie, il lit cuisinier. Révélation. Mais ce n'est pas tout à fait un hasard. « *A chaque repas de famille, mes parents cuisinaient des plats traditionnels et je voyais dans le regard des gens quelque chose de gratifiant envers eux. Et moi aussi, si je fais bon, les gens me regardent différemment*, explique-t-il. *Je voulais prouver à mes parents que j'étais capable.* »

Lignac parle de la cuisine comme si elle était la femme de sa vie. Son meilleur allié ? Son instinct. Le reste, c'est la providence. « *Je suis un homme de destin et j'y crois beaucoup* », dit-il.

Après dix ans de télé, c'est l'heure du bilan. Il est loin, le temps où « *il était timide* », se rappelle Bibiane Godfroid, directrice des programmes de M6 qui a fait

le forcing pour le passer à l'antenne. « *Il a fallu convaincre la chaîne, ce n'était pas évident, il n'avait pas le look d'un cuisinier, il était jeune, et un peu trop maigre* », se rappelle-t-elle.

Aujourd'hui, le chef a pris du recul, il est dans « *une espèce de mutation* ». Si vous évoquez sa réussite, il répond : « *Quelle réussite ? J'ai 37 ans, pas 65, je n'ai pas réussi. Je veux continuer à apprendre.* » Cet été, sa mère est décédée et cela l'a touché infiniment. « *On ne part pas par hasard, il va se passer quelque chose de nouveau* », confie-t-il.

Notamment à la télé où il veut apparaître un peu moins afin de passer davantage de temps dans ses cuisines. Il a refusé de présenter « *Cauchemar en cuisine* » et a mis fin à sa participation à « *Top chef* », après cinq saisons. Quand il a commencé à enchaîner les émissions, un petit diable à la toque rouge aurait pu lui souffler de profiter du succès, de la facilité, de l'argent... « *Mais je n'aurais pu exercer mon métier. La télé, tu travailles deux jours par semaine, le restaurant, c'est chaque minute, assure-t-il, avant de lancer : Je suis cuisinier, pas animateur télé.* »

### C'est un créatif entrepreneur

Il a su profiter du petit écran cependant pour ouvrir son restaurant, deux bistrotts, deux pâtisseries, une école, ainsi qu'une société de production audiovisuelle qui produit ses émissions. Aujourd'hui, plus de 120 person-

nes travaillent pour lui. « *Il négocie très bien ses contrats, c'est un créatif et un entrepreneur et j'aime ça. C'est un de mes protégés* », confie Nicolas de Tavernost, le patron du groupe M6. « *Il a réussi à ne pas se perdre dans la télé, souligne Bibiane Godfoid. Il est très attaché à M6, c'est un homme d'affaires, il ne faut pas qu'on l'oublie.* »

Lignac a failli ouvrir un restaurant à New York, mais y a renoncé au dernier moment : sa vie est encore en France. « *Les gens me voient à la télé, mais ils ne me connaissent pas* », insiste le cuisinier. « *Nous le suivons, raconte Michael Ellis, le directeur international des guides Michelin. Il a une cuisine très personnelle. S'il continue, il aura la deuxième étoile.* »

Cyril Lignac a troqué sa Porsche Cayenne pour une plus ancienne, une 356 de 1967. Le nouveau chef est en route, il prévient : « *Il faut que je réécrive l'histoire pour les dix prochaines années.* » ■

MUSTAPHA KESSOUS

MUSTAPHA KESSOUS

**« La télé,  
c'est deux jours  
par semaine,  
le restaurant,  
c'est chaque  
minute »**

CYRIL LIGNAC

## LES DATES

1977

Naissance à Rodez.

2005

Participe à l'émission de M6 « Oui chef ! » et ouvre son premier restaurant à Paris, Le Quinzième.

2010

Deviens juré de l'émission « Top Chef ».

2012

Le Quinzième reçoit sa première étoile. Il produit et coanime « Le Meilleur Pâtissier » sur M6.