

Cyril Lignac

Non-stop chef

Décrié par ses pairs pour ses multiples émissions télé et activités, le chef entrepreneur de l'Aveyron préfère pourtant ne pas s'éparpiller quand il est aux fourneaux de ses trois restaurants parisiens, dont un étoilé.

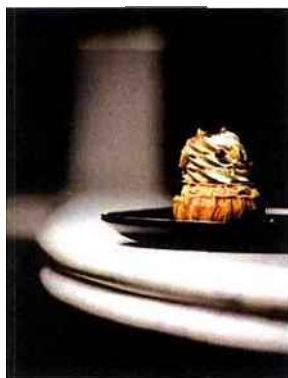
Par
ELVIRE VON BARDELEBEN
Photos
PHILIPPE QUAISSÉ, PASCO

Le cas de Cyril Lignac est paradoxal : il est sans doute le chef le plus connu en France, mais renvoie une image double. D'un côté, il y a le trublion de la télé dont le fort accent aveyronnais et l'enthousiasme pour le «gourmand» et le «croquant» ont inspiré une marionnette aux *Guignols*, et qui restera fidèle au petit écran en animant une nouvelle saison du *Meilleur Pâtissier* à partir de ce mercredi. De l'autre, il y a le businessman, un genre de Ducasse en plus accessible, employant 150 personnes, à la tête de trois restaurants à Paris (dont un étoilé), d'un laboratoire de pâtisserie et de plusieurs boutiques (deux nouvelles ouvriront d'ici

peu), d'une école de cuisine, d'une boîte de production et d'une ligne d'ustensiles (2). Dans cette avalanche de statuts, on a tendance à oublier le cœur de métier de Lignac : cuisinier.

Dans son vaste royaume, où donc le rencontrer ? Il choisit son restaurant gastronomique, le *Quinzième* (1), doté d'une étoile depuis 2012 et retransché dans un quartier inanimé et mal desservi du Sud-Ouest parisien. L'emplacement peu stratégique – qui témoigne cependant du pouvoir d'attraction de Lignac – a une raison d'être : il n'a pas été choisi par le chef, mais il le lui a été fourni lors qu'il a enregistré sa première émission de télé, il y a dix ans.

«**Le rouleau de la télé**», Lignac a été un pionnier du petit écran. En 2005, il est casté pour être propulsé héros de *Oui chef!*, la première émission de télé-réalité culinaire en France, inspirée d'un format anglais animé par Jamie Oliver. Contrairement aux émissions actuelles, qui mettent en scène le côté reluisant de la cuisine, mais zappent l'épluchage de patates, *Oui chef!* montrait les coulisses, filmait la genèse du projet, la recherche d'un lieu, le recrutement de la brigade, les difficultés liées à l'ouverture... «*Les clients ne savent pas quelles sont les joies, les peines, les émotions d'un resto*», devise Lignac.



Chou cacahuète et praliné.



Cyril Lignac dans son bistrot Aux Prés, en septembre. Le businessman de 37 ans emploie 150 personnes.

«*A la base, je suis plutôt timide. Je me suis soigné, mais bon.*» Le grand gaillard à l'allure coquette explique qu'il n'avait jamais eu l'intention de mener une carrière cathodique. «*Je n'étais au courant de rien, j'arrivais de l'Aveyron, je n'avais pas le temps de regarder la télé, j'étais tout le temps en cuisine.*» A 27 ans, alors qu'il est chef d'un restaurant huppé parisien, une productrice le contacte pour *Oui chef!* Pourquoi lui? «*Je ne sais pas.*» Il hésite. «*Mon accent, ma bonne humeur, mon côté bon vivant, un peu fougueux.*», finit-il par dire. *Oui chef!* rencontre un tel succès que M6 le lance sur d'autres projets. Pris «*dans le rouleau de la télé*», il enchaîne pendant dix ans des émissions qui l'emmènent souvent à travers toute la France, et apparaît dans les cinq premières saisons de *Top Chef*.

«**Profil bas**», Aujourd'hui, presque personne ne crache sur un peu d'exposition médiatique, même parmi les trois étoiles les plus respectés. Récemment, on a vu Pierre Gagnaire, Yannick Alléno, Anne-Sophie Pic dans *Top Chef*. Mais à haute dose, la télé peut être nocive. Lignac a été critiqué par certains de ses pairs qui, sans doute agacés par son ultramédiatisation, refusent de voir en lui autre chose qu'un animateur de télé – ses restaurants, de bonne qualité, font pourtant preuve du contraire. De son côté, Lignac est rempli de respect pour les institutions, qu'il s'agisse du *Guide Michelin* ou des grands noms de la cuisine française. Fort d'un double CAP en cuisine et en pâtisserie, l'Aveyronnais s'est formé chez Alain Passard, Jacques et Laurent Pourcel (alors trois étoiles à Montpellier), Alain Ducasse. Encore aujourd'hui, il dit se sentir «*comme un gamin*» devant Pierre Gagnaire et ne tarit pas d'éloges sur Guy Savoy. Interrogé sur sa cuisine, il s'embrouille. «*Je ne te vends pas du rêve, la réalité est là... Je suis un mec de l'Aveyron, j'aime les produits, l'authenticité...*» Quand on demande plus de détails, celui qui, une heure auparavant, insistait pour qu'on se tutoie et qui met volontiers une petite claque dans le dos quand il plaisante se retrouve muet, incapable de parler de son travail. «*J'en ai tellement pris dans la gueule que je fais profil bas*», finit-il par avouer.

Heureusement, sa cuisine parle pour lui. Dans son restaurant gastronomique, le Quinzième, elle s'illustre par deux caractéristiques complémentaires. D'abord la précision, qui rappelle sa formation de pâtissier – même pour le salé, Lignac pèse et mesure tout. Ensuite, l'extrême sobriété : les plats ont tendance à être réduits à leur plus simple expression. Le filet de bœuf au saté (condiment asiatique composé de piments, d'oignons, de tomate, de crevettes et de cacahuètes) est découpé en petits morceaux avec quelques chips croustillantes posées comme des pétales pour tout accompagnement. Le cabillaud est servi avec une tomate confite et une sauce à l'huile et au basilic. C'est simple, mais bon et bien réalisé. Lignac dit vouloir «*aller à l'essentiel, ne pas s'éparpiller*». Ses assiettes dépouillées semblent constituer une réponse aux critiques qui lui reprochent de faire de l'esbroufe. Curieusement, le sucré est beaucoup plus sophisti-

qué. La pêche est travaillée comme un vacherin, avec une glace, une crème, un tartare de fruit et une meringue très fine qui fait tenir l'ensemble. Il est amusant de constater que Lignac s'inscrit à rebours des habitudes actuelles consistant à complexifier le salé et à ne pas trop se fouler sur le sucré – pour clore un repas, les cuisiniers bistronomes se contentent souvent d'un sorbet et d'un crumble.

Ses deux bistrotis parisiens, Aux Prés (3) et Le Chardenoux (4), constituent «*sa cour de récré*». Lignac veut s'amuser, faire plaisir, et cuisine donc ce qui lui passe par la tête, en tenant compte de ses voyages et des tendances. Pour un prix raisonnable (menu à une trentaine d'euros), on peut choisir entre l'exotisme ou la tradition : des tacos de volaille des Landes rôtie au tandoori ou un ris de veau poêlé aux carottes. Les desserts sont fournis par ses pâtisseries, et donc globalement d'un excellent niveau, même si Lignac verse parfois dans la surenchère de *comfort food*, comme ce sundae à la vanille de Tahiti avec des morceaux de cookies moelleux et du chocolat fondu. «*Ma cuisine n'est pas intellectualisée, c'est que du plaisir*», résume le chef.

«**Maintes choses**», Lignac estime être à un moment charnière de sa carrière. «*Je me recentre, répète-t-il. Pendant dix ans, j'ai couru après je ne sais quoi. Réussir, ça signifiait avoir maintes choses. Aujourd'hui, j'ai envie de me concentrer sur les restaurants, les cartes.*» Être distingué par le *Michelin* était un rêve de jeunesse, mais cela a nécessité de freiner sa carrière cathodique (il n'a obtenu son étoile qu'en 2012, après avoir espacé ses apparitions télévisées).

Lignac en est conscient. Il refuse de le dire, mais son but, du moins son rêve, serait d'en avoir deux.

Aujourd'hui, il n'a pas renoncé à toutes les activités annexes, mais pour passer plus de temps en cuisine, il se concentre sur celles qui sont le moins chronophages. Il ne participe plus qu'aux émissions qui exigent peu de temps. Il continue de développer son réseau de pâtisseries («*contrairement à la cuisine, à partir du moment où tu as la recette d'une tarte, en faire trente ou cent, c'est pareil*»), son école de cuisine, sa boîte de prod. «*C'est dans mon ADN, j'ai besoin de faire des éclairs,*

des casseroles, tout ça. Mais j'ai envie d'être pris au sérieux», explique Lignac. Le chef entrepreneur – deux statuts dont la combinaison est souvent mal vue en France – est devenu pudique. Depuis le début de l'entretien, il laisse entendre qu'un événement a bouleversé sa vie et il finit par évoquer sa mère, qu'il a perdue l'an dernier. «*Le show-biz n'a jamais été mon univers, mais jusque-là je vivais avec légèreté.*» On devient sérieux quand on a 37 ans. ◆

(1) Le Quinzième, 14, rue Cauchy, Paris XV^e.

Menu à 60 € au déjeuner, et à 120 ou 150 € au dîner.

(2) Plus d'informations sur www.cyrillignac.com

(3) Aux Prés, 27, rue du Dragon, Paris VI^e.

Menus à 32 ou 45 €.

(4) Le Chardenoux, 1, rue Jules-Vallès, Paris XI^e.

Menu unique à 39 €.



Baba chantilly à la vanille Bourbon.