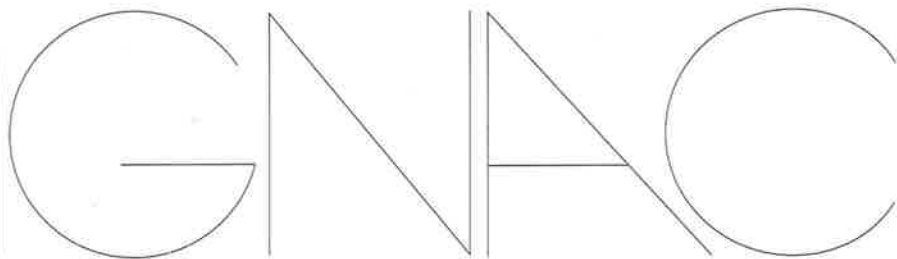


Par Béatrice Delamotte

## UNE CUISINE DANS L'AIR DU TEMPS

*Bien dans son époque, Cyril Lignac exprime dans sa cuisine une vision moderne de la tradition gastronomique française. Une cuisine décomplexée, graphique et épurée, mais aussi généreuse et authentique, à l'image de son créateur.*



Sa longue silhouette dégingandée rappelle celle d'un éternel jeune homme. Son petit accent chantant témoigne de ses origines aveyronnaises. Figure médiatique en France, Cyril Lignac semble avoir brûlé les étapes. A 36 ans, il est à la tête d'un groupe qui réunit Le Quinzième, le restaurant gastronomique du XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris pour lequel il a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2012, mais aussi deux brasseries, Le Chardenoux et Le Chardenoux des Prés, une école de cuisine et deux pâtisseries, toujours à Paris. Une belle consécration pour le garçon pas très fort à l'école qu'il était. «Je ne suis pas issu d'une famille de cuisiniers, mais j'ai été bercé toute mon enfance par une tradition gourmande», explique Cyril Lignac. «Et je voyais bien que celles et ceux qui faisaient la cuisine obtenaient un regard bienveillant de la part des convives...» Décidé lui aussi à donner du bonheur et à partager son enthousiasme, il fait ses classes dans sa région d'enfance, l'Aveyron, avant de poursuivre son apprentissage auprès du chef triplement étoilé Alain Passard, à l'Arpège. «Il m'a appris la rigueur du travail, l'importance capitale des cuissons, transmis son univers de plats signatures.» Mais c'est auprès des frères Jacques et Laurent Pourcel, à La Maison Blanche à Paris et au Jardin des Sens à Montpellier, qu'il découvre le plaisir de l'improvisation. «Libéré» par l'obtention de sa première étoile Michelin, Cyril Lignac exprime à travers sa cuisine une personnalité généreuse, simple et authentique. «On ne peut pas acheter l'expérience», reconnaît-il. «Cette reconnaissance me permet aujourd'hui d'exprimer de nouvelles émotions en cuisinant le plus justement possible les meilleurs produits.» Une vision contemporaine de la grande tradition culinaire française qui se retrouve dans ses plats au dressage épuré, tout en modernité. Tout en harmonie de blanc comme pour ce cabillaud confit à l'huile d'olive bio à la mandarine au Tangelolo, asperges blanches braisées et crues en pétales... Ou mêlant une subtile palette de bruns pour l'Équateur, un dessert qui marie mousse légère au chocolat Alpaco, fine tuile croustillante, sorbet au thé blanc 'La perle des Mandarins' au jasmin. Une façon unique de traiter des ingrédients classiques pour en faire une composition d'aujourd'hui, charnelle et graphique, dans l'air du temps.

一朝成名天下知，西里尔·利尼亚克（Cyril Lignac）如今是法国媒体版面的常客。年仅36岁的他是一家公司的管理者，在巴黎坐拥一家美食餐厅Le Quinzième（十五区）、两家啤酒店、一所烹饪学校和两家面包店。这家位于十五区的Le Quinzième餐厅为他赢得了2012年的米其林星。“未出身于厨师之家却从孩提时代起便在美食的环境中耳濡目染，这是对一个校园失意的学生最好的馈赠。”他说，“而且我深刻地感受到坐等美餐的顾客向烹饪者投去的目光是多么亲切。”在前往艾佩根（L'Arpège）开始事业并和米其林三星厨师艾伦·帕萨德（Alain Passard）一起工作之前，故乡阿韦龙省是他的热情与喜悦之源。与珀塞尔兄弟贾可和劳伦特在法国巴黎白宫（La Maison Blanche，法国著名餐馆）和蒙彼利埃豪华型宾馆一起工作的日子里，他发现了即兴表演的乐趣。“他告诉我严格的工作流程、各种烹饪技艺的重要性以及对于招牌菜的理解。”或许是受到第一个米其林星级的鼓舞，西里尔·利尼亚克将自己性格中的慷慨、简单和真诚融入于烹饪之中。“金钱难买经验。”他提到，“业内的认可让我能够尽情地通过完美的厨艺展现新的情感。”以一种现代的方式，他将当下对于独特的法国烹饪传统的认知表现于美味佳肴之中。将白色的有机橄榄油、橘子、柑子、Tangelolo的糖渍鳕鱼与带有花瓣的白芦笋、用L'Équateur（“赤道”之意）神奇的画板、甜点、阿尔帕（Alpaco）巧克力慕斯、具有精致外壳的薄脆饼干、白色的“中国珍珠”茉莉花茶冰沙巧妙而精致的柔和在一起，这种古典元素与当地美食的天作之合，淋漓尽致地展现了时代的思潮。

A somewhat ubiquitous figure in the French media, Cyril Lignac seems to have jumped and skipped his way to celebrity. At the age of only 36, he is at the head of a company that comprises Le Quinzième, his gastronomic restaurant located in the eponymous arrondissement in Paris, for which he earned a Michelin star in 2012; two brasseries, Le Chardenoux and Le Chardenoux des Prés; a cooking school; and two pastry shops, located in Paris as well. A nice consecration for a boy who wasn't doing all that well at school. "I don't come from a family of chefs but I have spent my childhood surrounded by the traditions of food lovers," he explained. "And I could obviously observe that those who cooked were looked at with a benevolent eye by the guests sharing their table..." Quite decided about sharing his enthusiasm and some happy moments of his own, he started in the region where he grew up, the Aveyron, before pursuing his career and training with the three-Michelin-star chef Alain Passard, at L'Arpège. "He taught me about rigorous work, about the crucial importance of various cooking techniques and passed on his conception of signature dishes." Yet, it is with the Pourcel brothers, Jacques and Laurent, at La Maison Blanche in Paris and Le Jardin des Sens in Montpellier that he discovered the pleasure of improvising. Somewhat liberated by his first Michelin star, Cyril Lignac expresses through his cooking his generous, simple and authentic personality. "You can't buy experience," he acknowledges. "This recognition from the profession allows me to express new emotions by cooking as beautifully as I can the best produces." His contemporary vision of the great French culinary tradition is represented in his dishes and their refined presentation, all in modernity, as in the harmony in white of his organic olive oil, mandarin orange and Tangelolo confit cod with braised and raw petaled white asparagus, or the subtle brown palette of l'Équateur, a dessert combining a light Alpaco chocolate mousse, a fine crusty tuile biscuit and white "mandarin pearl" jasmine tea sorbet. This unique way of handling classic ingredients to compose a delightful and graphic contemporary dish resolutely reflects the zeitgeist.





