

CYRIL LIGNAC NOUVELLE VAGUE

LE CHARDENOUX, BISTROT AMIRAL DU PLUS CATHODIQUE DES CHEFS, S'EST REFAIT UNE JEUNESSE ET MET LE CAP SUR LA HAUTE MER AVEC UNE CARTE À L'ÉNERGIE MARÉMOTRICE. EMBARQUEMENT IMMÉDIAT.

V OILÀ UNE DÉCENNIE que le chef préféré des Français, gourmand, croquant, craquant, dont le CV cathodique laisse bouche bée (*Oui Chef !*, *Top Chef*, *Le Meilleur Pâtissier*, *Les Rois du gâteau*...), a pris pied au Chardenoux*, adresse historique s'il en est. En 2009, alors à la tête du Quinzième, son restaurant gastronomique, l'étoile montante du PAF a eu des envies bistrotières. Ce fut un coup de cœur pour ce troquet pur jus, joyaux 1900 jalousement classé à l'inventaire des monuments historiques. Il y posa ses casseroles et y fit une cuisine canaille, qui enchantait le quartier... et bien au-delà. Mais il était temps de reverdir le lieu. Et, à la marée montante de la quarantaine, l'exubérant cuisinier-pâtissier-chocolatier a décidé d'insuffler un nouveau vent marin aux fourneaux du Chardenoux.



« Parce que le poisson, c'est sain et plein de délicatesse, explique-t-il de sa voix au voile sexy. Et j'aime de plus en plus que ma cuisine prenne la mer. Ça me permet de naviguer du Japon, avec des sashimis, au mont Saint-Michel, avec des moules, de la Normandie, avec des huîtres d'Utah Beach, aux États-Unis, avec un lobster roll, de l'île d'Yeu, avec un bar de ligne en croûte de sel, au Pérou, avec un ceviche... » Dorénavant, ça cabote à la table de celui qui aime tant filer dans sa vieille automobile des années 1960 à Trouville, pour aller y déguster un plateau de fruits de mer avec les copains. Et qui confie

avoir eu, tout jeune marmiton, la révélation de la cuisine gourmande en dégustant un plat de langoustines à la crème d'Éric Frechon, qui l'a ému aux larmes. ➤

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE / PHOTOS BERNHARD WINKELMANN



SAUMON / WAKAMÉ / COQUES

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 15 MINUTES.

- 4 morceaux de saumon Label Rouge de 110 g
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 g de saké
- 200 g de beurre doux
- 50 g de wakamé en poudre
- 350 g de coques d'Utah Beach
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 brin de thym
- 1 échalote
- 1 branche de chou kale pourpre
- 1 boîte d'œufs de truite.

DÉPOSER dans une sauteuse les coques nettoyées, ajouter le vin blanc, le thym et l'échalote coupée en morceaux. Couvrir, secouer et laisser cuire environ 3 minutes jusqu'à ce que les coques s'ouvrent. Récupérer le jus et réserver. Dans une casserole, faire flamber le saké. AJOUTER le jus des coques, porter à ébullition et monter au beurre avec le wakamé en poudre. Passer au chinois et réserver au chaud. RECTIFIER en assaisonnement si besoin. Déposer une feuille de papier cuisson dans une poêle, badigeonner d'huile d'olive. Y faire cuire les saumons 3 à 4 minutes de chaque côté selon leur épaisseur. DRESSER dans chaque assiette un morceau de saumon avec quelques coques, napper de sauce au wakamé et décorer de chou kale et d'œufs de truite.

ASTUCE DU CHEF : « ON PEUT REMPLACER LES COQUES PAR DES MOULES ET FAIRE UN BEURRE BLANC OU UNE SAUCE AU VIN BLANC TOUTE SIMPLE. »



DÉCO REVERDIE

Mais attention, si le cap change, l'âme du Chardenoux reste. Pas question de dézinguer le lieu. La rénovation, Cyril l'a confiée à l'architecte d'intérieur Martin Brudnizki et au très couru studio Be-pôles. Les nuages crème du plafond peint ont été remplacés par un feuillage vert. Des carrelages tout aussi verts sont apparus jusque dans les *ladies' toilets*. Des banquettes de velours rouge font face aux tables en nappes blanches. Et le somptueux comptoir classé en marqueterie de marbre sert toujours d'escorte à l'entrée. Qu'on se rassure, ce coup de fraîcheur n'a rien enlevé à la chaleur de ce bistrot Art déco.

ODE À L'IODE

Même chose dans l'assiette, aucun ressac côté générosité. Les classiques de l'écailler et les belles pêches sont travaillés à cru, au naturel, à la braise, en bouillon... Avec des saveurs voyeuses venues d'ici – piment d'Espelette, clémentine corse... – ou d'Asie – sésame, wasabi, ponzu, miso and Co. Des associations bien trouvées, jamais outrées, qui vous mettent juste les papilles en partance pour un peu plus de surprise. Et aussi toute une flottille de plats à partager : assiette de fruits de mer préparés et demi-douzaine d'huîtres, servie avec condiment, beurre fumé et saucisses, parfaite pour un apéro sur le zinc en sirotant l'un des cocktails au goût d'embruns de la carte des breuvages mise au point par Marco Mohamadi, figure de la nouvelle scène mixologique. C'est ça qui est bien au Chardenoux, on peut y prendre table ou venir s'y amarrer au comptoir, en before ou en after, pour un verre et une grignote. L'esprit bistrot en un mot ! ✦

* 1, rue Jules-Vallès, 75011 Paris. restaurantlechardenoux.com



ESPRIT BISTROT

Une déco qui mixe rococo et accents contemporains, avec un plafond végétal peint, des banquettes en velours rouge et des luminaires en laiton. Délicieux cocktails à déguster au comptoir, comme cet étonnant Oyster Perpetual à la saveur iodée.



CARPACCIO DE BAR / CLÉMENTINES CORSES

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES.

- 4 filets de bar ● 8 cl d'huile d'olive au citron
- 2 clémentines corses ● fleur de sel de Guérande
- 4 pincées de piment d'Espelette ● 4 g de croûtons au beurre.

TAILLER dans les filets des lamelles fines pour former 4 carpaccios. Par-dessus, napper d'huile d'olive au citron et l'étaler au pinceau. Parsemer de fleur de sel et de piment d'Espelette. DÉTAILLER les clémentines en petits morceaux, les répartir sur les carpaccios et terminer par quelques croûtons.

ASTUCE DU CHEF : « À LA PLACE DU PIMENT D'ESPELETTE, J'UTILISE PARFOIS DU POIVRE DE TIMUT, SA SAVEUR ACIDULÉE APORTE DE LA FRAÎCHEUR À CE PLAT. »



MILLEFEUILLE / VANILLE / PRALINÉ

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 30 MINUTES. CUISSON : 30 MINUTES.

• 250 g de lait • 1/2 gousse de vanille • 2 jaunes d'œufs • 25 g de sucre • 90 g de poudre à crème • 25 g de beurre
• 25 g de praliné noix de pécan • 20 g de noix de pécan caramélisées • 1 pâte feuilletée de 35 x 25 cm • 100 g de crème
liquide • sucre glace.

FAIRE bouillir dans une casserole le lait et la vanille fendue en deux et grattée. Retirer la gousse. Mélanger à part les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. VERSER un peu de lait chaud dans cet appareil, mélanger, puis verser l'ensemble dans la casserole et porter à ébullition 1 minute. Quand la crème est cuite, ajouter le beurre, mélanger, couvrir d'un film et refroidir très rapidement au congélateur. Ajouter à la spatule la crème liquide montée nature. Verser la préparation dans une poche munie d'une douille unie et réserver au frais. **ENFOURNER** la pâte feuilletée à 160 °C, puis la cuire à 210 °C pendant 20 minutes. Saupoudrer de sucre glace et enfourner de nouveau quelques secondes. **TAILLER** en rectangles de 5 cm sur 11 cm, soit en 12 rectangles. Laisser refroidir. Dans les assiettes, déposer une première pâte feuilletée puis 3 couches : de crème, de praliné puis d'éclats de noix de pécan caramélisées. Recouvrir d'une pâte feuilletée et renouveler les 3 couches crème-praliné-éclats. **TERMINER** par une feuille de pâte feuilletée. Servir.

ASTUCE DU CHEF : « LE PRALINÉ VIENT COMME UN CONDIMENT, MAIS SI ON EST ADDICT, ON PEUT LE MÉLANGER À LA CRÈME VANILLE. »