

# Cyril Lignac : “Le beau, le bon, l’hédonisme me fascinent”

**PARIS** En quinze ans, le chef médiatique a construit un groupe indépendant qui compte quatre restaurants, cinq pâtisseries et une maison de production pour les émissions de télévision. 150 collaborateurs le suivent, ainsi que plus d’un million de followers sur Instagram.

**L’Hôtellerie Restauration** : Cela fait quinze ans que vous avez ouvert votre premier restaurant, le Quinzième – qui doit rouvrir en avril transformé en Ischia. Le groupe compte quatre restaurants et cinq pâtisseries. Quel regard portez-vous sur ces quinze dernières années ?

**Cyril Lignac** : J’ai le sentiment que fermer le Quinzième m’amène à une réflexion sur les quinze dernières et prochaines années. Comme je marche à l’instinct, je suis incapable de dire où je serai dans quinze ans. Je ne vois pas mon groupe comme un business avec une stratégie à cinq ans. Je ne fonctionne pas comme ça. Les quinze dernières années, qui sont finalement les quinze premières du groupe, ont été très enrichissantes. Je ne les ai pas vues passer. Je me suis beaucoup amusé, j’ai beaucoup stressé, je me suis remis en question. C’est difficile de les résumer d’autant que je ne suis jamais totalement satisfait de ce que je fais. Je suis très exigeant envers moi-même. J’ai lu une déclaration géniale dans la presse. Quelqu’un disait : “*Cette année, j’ai décidé de me laisser en paix.*” Moi, je ne sais pas. Je fais les choses avec mon cœur, avec passion et ça me prend beaucoup d’énergie... J’aime comprendre et dans toutes les affaires, il faut justement remettre de l’énergie, être toujours présent et à l’écoute. C’est comme le feu, il faut toujours s’en occuper. En tout cas, je suis content de l’unité du groupe.

**Quatre restaurants, quatre concepts différents. Comment avez-vous élaboré votre stratégie ?** Je fais des lieux avec mon cœur, avec mon âme, auxquels je crois. C’est le beau, le bon, l’hédonisme qui me fascinent. L’important, c’est que le client vienne chez moi parce



Cyril Lignac et Aude Rambourg, chef exécutif du groupe depuis dix ans.

que la cuisine est bonne, le décor soigné et l’ambiance en adéquation avec le reste. Je ne veux pas aligner les mêmes restaurants. J’aime créer des lieux différents. J’aime le défi, la remise en question. Ce qui est intéressant, c’est d’avoir des marques avec une identité forte. Tu veux manger de la viande, tu vas Aux Prés ; du poisson, tu vas au Chardenoux ; italien, tu vas à Ischia. Cela te permet aussi de créer beaucoup de plats en même temps, demandant des connaissances mais aussi un sourcing différents. C’est fantastique !

**Pourriez-vous les dupliquer ? En dehors de Paris, à l’étranger ?**

Je ne crée pas des restaurants pour qu’ils soient duplicables. Mais oui, je pourrais ouvrir Le Bar des Prés à Londres ou Ischia au bord de la mer. Est-ce que ce serait une duplication ou un autre concept ? J’aime l’idée de faire les choses tranquillement mais sûrement.

**En parallèle, vous tournez Le Meilleur Pâtissier et Le Meilleur Pâtissier-Les professionnels, diffusés sur M6, et vous gérez l’ouverture de vos pâtisseries avec Benoît Couvrant, chef pâtissier-associé. Laquelle de vos activités vous accapare le plus ?**

Aujourd’hui, il y a trois pôles : restauration, pâtisserie et audiovisuel. Les émissions sont produites par ma société de production en interne, ce qui me permet de gérer mon temps, l’image et de contrôler la stratégie audiovisuelle. La pâtisserie me permet de contrôler les gâteaux, les viennoiseries et le pain pour les restaurants. Tout est intimement lié. Aujourd’hui, les gens qui achètent dans les pâtisseries vont dans nos restaurants et, souvent, regardent Le Meilleur Pâtissier.



La Pâtisserie Cyril Lignac compte cinq boutiques à Paris.

© CHARLOTTE LINDET

”

*J'aime comprendre et dans toutes les affaires, il faut justement remettre de l'énergie, être toujours présent et à l'écoute.”*



Retrouvez  
en pages 68-73

trois recettes  
extraites du  
livre *Saisons*,  
de Cyril Lignac

- Photos : Jérôme Galland
- Éditions de la Martinière
- Prix : 25 €

## En dates

**5 novembre 1977** : naissance à Rodez (Aveyron).

**1998** : CAP de cuisine, pâtisserie, et chocolatier à l'école hôtelière de Villefranche-de-Rouergue.

**2000** : arrivée à Paris, au restaurant L'Arpège-Alain Passard, 3 étoiles *Michelin*.

**2005** : il participe à la première émission *Oui Chef !* sur M6 et ouvre son premier restaurant, Le Quinzième à Paris (XV<sup>e</sup>).

**2008** : ouverture du Chardenoux à Paris (XI<sup>e</sup>) et création de Kitchen Factory Production.

**2011** : ouverture du Chardenoux des Prés à Paris (VI<sup>e</sup>), rebaptisé Aux Prés en 2015 ; ouverture avec **Benoît Couvrand** de la première boutique La Pâtisserie Cyril Lignac à Paris (XI<sup>e</sup>).

**2012** : 1 étoile *Michelin* pour Le Quinzième ; Le Meilleur Pâtissier saison 1 sur M6 (saison 8 en 2019).

**2013** : ouverture de la deuxième boutique La Pâtisserie Cyril Lignac à Paris (XVI<sup>e</sup>).

**2015** : ouverture de deux boutiques La Pâtisserie Cyril Lignac à Paris (VI<sup>e</sup>) et (XV<sup>e</sup>), et d'un Atelier de création.

**2016** : ouverture de La Chocolaterie Cyril Lignac à Paris (XI<sup>e</sup>) et du restaurant Le Bar des Prés à Paris (VI<sup>e</sup>).

**2017** : ouverture d'une cinquième boutique La Pâtisserie Cyril Lignac à Paris (XVII<sup>e</sup>).

**2019** : fermeture du restaurant Le Quinzième, nouvelle identité pour le restaurant Le Chardenoux et ouverture du bar à cocktails Dragon à Paris (VI<sup>e</sup>).

**2020** : ouverture prochaine du restaurant Ischia, en lieu et place du Quinzième à Paris (XV<sup>e</sup>).

© JÉRÔME GALLAND

### ■ Le Chardenoux

32 places assises + 20 en terrasse.  
**Ticket moyen :** 65 € au déjeuner et 75 € dîner.



### ■ Le Bar des Prés

40 places assises.  
**Ticket moyen :** 75 € au déjeuner et 100 € au dîner.



## En chiffres

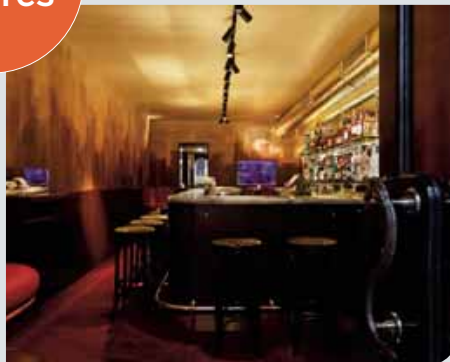
### ■ Aux Prés

50 places assises dont 10 au bar.  
**Ticket moyen :** 65 € au déjeuner et 80 € au dîner.



### ■ Le Dragon

Bar à cocktails, 25 places assises.



Ce qui me plaît, c'est que vous pouvez vous offrir un croissant de La pâtisserie à 1,20 € et une table au Bar des Prés pour 90 €. Tout le monde peut s'acheter une expérience chez moi. Le savoir-faire est très éclectique et la gamme de prix très large. Il y a une synergie et une cohérence entre toutes les activités. La télé est notre poumon, parce que nous sommes un groupe indépendant. Nous n'avons pas de financiers, nous vivons en autosuffisance. L'argent que je gagne avec les émissions me permet d'emprunter de l'argent pour les restaurants et d'investir quand il le faut. La télé nous a permis de prendre notre envol. Aujourd'hui, nous sommes bien installés et tout ce que je fais me plaît. J'ai aussi des piliers dans mon groupe qui assument leurs responsabilités.

Il y a de la promotion et de la mobilité interne. Tu entres commis et tu peux évoluer dans le groupe. Tout le monde s'épanouit dans la boîte. Le groupe se développe et les talents viennent à nous.

#### Votre plat préféré de l'un de vos restaurants ?

La galette de tourteau et d'avocat [lire p. 68-69], car c'est devenu une signature. Les gens veulent manger ce plat voyageur, gourmand et très technique.

#### Votre gâteau préféré issu de l'une de vos pâtisseries ?

C'est l'Equinoxe [crème légère à la vanille Bourbon, cœur au caramel sur un biscuit croustillant au spéculoos, NDLR]. Il est indémodable, identifiable et tout le monde le réclame.

#### Quel manager êtes-vous ? Est-ce que votre rapport aux salariés a évolué en quinze ans ?

Je suis à l'écoute, je suis présent, je discute. Au début, avec un restaurant, j'étais toujours là. Maintenant, bien sûr, je passe de restaurant en restaurant, mais je prends toujours du temps avec mes équipes, y compris pour manger ou partager un moment avec eux après le service. Nous avons aussi institué trois jours de coupure suivis de deux jours sans coupure avec un roulement. C'est très apprécié. Je fais le maximum pour améliorer les conditions de travail, y compris au niveau des salaires. La communication, c'est important. Il n'y a pas de barrière entre nous. Il faut intégrer nos collaborateurs à notre projet.

#### Un rêve à réaliser ?

Ouvrir un restaurant à Londres. J'adore cette ville. Cela représente un vrai défi. D'abord d'ouvrir dans un pays qui n'est pas le mien, sur un marché que je ne connais pas et qui est difficile. C'est un vrai challenge ! C'est la Ligue des champions ! Et si tu réussis à Londres... ■



Poser une question,  
ajouter un commentaire

Nadine Lemoine



> [www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR562073](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR562073)



# Bar en croûte de sel, vierge de



## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes  
Préparation : 1 h 30  
Cuisson : 20 minutes

### Bar de ligne

1 bar de ligne de 2 kg  
2 kg de gros sel de Guérande  
10 cl de blancs d'œufs  
Origan et fenouil séchés pour mettre dans le ventre

### Sauce vierge

20 g de petits pois  
12 tomates cerises coupées  
en 4 et épépinées  
5 g de courgette en brunoise  
1 botte de ciboulette ciselée  
Huile d'olive vierge pas verte  
1 zeste de citron jaune + le jus  
Fleur de sel de Guérande  
Poudre de piment d'Espelette



# légumes



© JÉRÔME GALLAND

## PROGRESSION

### Bar de ligne

- Préparez le bar (retirez les ouïes, l'intérieur du ventre, le sang, mettez les herbes dans le ventre). Gardez les écailles car c'est la protection de la chair.
- Dans un saladier, versez le gros sel avec un peu de blanc d'œuf et mélangez à la main, mais attention à ne pas rendre le sel liquide. Déposez un lit de gros sel, puis le poisson.
- Réalisez un manteau de sel sur le poisson en sculptant sa forme de la tête à la queue. Enfouissez à 190 °C (th. 6-7) pour 35 minutes.

### Sauce vierge

- Mélangez les tomates, les petits pois, la courgette, la ciboulette, versez l'huile d'olive à hauteur.
- Ajoutez les zestes de citron jaune et le jus de citron jaune, saupoudrez de piment d'Espelette. Ajoutez de la fleur de sel de Guérande.

## DRESSAGE

- Au terme de la cuisson, sortez le bar du four, laissez reposer 10 minutes dans un endroit chaud.
- Présentez à vos convives, cassez la croûte sur le côté du dos jusqu'au ventre. Retirez bien tout le sel du dessous.
- Retirez délicatement la chair de l'arête dorsale et déposez dans les assiettes.
- Mélangez la sauce vierge à la cuillère et versez sur le poisson.



# MÉMOIRE

UNE GAMME SIGNÉE PASCAL TEPPER

- Cuisson sur sole de pierre naturelle
- Unique coup de lame lui conférant un aspect artisanal
- Recette poolish : une mie moelleuse et une croûte croustillante

*Pascal Tepper*

Meilleur Ouvrier de France Boulanger depuis 2000

Plus d'informations sur  
[delifrance.com](https://delifrance.com)

*DéliFrance*  
HERITAGE



DéliFrance SA - 99, rue Mirabeau, 94853 Ivry-sur-Seine Cedex France / T. +33(0)1 49 59 75 00 - S.A. au capital de 22 819 224,12 € / R.C.S. CRETEIL B313 167 173. Réalisation : février 2020



# Galette de tourteau au curry Madras,



# avocat, citron vert

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes  
Soit 2 galettes à partager  
Préparation : 2 heures  
Cuisson : 3 minutes

### Galettes de blé

2 galettes de blé  
Huile de pépins de raisin

### Avocat

2 avocats en lamelles  
1 jus de citron jaune + 1 cuillère  
à soupe d'eau

### Tourteau au curry

60 g de chair de tourteau  
70 g de mayonnaise nature  
2 cuillères à café de curry en poudre  
4 feuilles de romaine taillées en  
lamelles sans les côtes  
½ pomme verte Granny Smith taillée  
en brunoise  
Sel fin

### Dressage

Vinaigrette pomme (pour 50 cl de  
vinaigrette, que l'on peut garder en  
bouteille à température ambiante,

mélanger : 150 g de vinaigre de  
pomme, 300 g d'huile d'olive et  
40 g de vinaigre balsamique blanc)  
Le zeste d'un citron vert  
Quelques pousses de coriandre Ghosa  
Cress (coriandre-citron)  
4 quartiers de citron vert  
1 zeste de citron vert  
Fleur de sel  
Poivre du moulin



## PROGRESSION

### Galettes de blé

• Sur une plancha chaude mais pas brûlante, versez un peu d'huile et faites colorer les galettes en les aplatissant. Hors du feu, aplatissez-les de nouveau puis déposez-les sur un linge pour enlever l'excédent de gras.

### Avocat

• Sur un papier film posé sur une assiette, versez du jus de citron jaune mélangé avec l'eau puis déposez les lamelles d'avocat jusqu'à ce que vous formiez le rond de la même taille que la galette de blé. Déposez un second film sur les lamelles d'avocat et renouvelez l'opération (lamelles d'avocat et jus de citron). Placez l'assiette au frais.

### Tourteau au curry

• Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients du tourteau au curry. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

## DRESSAGE

• Sur chaque galette, déposez un peu de mélange de tourteau. Étalez puis déposez les lamelles d'avocat. Nappez de vinaigrette pomme, assaisonnez de fleur de sel et poivre, zeste de citron vert râpé à la Microplane.  
• Coupez chaque galette en 4, déposez chaque petite galette sur une assiette (soit 2 par assiette). Ajoutez quelques pousses de coriandre et déposez un quartier de citron vert sur chaque assiette.

# Mille-feuille vanille, praliné noix de pécan caramélisées

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes  
Préparation : 1 h 30 la veille,  
1 heure le jour même  
Cuisson : 40 minutes

### Pâte feuilletée

375 g de beurre froid  
150 g de farine  
350 g de farine

12 g de sel  
112 g de beurre mou  
140 g d'eau

### Crème pâtissière

250 g de lait  
50 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
50 g de jaunes d'œufs  
22 g de poudre à crème

25 g de beurre  
Crème allégée  
300 g de crème pâtissière  
75 g de crème montée

### Garniture

25 g de praliné noix de pécan  
20 g de noix de pécan caramélisées



## PROGRESSION

### Pâte feuilletée

- Mélangez le premier beurre froid avec la farine, donnez-lui une forme carrée et passez-le au réfrigérateur (beurre manié).
- Mélangez les autres ingrédients avec le beurre mou en rectifiant l'eau suivant la tenue de la pâte, sans trop pétrir (détrempe).
- Laissez reposer une nuit. Sortez le beurre manié du frigo afin qu'il se tempère (1 heure) puis étalez-le en un large carré.
- Étalez la détrempe en un carré plus petit, insérez-le, repliez les côtés du beurre manié de façon à envelopper la détrempe. Pressez bien puis étalez en un rectangle.
- Pliez la pâte en 3, faites faire un quart de tour vers la droite et étalez de nouveau la pâte en une bande. Pliez-la en 4. Farinez, enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Répétez l'opération en inversant les pliages puis laissez reposer de nouveau au frais pendant 2 heures.

### Crème pâtissière et crème allégée

- Faites bouillir le lait, 25 g de sucre et la vanille. Retirez les gousses en récupérant tous les grains. Mélangez à part les jaunes, le reste de sucre et la poudre à crème. Versez un peu de lait chaud dans cet appareil, puis versez l'ensemble dans

une casserole. Portez à ébullition et comptez 30 secondes d'ébullition.

- Quand la crème est cuite, ajoutez le beurre, couvrez d'un film et refroidissez très rapidement au congélateur. Quand la crème est prête, versez-la dans une poche munie d'une douille unie de taille n° 10 et réservez-la au frais.

### Cuisson du mille-feuille

- Au moment de cuire, étalez la pâte au laminoir à 2 mm d'épaisseur, ne piquez pas, laissez reposer. Déposez la pâte sur une plaque avec une feuille de papier cuisson puis ajoutez une grille par-dessus. Faites cuire 35 minutes à 155 °C (th. 5).
- Sortez la pâte du four et montez la température à 190 °C (th. 6). Retirez la grille, saupoudrez de sucre glace et faites cuire de nouveau 10 minutes. Laissez refroidir et coupez des rectangles de 5 × 11 cm.

### DRESSAGE

- Dans les assiettes, déposez un point de crème vanille au centre puis déposez un rectangle de pâte feuilletée, pochez 3 bandes de crème, coulez le praliné noix de pécan en biais tout le long sur la crème. Ajoutez les noix caramélisées et remettez un rectangle de pâte feuilletée. Renouvelez l'opération et finissez avec une pâte feuilletée.



