

# L'Italie de Cyril Lignac

Le chef revient dans le XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris, en lieu et place de son restaurant gastronomique, pour y ouvrir Ischia, une adresse aux saveurs italiennes... de la même manière qu'il revisite les fondamentaux de la cuisine japonaise au Bar des prés (VI<sup>e</sup>). Cette curiosité pour les tables d'ailleurs, véritable moteur de sa création, est une parfaite occasion pour qu'il nous parle de sa Botte rêvée.

Propos recueillis par Olivier Reneau

## LA PARTIE DE L'ITALIE QUE VOUS AFFECTIONNEZ LE PLUS ?

Sans hésiter, la baie de Naples et la côte amalfitaine. C'est le soleil, la Méditerranée, les vacances avec, en plus, l'essence de la cuisine napolitaine, vraiment méditerranéenne et populaire, au sens noble du terme. Une cuisine de pêcheurs, de paysans, de producteurs...

## DES HABITUDES CULINAIRES QUE VOUS N'AVEZ QU'EN ITALIE ?

Un plaisir plus gustatif que culinaire : j'ai pris l'habitude de boire un bellini. Et je n'en bois qu'en Italie, car la saveur très sucrée des pêches mélangées au prosecco fait toute la différence. Je n'ai jamais retrouvé ce goût en France.

## LE PLAT DONT VOUS NE VOUS LASSEZ PAS ?

Sans hésitation, la pasta alle vongole. J'aime ce mélange de saveurs iodées, la texture des coquillages avec les pâtes qui finissent de cuire dans le bouillon.

## LE PRODUIT ALIMENTAIRE QUI VOUS A LE PLUS SURPRIS ?

Lorsque je me suis rendu à Naples avec Jean-François Piège pour l'émission « Chef contre chef », nous sommes allés fabriquer des mozzarellas. Et nous en avons mangé dans la foulée sans qu'elles aient vu le réfrigérateur. Autrement dit, ultra-fraîches. C'est un souvenir magique. Comme lorsqu'on croque dans une baguette qui sort du four.

## UN RESTAURANT OÙ ALLER ABSOLUMENT ?

À Naples, il ne faut pas passer à côté de la pizzeria Gino Sorbillo. L'incarnation de la pizza ! Savoureuse, très grande, cuite en à peine une minute et pas chère... À Capri, à

côté de Marina Grande, le restaurant Da Paolino. On y mange à l'ombre de citronniers une cuisine napolitaine très gourmande. Beaucoup plus au nord, au lac de Côme, j'ai été marqué par un restaurant éphémère de la table milanaise Langosteria, par le travail de la pâte, les saveurs crues, la légèreté des préparations... tout était sublime. Langosteria aura d'ailleurs bientôt une adresse à Paris, sur le rooftop de l'hôtel Cheval Blanc (dans l'immeuble de la Samaritaine, NDLR).

## DANS L'ASSIETTE, PLUTÔT ITALIE MARINE OU ITALIE TERRIENNE ?

Les deux mon général ! Ce pays est un tel vivier de produits de qualité qu'il est difficile de choisir. La décision se fera donc selon l'endroit où je me trouve. Des gamberoni (des crustacés proches des gambas, NDLR) dans la baie de Gênes, une fiorentina (un bifteck à la florentine, NDLR) en terre toscane...

## UNE PERSONNALITÉ TYPIQUEMENT ITALIENNE ?

Pour moi, Monica Bellucci est l'expression même de l'Italie. C'est une cliente de mes restaurants, qui est devenue une amie. Elle incarne l'Italie par son amour pour la cuisine, son accent, sa manière de parler, sa gestuelle glamour...

## QUE TROUVE-T-ON EN ITALIE QUE L'ON NE TROUVE NULLE PART AILLEURS ?

Un art de vivre et, plus spécialement, de cuisiner, qui, à travers des choses très simples, recèle une grâce incroyable. On peut manger italien en France, et très bien, mais le même plat en Italie aura un goût à nul autre pareil. C'est une histoire de grâce, de culture, d'atmosphère aussi...



© YANN DERET

## ON N'EN REPART PAS SANS AVOIR DÉGUSTÉ...

... Un vrai panettone, préparé par un pâtisier. Rien à voir avec ceux qui sont proposés en supermarché.

## QUELLE EST LA MEILLEURE PÉRIODE DE L'ANNÉE POUR SE RENDRE EN ITALIE ?

Le printemps, parce qu'il commence à faire beau. C'est notamment le moment idéal pour déjà profiter des légumes du soleil. Il y a encore peu de touristes et, à l'inverse, déjà beaucoup de très bons produits, que l'on ne trouvera pas en France à cette saison.

## LE SPOT IDÉAL POUR DES VACANCES ?

L'hôtel Mezzatorre, sur l'île d'Ischia, avec ses murs ocre. Un endroit magnifique, accroché à la roche face à la mer, au plus proche de la nature.

## QU'EST-CE QUI DIFFÉRENCIE LE PLUS LES CUISINES ITALIENNE ET FRANÇAISE ?

La spontanéité. La cuisine italienne, c'est vraiment le produit travaillé dans l'instant. Cette cuisine est à la fois simple en apparence et très compliquée. Car il faut être très précis - l'épaisseur d'une pâte fraîche, le temps de cuisson... - pour que le plat soit réussi.

## S'IL FALLAIT FAIRE UN REPROCHE AU PAYS ?

Ça, c'est difficile ! Je n'ai jamais été déçu, où que je sois allé. Restaurant populaire, table gastronomique, café de quartier... à chaque fois, l'expérience a été formidable.

## QUE RAPPORTER DANS SES BAGAGES ?

Une belle bouteille de limoncello. Un plaisir que je ne me refuse jamais, en fin de repas, l'été. 