



# CYRIL LIGNAC

**Vous êtes cuisinier et pâtissier, c'est rare. Pourquoi avoir continué les deux activités ?**  
C'est par souci de cohérence. Je suis très exigeant – surtout avec moi-même – et je ne pouvais pas imaginer cuisiner un repas et ne pas pouvoir, ne pas savoir, faire un bon dessert. J'ai été formé à la fois par Alain Passard et Pierre Hermé. Les deux univers se complètent.

**Vous êtes aussi chef d'entreprise...**  
Toujours par souci de cohérence. Les gens vont dans un restaurant pour la nourriture, l'ambiance, le décor, le service... Être chez moi me permet de proposer cet ensemble.

**Qu'aimez-vous dans votre métier ?**  
L'esprit d'équipe, et c'est gratifiant de faire plaisir aux gens.

**Parlez-nous d'Ischia, votre nouveau restaurant parisien qui ne désemplit pas.**  
Je fais des restaurants pour moi, avec les choses que j'aime. Après la fusion asiatique au Bar des Prés, j'avais envie de cuisine italienne. Ce lieu, ma première adresse, je voulais le conserver je l'ai donc transformé en confiant la déco au Studio KO et à Be-pôles.

**Vous avez aussi ouvert un Bar des Prés à Londres...**  
Il est au cœur de Mayfair, c'est ma première adresse à l'étranger. Londres a toujours été mon premier choix – c'est à la fois proche et dépaysant.

**Comment définiriez-vous votre style vestimentaire ?**  
Je dirais casual chic. Je m'habille simplement et décontracté, pour pouvoir bouger partout.

La recette du succès du chef aveyronnais, fort de cinq pâtisseries, une chocolaterie et cinq restaurants, dont deux nouveaux, réside sans doute dans sa recherche de cohérence. Il s'est plié avec gourmandise à notre questionnaire.

Par Frédérique Dedet

**Quels rituels suivez-vous au quotidien ?**  
Il n'y a pas une journée qui ressemble à une autre. Mon emploi du temps évolue au gré des opportunités professionnelles. Parfois en tasting, parfois en tournage ou en réunion avec mes équipes... Mais je dois reconnaître qu'il n'y a pas une journée où je ne croque pas dans un ourson guimauve.

**Quel est le paysage qui vous ressource le plus ?**  
Le bleu de la mer dans le sud, les cigales, les oliviers...

**La dernière chose que vous avez achetée ?**  
Un cheval de polo.

**Un artiste dont vous aimeriez collectionner les œuvres ?**  
Le peintre Pierre Soulages.

**Quelle est votre plus grande extravagance ?**  
Ma gourmandise, sans nul doute !

**Quelle application utilisez-vous le plus sur votre smartphone ?**  
Instagram est mon application favorite. J'alimente ma page quotidiennement, c'est un peu mon journal de bord.

**Avez-vous un mentor ?**  
Le chef Alain Passard.

**Qui sont vos héros ?**  
Les Rolling Stones.

**Un objet dont vous ne vous séparez jamais ?**  
Le bracelet de ma mère, comme un porte-bonheur.

**Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?**  
J'ai hésité entre pompier et cuisinier. Au final, j'ai choisi la cuisine tout en étant pompier volontaire.

**Quels sont, selon vous, les grands enjeux de notre époque ?**  
Nous devons privilégier au maximum les circuits courts, faire travailler les commerçants, les producteurs proches de chez nous.

**Où pourriez-vous vivre ailleurs ?**  
À Londres ! C'est une ville que j'adore, proche de nous mais tellement différente. J'aime, son melting-pot, c'est une ville avant-gardiste.