



F. GUILLOT/AFP

... Cyril LIGNAC

Le plus populaire des chefs sort un nouveau livre sur la pâtisserie. La gourmandise n'est plus un vilain défaut, mais un péché mignon.

L'Express C'est quoi, le style « gourmand et croquant » ?

Cyril Lignac C'est un style sympathique, basé sur la notion de partage. Quelque chose de simple – mais pas forcément simple à exécuter. Au Chardenoux, par exemple [son restaurant dans le XI^e arrondissement de Paris], je sers un canard avec du foie gras, des figues et des cèpes. On n'est pas dans le compliqué, mais dans le rassurant.

▼ Quel est votre style de pâtisserie ?

C'est celle que j'ai connue lorsque j'étais enfant, dans l'Aveyron : baba au rhum, éclair au chocolat ou au caramel, tarte au citron... Et j'y ajoute mon esprit, une vision contemporaine et authentique, comme ces choux ou ces macarons que je retravaille. La pâtisserie doit se situer au confluent de la tradition et de la modernité.

Télé

- ◆ *Le Meilleur pâtissier*, chaque mardi à 21 heures sur M6.
- ◆ *Sucrément bon*, chaque dimanche à 10 heures sur Téva.

Livre

- ◆ *La Pâtisserie*, par Cyril Lignac, éd. de la Martinière, 224 p., 25 €.

▼ Pardon, mais c'est un peu bateau, comme expression...

Non, je peux l'expliquer. Beaucoup de cuisiniers optent pour l'une ou pour l'autre. Moi, je pratique les deux. Si vous voulez un gâteau traditionnel, je vous propose un baba au rhum ou un éclair au chocolat. Si vous cherchez quelque chose de plus compliqué, je vous prépare un équinoxe, mon entremets à base de mousse à la vanille enveloppant un crémeux au caramel, un biscuit moelleux aux amandes et un croustillant praliné au spéculos.

▼ Quel style adopter pour faire de la télé ?

Rester soi-même. C'est ce qui me réussit depuis douze ans. Moi, je ne voulais pas faire de télé. J'étais prédestiné à être chef cuisinier, pâtissier, mais pas animateur. Je suis d'une nature timide, et il a fallu un an pour que les producteurs arrivent à me convaincre. Et lors de mon premier rendez-vous avec M6, cela s'est très mal passé, je suis sorti du bureau en claquant la porte. Ça leur a plu. Ils ne voulaient pas quelqu'un qui dise amen à tout.

▼ Qu'est-ce qui vous rend hostile ?

Le travail bâclé, quand on ne va pas au bout et au fond de ce qu'on fait. On est tous capables du meilleur, il faut juste en avoir la conviction et faire preuve de volonté.

▼ Après trois verres de vin, que se passe-t-il ?

Je suis superjoyeux. Je peux refaire le monde. C'est une partie intégrante de mon métier et de notre patrimoine : bien manger et bien boire. Cela va de pair. ■