

PHOTOS JÉRÔME GALLAND



Les nounours, un pur plaisir régressif griffé Lignac.



Equinoxe, une des créations fétiches de la maison.



Fier de ses tablettes maison, Lignac vénère... le Toblerone.

# Le chef Lignac se révèle pur sucre

La star des cuisines de la télé-réalité publie son premier carnet de recettes pâtisseries pour ses 40 ans

Cécile Lecoultre

Le 5 novembre, Cyril Lignac passe les 40 ans. Le chef ne se cuira pas un gâteau. «Je vais en prendre un chez moi. Je vais mettre toutes les bougies sur un Croque Noisettes, mon préféré, un biscuit enrobé de chocolat au lait. Notez, j'aime tous les gâteaux, je suis gourmand.» Sa courte légende nuance, «Gourmand croquant». Le slogan griffe le personnage star des cuisines de la télé-réalité.

Comme ses sourcils arqués en sémaphores inquisiteurs à chaque fois qu'un candidat iconoclaste, détournant un classique, s'aventure à risquer le crime de lèse-majesté. D'équerre avec des valeurs simples, son père menuisier lui a enseigné la droiture. Sa mère, infirmière, l'a initié aux fourneaux. «Avec ma sœur Céline, on faisait de la pâtisserie. Des cakes marbrés, des petites roses des sables.» Janine est décédée à 57 ans en 2014. Sa première réelle épreuve, avoue-t-il, et le déclencheur d'un virage, remise en question et recentrage. «Mais peu importe, parlons pâtisserie», coupe-t-il avec pudeur, s'interdisant de s'étendre sur la pâte intime.

Et de fouetter quelques évidences. «Je suis toujours à l'affût, proche des gens. Terre à terre, même. Moi, j'aime le beau et le bon, que cela soit joli. Ma signature, je la cherche entre des formules modernes et d'autres oubliées.» Ainsi de *La Pâtisserie*, son premier ouvrage «sucré». Difficile de trouver titre plus explicite. «Un gâteau, ça peut prendre un mois ou une semaine. Il arrive de s'obstiner et qu'au dernier moment, on ne le mette pas à la vente. Il faut se renouveau sans cesse, sinon la flamme s'éteint.»

Pourtant, «le petit gars de l'Aveyron» comme il aime se définir, n'ambitionne pas vraiment de surprendre. «Je ne suis pas un bobo, même si je vis à Paris. J'ai adopté la gélatine de poisson, par exemple. Pas pour obéir aux diktats de la mode, mais parce que c'est plus naturel.» Au contraire de collègues qui cultivent l'originalité jusqu'au maniérisme, le surdoué reste aussi lisse qu'une crème brûlée sans grumeaux. D'une prévisibil-

ité exquise, l'élève s'agenouille en commis devant ses idoles et mentors, les Pierre Hermé et autre Gagnaire, salue leur inventivité. «Chez Alain Passard, j'ai adoré travailler la carte des légumes, envisager la cuisine comme un bien-être.» Et de conclure avec une parfaite logique de l'équilibre: «Tous m'ont appris quelque chose, chacun m'a poussé à grandir. Même si je n'en suis pas là.»

Devenu le prototype d'une nouvelle génération de toques, à la fois créateur singulier, patron à l'international et vedette médiatique, Cyril Lignac s'étonne à peine. «A 16 ans, je suis entré en apprentissage. La pension, l'Ecole hôtelière, c'était mon destin. Je ne re-

**«Un gâteau, ça peut prendre un mois ou une semaine. Il arrive de s'obstiner et qu'au dernier moment, on ne le mette pas à la vente»**

grette rien. Ma vocation, je l'ai trouvée à mesure de mon chemin.» Et de lancer la formule magique. «Je viens de l'Aveyron. Ma terre, ma famille, mes amis, toutes mes attaches y sont, à la racine de la convivialité.» Soudain enthousiaste, il s'emballe. «Je rentre de la Fiac (ndlr: *Renommée Foire internationale d'art contemporain*, à Paris). J'ai vu un tableau de Pierre Soulages à vendre, sublime, 1952, la texture de crème onctueuse, la force du noir qui danse comme la mort au travail entre l'ombre et la lumière. Ce tableau m'a ému.» Avec une pointe d'orgueil, l'esthète parachève la visite: «Et vous savez, ce peintre génial vient de Rodez, de chez moi.»

La quarantaine si proche ne lui inspire aucune crise. «L'âge ne m'inquiète pas, le meilleur est à venir. La vie m'a rendu optimiste en me gâtant tellement.» Pas de ratés dans sa petite cuisine de l'âme. «Oh! j'ai mes coups de blues. Ça passe. En fait, je vis ma passion dans l'instant. Je ne veux pas me projeter, penser à acheter des boutiques, des maisons.» A croire qu'il ne rêve même pas de cadeau d'anniversaire.



De Rodez à Paris, le chef Cyril Lignac l'avoue en toute simplicité: «La pâtisserie a transformé ma vie.» CHARLOTTE LINDET

## En dates

- 1977 Naît le 5 nov. à Rodez (Aveyron).
- 2000 Rejoint Alain Passard à l'Arpège.
- 2002 Rejoint Pierre Hermé, puis La Grande Cascade, chez Alain Ducasse.
- 2005 Ouvre Le Quinzième, opération contée dans la série télé *Oui Chef!*
- 2006 *Génération Chef*, premier d'une quarantaine de livres.
- 2007 Conseiller éditorial du magazine *Cuisine by*, double le film *Ratatouille*.
- 2008 Reprend Le Chardenoux.
- 2010 Anime la télé-réalité *Top Chef* jusqu'en 2014.
- 2011 Ouvre Aux Prés, puis La Pâtisserie avec Benoît Couvrand.
- 2012 Une étoile au Michelin, lance la télé-réalité *Le Meilleur Pâtissier*.
- 2016 Ouvre La Chocolaterie, puis Le Bar des Prés.
- 2017 Ouvre une 2<sup>e</sup> Pâtisserie et une 2<sup>e</sup> Chocolaterie; *Le Meilleur Pâtissier* se décline en version «professionnels» et version «célébrités».

«Consensuel? Mais c'est un compliment!»



● **Zoom** L'autre soir, les postulants au *Meilleur Pâtissier* suaient sur la tarte au citron. Ourdie par Cyril Lignac dans *La Pâtisserie*, l'affaire exige quelque science culinaire. Superbe à l'image, le velours du chocolat cadre des pointes et perles zestées plantées «dans un paysage imaginaire». La pratique s'avère complexe, même si le chef assure: «Les recettes sont très bien expliquées.» Au-delà, le livre de l'Aveyronnais traite aussi de sa philosophie. Ainsi, sa pâtisserie de boutique veut résister au temps, garder son intérêt du petit matin à la sortie de l'atelier jusqu'à la fermeture. Equinoxe ou religieuse à la fraise des bois et pistache de Sicile s'encanaillent «mais je

veux réussir à me démarquer sans faire du paris-brest «banane-carotte». De ce voyage praliné, il a déjà conçu deux versions, visant le «délicieux partout». Une pointe d'ironie surgit. «Un critique a cru me blesser en disant ma cuisine consensuelle. Mais c'est un compliment»



**La Pâtisserie**  
Cyril Lignac  
Ed. de la Martinière,  
224 p.