

## Plaisirs

LE DIMANCHE DE...

Cyril Lignac  
« Mon moment à moi »

Cyril Lignac devant son Bar des Prés, à Paris dans le 6<sup>e</sup> arrondissement.  
PATRICE NORMAND/LEEXTRA POUR LE JDD

**Le chef et pâtissier cathodique a décidé de couper pour préserver ses week-ends, tout en restant à l'écoute de ses restaurants**

**E**n ce lundi matin d'octobre, quand il arrive tout sourire, on se dit que Cyril Lignac a dû passer un bon dimanche. Il est d'humeur charmante car il vient de trouver la « perle rare », en dénichant enfin le chef exécutif – un Sicilien – avec lequel il va travailler aux fourneaux de sa future trattoria, baptisée Ischia (Paris 15<sup>e</sup>). Celle-ci ouvrira en mars prochain en lieu et place

du Quinzième, son gastro étoilé, qu'il a décidé de fermer.

Exfiltré volontaire de la course aux macarons Michelin, le cuisinier cathodique, à la tête de cinq pâtisseries, cinq restaurants et une chocolaterie, apparaît comme libéré d'un grand poids. Volubile, il se prête volontiers au jeu des selfies avec les passants devant son Bar des Prés germanopratin (Paris 6<sup>e</sup>). « Je me sens tellement

bien, confirme-t-il. J'ai eu un accident de scooter en 2016, qui devait finir par arriver car j'étais dans un trop-plein d'activités, je faisais tout à fond, je ne m'arrêtais jamais de travailler. Depuis, j'ai appris à déléguer, à faire confiance et j'essaie de préserver mes week-ends, qui sont des moments précieux. »

Le dimanche, Cyril Lignac baisse le rideau de la célébrité pour arrêter le temps et profiter de son chez-lui. Confortable dans son canapé, avec son plaid, il a lu la presse, regardé un peu la télévision et il s'est cuisiné des pâtes aux olives, sauce tomate, jambon blanc fumé et burrata. « J'adore ça, c'est vraiment mon moment à moi, affirme-t-il. Nous, les cuisiniers, la semaine, on passe chez nous comme à l'hôtel, rapidement, pour dormir. Donc le dimanche soir, c'est un instant sacré : je fais des crêpes, je flâne chez moi, je ne prévois aucun dîner à l'extérieur. » Sauf cas exceptionnel, comme récemment pour l'anniversaire de Jean-François Piège, son ami et « adversaire » aux fourneaux de Chef contre chef, leur nouvelle émission sur M6.

**Bocaux gourmands**

Depuis ses 16 ans et le moment où il s'est « engagé en cuisine comme en religion », Cyril Lignac n'a « jamais eu de dimanche ». Il n'a pourtant jamais vécu comme un sacrifice le fait de travailler quand les autres prennent du bon temps. À l'Auberge du Vieux Pont à Belcastel (Aveyron), un restaurant trois étoiles tenu par les sœurs Nicole et Michèle Fagegaltier où il a fait ses classes, le week-end était crucial car synonyme d'affluence en salle, donc de coup de feu en cuisine : « Quand j'ai vraiment découvert ce métier, j'ai arrêté de sortir avec mes copains le samedi soir. Je préférais me coucher tôt parce que je savais à quel point le dimanche au restaurant était génial : j'étais aux fourneaux, il y avait de l'émulation. C'était comme un jour de match : le moment de montrer tout ce que tu avais appris pendant la semaine. Ce sont de très bons souvenirs. »

À 17 heures, après le service et le nettoyage de la cuisine, il rentrait alors chez ses parents, à Rodez. Il se souvient du rituel de table dominical : « simple mais bon ». L'hiver, on

y préparait les bocaux gourmands pour le reste de l'année : foie gras, cou farci, cuisses de canard... « C'était jour de fête. Je vivais à la campagne, donc on faisait aussi des bocaux de haricots verts, on triait les lentilles, on préparait les pois du cassoulet et une terrine particulière que j'adore : un noyau de foie gras avec du pâté de porc autour. Ma mère faisait aussi des pommes de terre à la poêle dans de la graisse de canard et mettait le plat au centre de la table. C'était très convivial. »

**Polo et poulet**

Pour retrouver un petit bout de nature, le chef de 42 ans, parisien depuis près de vingt ans, s'offre le dimanche matin des virées en proche campagne pour monter l'un de ses cinq chevaux. Selon l'humeur, il fait une simple balade ou dispute un match de polo, sa grande passion. « Ce sport est aussi un art de vivre, explique Cyril Lignac. Avant, on boit le maté en partageant la même tasse, après on mange l'asado, ces grillades argentines typiques. Et puis, chaque cheval a son tempérament et une manière spécifique de t'emmener dans le jeu. Moi, je suis comme les chevaux, je ne peux pas vivre seul... » Le polo lave la tête et lui fait oublier, pour quelques heures, le travail et les responsabilités. « Le sport et la cuisine se ressemblent, assure-t-il. Nous, les chefs, nous sommes comme des marathoniens : la carrière est longue, il faut tenir la cadence car c'est physique. Il faut être bien organisé, entouré, tout en sachant profiter de la vie. »

Le petit plaisir dominical de Cyril Lignac consiste à « fuir la routine » et les rituels, en ne faisant jamais la même chose : il peut très bien aller monter ses chevaux, filer voir une expo à Londres, partir en week-end dans le Sud, enfourcher son vélo pour une balade dans le Marais, visiter Montmartre qu'il adore, en mangeant une pâtisserie chez Gilles Marchal ou le poulet du dimanche au Coq Rico, le rendez-vous des amateurs de belle volaille sur la Butte. Le tout en restant à l'écoute de ses restaurants, au cas où une question devrait être réglée à distance. « La cuisine, c'est toute ma vie, alors je suis toujours joignable. » ●

CHARLOTTE LANGRAND

## SA PLAYLIST



**Brown Eyed Girl, Van Morrison (1967)**  
J'aime ces musiques un peu « old school » et « cool » qui traversent le temps.



**Beast of Burden, The Rolling Stones (1978)**  
Je suis un fan inconditionnel des Stones. J'aurais pu choisir d'autres titres plus rock, mais celui-ci est cool pour le dimanche à la maison.



**Battez-vous, Brigitte (2010)**  
J'aime le fait que ces deux chanteuses soient parisiennes et qu'elles chantent à deux, avec chacune un timbre de voix original.

## SA TABLE

J'aime aller manger un shabu-shabu chez Takara (14, rue Molière, Paris 1<sup>er</sup>). La viande est trempée dans une pâte de sésame très gourmande puis plongée dans un bouillon, comme une fondue. On peut aussi agrémenter de ponzu. Un délice !

## SON MONUMENT

Je suis un passionné de la tour Eiffel. Je passe devant tous les jours et il n'y a pas une fois où je ne la regarde pas, où je ne la trouve pas différente, selon que je suis à moto, à vélo ou à pied. C'est le symbole d'une ville dont je suis amoureux, moi le provincial à qui elle a tout donné.