

Cyril Lignac : « Je suis à une étape clé de ma carrière »

By [Franck Pinay-Rabaroust](#) on septembre 14, 2015 [1 Comment](#)

Après dix ans de télévision à tout crin, Cyril Lignac a de nouvelles ambitions et ouvre un nouveau chapitre de sa vie professionnelle. Engagé mais consensuel, bavard et timide, Cyril Lignac, âgé de 38 ans, est un entrepreneur aussi doué que charismatique. Retour sur dix années de télévision, sur son parcours de chef et sur son futur.

par Franck Pinay-Rabaroust /



Atabula – Cela fait 10 ans que les Français vous connaissent et vous suivent à travers leur poste de télévision. Où en êtes-vous aujourd’hui dans votre parcours ?

Cyril Lignac – Je viens de faire le bilan de ces dix années de présence médiatique. Je suis à une étape clé de ma carrière, avec une volonté forte de me recentrer sur mon cœur de métier. Et il y a eu des événements personnels qui font que je souhaite prendre de nouvelles directions. Je ne veux plus être partout, courir dans tous les sens. Me poser et me concentrer, c’est une priorité. Après le bilan de ces dix années passées, je me plonge désormais dans ce que vont être mes dix prochaines années. Oui, je suis dans un changement de vie.

A quoi vont ressembler vos dix prochaines années ?

Il est encore un petit peu tôt pour développer cela avec précision. Mais les grandes lignes sont là, évidentes : me concentrer sur ma cuisine, la boulangerie et les gâteaux. Je veux moins survoler les choses et tout approfondir. Autrement dit, moins de télévision et de dispersion pour plus de concentration et de présence dans chacun de mes établissements. Les changements concrets vont être multiples, de la création d’un laboratoire de création et de production, jusqu’au développement de nouvelles offres, que ce soit au niveau des menus ou des gâteaux.

Récemment, vous avez participé à des émissions télévisées plus responsables, à l’image de « Les Chefs contre-attaquent ». Pourquoi ?

Depuis 10 ans, j’ai fait énormément d’émissions différentes et je pense pouvoir dire que je connais bien cet univers de la télévision, d’autant plus que j’ai créé il y a sept ans ma société de production. Quand j’ai arrêté Top Chef, j’ai eu envie de faire des émissions plus utiles. Je dis bien « utile », pas moralisatrice. En faisant cela, je ne prétends pas changer le monde ou même changer en profondeur les habitudes alimentaires des Français. Mais j’estime être dans mon rôle en décryptant les modes de production ou les modes de consommation qui sont les nôtres. Ce que nous avons fait sur le gaspillage est éloquent et montre ô combien il est nécessaire de sensibiliser pour que les choses changent. Si les chefs ne tiennent pas ce discours par rapport à notre alimentation, qui va le faire ?



Salle de restaurant du Quinzième (Paris 15e arr.)

Vous parlez d'émissions « utiles ». Est-ce important que les chefs s'engagent sur des questions sociétales ?

Il y a, dans l'émission « Les Chefs contre-attaquent » une dimension politique, mais manger est un acte politique, un acte citoyen. En fonction de la façon dont tu manges, tu joues un rôle dans la société. Le gaspillage alimentaire en est un parfait exemple, que ce soit dans les grandes surfaces ou dans nos foyers. N'est-ce pas une hérésie de voir des DLC (date limite de consommation, ndlr) différentes entre la France métropolitaine et les DOM TOM pour des yaourts ? Sur l'aspect « made in France », les chefs parlent sans cesse de leurs approvisionnements locaux. Mais si nous commençons à lister les produits, nous nous apercevons que la situation est critique. Il ne reste plus qu'un producteur de poivron en France, idem pour le cornichon et pour d'autres produits. Si l'on ne fait rien, à terme, tout viendra de l'étranger. J'ai conscience que les tarifs ne sont pas les mêmes et que le revenu des Français n'est pas extensible mais nous nous devons de les sensibiliser, de porter le message. Après, à chacun d'agir.

Comment analysez-vous l'évolution du couple chef-télévision sur ces dix dernières années ?

Je ne sais pas exactement quel rôle a eu la télévision dans l'évolution du métier de cuisinier, mais il est évident qu'elle a changé énormément de choses. Elle est un vecteur identitaire et a permis à beaucoup de jeunes de s'engager dans le métier. Nous voyons bien qu'il y a un effritement des audiences, mais j'espère qu'il ne s'agit pas d'un ras-le-bol généralisé. Il y a probablement eu trop d'émissions de cuisine, avec le risque sous-jacent que le téléspectateur s'en détourne en faveur d'autres univers de la télé-réalité. Personnellement, j'ai pris de la distance avec la télévision. La priorité, c'est mon entreprise.

Votre omniprésence médiatique n'a pas toujours été apprécié par le petit monde des chefs. Vous l'avez payé chèrement votre starification ?

Mais je ne me considère pas comme une star ! Je bosse comme tous les autres, j'ai aujourd'hui un groupe de 150 personnes à faire tourner et je suis seul à la barre. Alors oui, il y a 10 ans, on m'a pris pour un extraterrestre, mais s'il fallait le refaire, je referais tout à l'identique. Il ne faut pas oublier qu'à l'époque j'avais à peine plus de 25 ans, j'étais un gamin, j'ai défriché un nouveau territoire et j'ai donc pris des risques. Certains chefs m'ont sauté dessus, d'autres m'ont soutenu. Mais une chose est claire : je n'ai jamais bafoué mon métier, je n'ai jamais transmis de fausses valeurs et je n'ai jamais dit que j'étais le meilleur. A 25 ans, j'ai créé mon restaurant et j'ai fait le boulot. Ce sont les autres qui m'ont mis au cœur de tous les débats à l'époque et je me suis protégé comme je le pouvais.



Façade du restaurant Aux Près (Paris 6e arr.)

Se protéger, c'est à dire ?

Peu importe, c'est désormais derrière moi et je ne fais pas partie de ceux qui sont obsédés par le passé. Je ne regrette rien et c'est bien là l'essentiel. Quand tu sors des sentiers battus, tu déranges et on te cherche des poux dans la tête. Aujourd'hui j'en veux à personne, je ne donnerai jamais les noms de ceux qui m'ont dénigré. Les chiens aboient, la caravane passe.

Reste qu'il vous a fallu du temps pour imposer votre image de chef de cuisine, et pas seulement l'image d'un chef qui passe à la télévision ?

Je ne me suis pas battu. J'ai encaissé les coups sans jamais en rendre. Je n'ai rien dit et j'ai bossé dans mes établissements, avec la seule volonté de prouver que j'avais ma place en cuisine. Le temps a fait son œuvre. J'ai payé ma jeunesse, c'est évident, mais dix années après, je peux être fier du résultat.

Vous avez reçu votre première étoile au guide Michelin en 2012. Est-ce qu'elle a changé radicalement les choses et fait taire les mauvaises langues ?

L'étoile a changé ma vie et je suis persuadé qu'elle est arrivée au bon moment dans ma carrière. Il ne faut pas oublier qu'au début de l'aventure, j'étais à la tête d'une brasserie qui envoyait une centaine de couverts à chaque service. Au fil des années, j'ai évolué, j'ai trouvé ma cuisine, et l'étoile est arrivée.

Il y a encore quelques années, le guide Michelin a freiné l'arrivée de votre étoile car vous étiez, selon eux, trop médiatique. Aujourd'hui, la médiatisation n'est plus un frein à l'obtention de l'étoile ?

Je ne crois pas tellement à cette théorie du lien entre médiatisation et étoile. Mais il faut bien comprendre que la médiatisation est aujourd'hui un tremplin formidable pour les chefs. A chacun de savoir ensuite comment s'en servir. Si aujourd'hui toute la presse spéculé sur les ouvertures, le mercato des chefs, etc., c'est parce qu'il y a derrière dix années de télévision tournées vers les émissions de cuisine.



Tarte framboise selon Cyril Lignac et Benoit Couvrand

L'extrême médiatisation du chef a entraîné un effet de mode sur les restaurants. Tous les médias vont parler de la même table pendant quelques jours, puis plus rien. Est-ce pour vous un défi de rester « à la mode » ?

Je me défie de l'idée de mode ; en revanche, je souhaite bien évidemment rester dans l'actualité. Pour cela, je me dois d'être créatif et de sentir les tendances. Il y a deux ans, jamais je n'aurai imaginé proposer des cocktails dans mon restaurant Aux Près (ex-Chardenoux-des-Près, ndlr). Aujourd'hui, la clientèle en est friande, nous avons donc un mixologiste à disposition. Même logique pour le brunch qui cartonne tous les dimanches matins. En bon Aveyronnais que je suis, je ne pense pas à la mode, je me concentre sur l'utile.

Alors même que vous êtes un chef très exposé médiatiquement, il ressort de vous l'image d'un chef très consensuel. Est-ce une juste analyse ?

Je n'aime pas la bagarre. Je n'ai pas de temps pour ça. On m'aime ou on ne m'aime pas, ce n'est pas bien grave. Je ne souhaite pas alimenter les conflits, cela ne m'intéresse pas. Certains ont pu dire que même ma cuisine était consensuelle... Je suis comme tous les chefs : j'ai envie que ma cuisine séduise le plus grand nombre de mes clients. Par delà mon image, je crois surtout que ce serait bien qu'en France on arrête de voir le mal partout. Déjà que notre métier est difficile, alors quel intérêt de le tirer vers le bas ? Je n'ai jamais cherché à tirer la couverture à moi mais plutôt à servir le métier et mettre en avant ses valeurs de partage et de plaisir.



Propos recueillis par Franck Pinay-Rabaroust / ©Mathieu Cellard – Mathieu Deloye