

RESTAURANTS



CYRIL
LIGNAC

« JE NE SUIS
PAS UN POT
DE NUTELLA »

IL EST COMME CELA.
CYRIL LIGNAC. GOURMAND
ET MÊME CRAQUANT
LORSQU'IL SE CONFIE
SANS FILTRE SUR SON
PARCOURS, SA CUISINE,
SES PASSIONS.
PAROLES D'UN CHEF
ENTREPRENEUR,
HYPERACTIF
ET JAMAIS BLASÉ.

Quelle est votre formation ?
 Je suis titulaire d'un CAP de cuisinier et d'un CAP de pâtissier. C'était important pour moi d'avoir ces deux formations pour instaurer un même esprit du début à la fin du repas. J'ai fait mon apprentissage chez un étoilé de l'Aveyron, dont je suis natif, avant de venir à Paris, mon rêve américain ! Je suis entré directement comme commis chez Passard. Il était et reste l'une de mes idoles. Je le regardais faire, j'aimais tout ce qu'il était et ce qu'il y avait autour de lui. Je suis ensuite passé chez Pierre Hermé en pâtisserie, puis dans d'autres maisons, dont La Grande Cascade, avant l'émission «Où chef!» sur M6, en 2005. C'est elle qui m'a permis d'ouvrir mon premier restaurant, le Quinzième, avec des jeunes en échec scolaire, comme je l'étais à leur âge.

Que vous a apporté la télévision ?
 Sans elle, je n'aurais pas tout ce que j'ai aujourd'hui. Nous sommes un groupe indépendant : c'est grâce à l'argent que j'ai gagné à la télé que j'ai pu réinvestir dans de nombreux projets. Je suis à la tête d'une équipe de 200 personnes, dont 50 sur ma société de production.

Après le Quinzième, vous avez ouvert deux bistrot, quatre pâtisseries, une chocolaterie, et tout récemment un bar à sushis. Quelle est votre stratégie ?
 Je fonctionne à l'envie, aux opportunités. Je n'ai pas de plan d'action. Je n'ai pas construit une chaîne mais des concepts différents, dans des quartiers différents, qui s'adressent à des clientèles différentes. Pour la Chocolaterie, j'avais d'abord pensé ouvrir une pizzeria, mais la copropriété s'y opposait. J'ai donc changé mon fusil d'épaule. Quand j'ai vécu entre New York et Paris, il y avait un coffee shop en bas de chez moi où je m'arrêtais souvent. Cela m'a inspiré. Pour le Bar des Prés, nous avons racheté un ancien centre de bronzage, dépourvu d'extraction. J'ai donc eu l'idée de privilégier une cuisine du cru, du poisson et des légumes, pour laquelle j'ai recruté un maître sushi nippon.

Que répondez-vous à ceux qui s'étonnent qu'un chef français se lance dans la cuisine japonaise ?
 Je suis tout sauf dans la compétition ou la revanche. Je ne suis pas un pot de Nutella, je ne veux pas plaire à tout le monde. J'ai envie de m'amuser avec la cuisine. Si cela déplaît à certains, tant pis.

Comment parvenez-vous à gérer votre emploi du temps entre vos nombreux établissements et la télévision ?
 Ma réflexion a un peu changé depuis mon accident de scooter qui m'a cloué au lit pendant deux mois. J'ai toujours fait confiance à mes équipes en les corrigeant parfois, et en les encourageant souvent. Avant, j'avais tendance

à vouloir tout contrôler. Mais l'accident m'a permis de prendre du recul. Ma relation avec mes collaborateurs est devenue plus forte, ils ont encore plus de responsabilités. J'aime la cuisine, j'aime créer des lieux, mais j'aime aussi l'humain. Tout le monde met les mains dans le cambouis dans le groupe. Quant à moi, je reste très présent au Quinzième, où j'ambitionne de décrocher un second macaron.

Qu'ont de commun vos différents établissements ?
 La gourmandise, la convivialité. Je ne cherche pas la complication, la réflexion. J'ai découvert la cuisine gourmande avec un plat de langoustines à la crème d'Éric Frechon qui m'a ému aux larmes. Je me suis dit : ma cuisine aussi sera gourmande, sincère, comme un câlin.

« Gourmand-croquant », cela vous amuse ou vous agace ?
 Cela remonte à loin, aux « Guignols », mais je n'ai jamais utilisé cette expression ! C'est toujours amusant d'être caricaturé.

Quels sont vos projets ? Vous avez songé à une époque à vous installer à l'étranger, est-ce toujours d'actualité ?
 Mes seuls projets sont l'ouverture d'une cinquième pâtisserie dans le marché Poncellet (XVII^e) fin février, et la refonte du Chardonnoux. Je suis en train de réfléchir avec des architectes sur d'importants travaux, et j'en profiterai bien sûr pour retravailler la carte.

Quid de votre école de cuisine ?
 J'ai dû fermer « Cuisine Attitude », qui fonctionnait pourtant très bien, à cause d'un problème d'extraction. Je crois aux signes, si on a fermé, c'est qu'il devait en être ainsi. Je laisse cela derrière moi.

Y a-t-il des chefs dont vous êtes proche ?
 Frechon, Passard, Hermé, Piège et Camdeborde sont des copains.

Que pensez-vous de la scène gastronomique parisienne ?
 Paris m'a tout donné. Du point de vue de la qualité de la cuisine, la capitale est pour moi au premier rang mondial. Nous avons de merveilleux produits, et tous les cuisiniers viennent se former chez nous. N'en déplaise à ses détracteurs, il n'y a pas de débat selon moi. En termes de concepts en revanche, Londres ou New York me paraissent en avance. Paris change mais reste assez traditionnel.

Pour déstresser, pratiquez-vous un sport ? Avez-vous un hobby ?
 Je monte à cheval et je joue au polo à Paris ou à la campagne. Pour moi, c'est plus qu'un sport, c'est une véritable passion. ■

SES BONNES ADRESSES PARISIENNES

- Pour un café.** *Le Bar de la Croix-Rouge, Chez Gérard. 2, place Michel-Debré (VI^e). Tél. : 01 45 48 06 45.*
- Pour dîner.** *Le restaurant japonais Takara. 14, rue Molière (I^{er}). Tél. : 01 42 96 08 38.*
- Pour un dernier verre.** *Le Montana. 28, rue Saint-Benoît (VI^e). Tél. : 01 53 63 79 20.*
- Pour faire son marché.** *Le marché de l'avenue du Président-Wilson (XV^e). Le mer. et le sam. matin.*
- Pour acheter son pain.** *Le Quartier du Pain, de Frédéric Lalos. 270, rue Vaugirard (XV^e). Tél. : 01 48 28 78 42. Et : Du Pain et des Idées. 34, rue Yves-Touidic (X^e). Tél. : 01 42 40 44 52*
- Pour offrir.** *Des chocolats Patrick Roger. 108, boulevard Saint-Germain (VI^e). Tél. : 09 63 64 50 21.*





Au Bar des Prés,
une cuisine du cru
entre sushis
et ceviches.

Les repaires du chef

QUATRE RESTAURANTS.

QUATRE PÂTISSERIES (ET BIENTÔT UNE 5^È),
UNE CHOCOLATERIE... QUE DE CHEMIN
PARCOURU EN UNE DÉCENNIE !

LE QUINZIÈME

MENUS : 65 € (dég.), 130 et 160 €.
14, rue Cauchy (XV^e). Tél. : 01 45 54 43 43.
Tij sf sam. et dim.

Déjà onze ans pour la première des adresses du chef, table étoilée en 2012 qui coche toutes les cases du cahier des charges «gastro»... jusque dans les prix, plutôt décomplexés. Un bel écran feutré aux tons bruns où le ballet des plateaux s'orchestre entre tables nappées, mosaïque murale et banquette de velours. Dans l'assiette, c'est évidemment savamment dressé, étudié, balancé : belle cuisson nacrée pour la lotte, cuite meunière, arrosée d'un jus de chorizo et punchée aux coques ; ris de veau crousti-moelleux, accompagné d'une trilogie de ravioles de betterave ; très graphique sphère caramel-vanille, révélant son cœur exotique sous les assauts de la cuillère.

LE CHARDENOUX

MENUS : 22 et 27 € (dég.), 39 € (dîn.).
1, rue Jules-Vallès (XI^e). Tél. : 01 43 71 49 52. Tij.

Le premier bistrot du chef, repris en 2008 et promis à une rénovation prochaine, affiche un vrai cachet, avec bar en marqueterie de marbre classé aux monuments historiques, vieux carrelage et plafond à nuages peints. Un décor Art nouveau suranné, au milieu duquel les fans de Lignac dégustent un menu en trois temps qui twisté les classiques de brasserie : tartine de

tourteau et avocat (vive et parfumée), gnocchis, champignons et noisettes (gourmands), burger bio (honnête), brochette de Saint-Jacques au chorizo (maline mais mini). Mention spéciale pour les desserts, notamment le baba au rhum surmonté de sa crème chantilly vanillée.

AUX PRÉS

MENUS : 35 € (dég.) et 48 €.
27, rue du Dragon (VI^e). Tél. : 01 45 48 29 68. Tij.

Voilà déjà six saisons que Cyril Lignac a repris l'ex-Claude Sainlouis, institution germano-pratine qu'il a transformée en néobistrot de choc. Le décor a gagné en style (magnifique comptoir en marbre) tout en gardant ce qu'il fallait de tradition. Et la cuisine décline un registre fusion maîtrisé avec un vrai sens de la gourmandise : œuf moelleux coulant sur poêlée de chorizo, encornets et tomates concassées ; jolies saint-jacques à l'émulsion tom yum et légumes sautés (pak choi, épinards, soja) ; imprenable pain perdu aux poires, caramel et glace vanille, à optionner en début de repas tant il est prisé. Tout bon !

LE BAR DES PRÉS

FORMULE : 40 € (dég.).
CARTE : env. 35-55 €.
25, rue du Dragon (VI^e). Tél. : 01 43 25 87 67. Tij.

Une opportunité, un salon de bronzage à vendre à côté du restaurant, et voilà comment naît une adresse «lignacienne» sans business plan précis ! Il n'y avait pas possibilité d'y concocter des plats cuits, qu'à cela ne tienne, le chef en a fait un atout en ouvrant grand sa cuisine à un maître sushi. Beaucoup de propositions japonaises donc mais aussi des ceviches comme la dorade marinée au yuzu ou le carpaccio de saint-jacques aux kumquats. Belle carte de cocktails, grand bar où il fait bon s'arrimer, ambiance chaleureuse... Saint-Germain à ici son «après».

LES PÂTISSERIES

24, rue Paul-Bert (XI^e).
2, rue de Chaillot (XV^e).
133, rue de Sèvres (VI^e).
55, bd Pasteur (XV^e). Tél. : 01 55 87 21 40. Tij.

La *success story* démarre en 2011, quand Cyril Lignac rachète la pâtisserie située face au Chardenoux. Ce qui ne devait être qu'un commerce de proximité et une adresse où fabriquer pains et gâteaux pour ses bistrotiers décolle rapidement. Pains, viennoiseries et pâtisseries, conçus avec son complice Benoît Couvrand, chef pâtissier dix ans durant chez Fauchon, s'arrachent et attirent une clientèle bien au-delà du quartier. Parmi les pâtisseries signature de la maison, qui revendique des classiques revisités : L'Équinoxe (ganache à la vanille, cœur caramel beurre salé et sablé speculoos), l'éclair au caramel beurre salé, le baba au rhum ou la tarte citron.

LA CHOCOLATERIE

25, rue Chanzy (XI^e). Tél. : 01 55 87 21 40.
Tij, de 8h à 20h.

Après deux ans passés à New York, il avait envie de développer un concept de *chocolate shop*, où les clients pourraient aussi déguster les gâteaux de sa pâtisserie, installée juste en face. Un joli cadre lumineux pour découvrir le cacao sous toutes ses formes : tablettes, cookies, barres chocolatées, pâtes à tartiner, viennoiseries, gâteaux, oursins et bien sûr boissons chaudes. ■