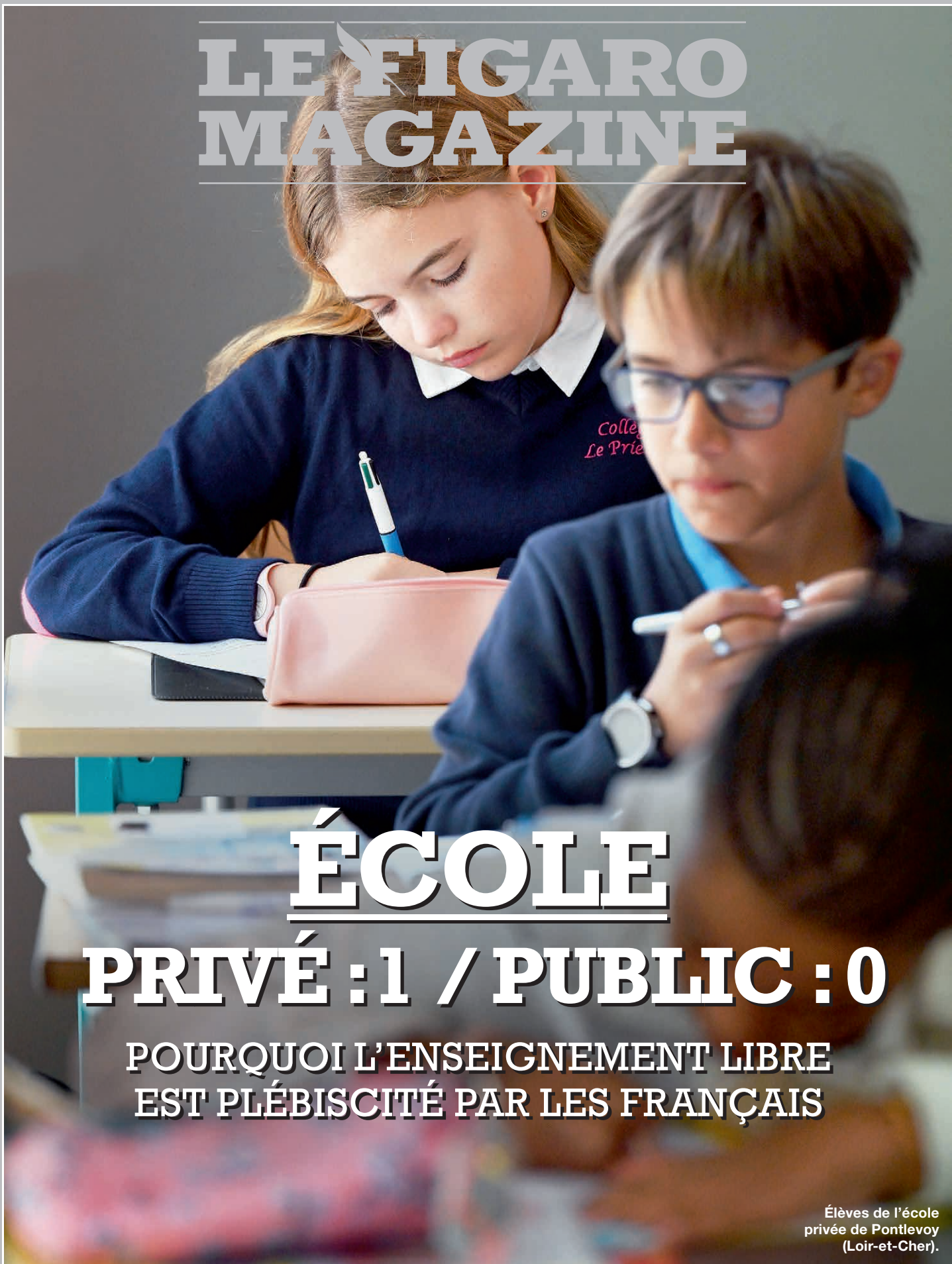


LE FIGARO MAGAZINE



ÉCOLE

PRIVÉ : 1 / PUBLIC : 0

POURQUOI L'ENSEIGNEMENT LIBRE
EST PLÉBISCITÉ PAR LES FRANÇAIS

Élèves de l'école
privée de Pontlevoy
(Loir-et-Cher).





LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



ISCHIA, À PARIS

Une table d'aujourd'hui, confortable, plats excellents, accueil parfait. Recommandé.

Cyril Lignac aura 45 ans le 5 novembre. Sympathique, réfléchi, ce cuisinier-pâtissier et homme de télé connaît le succès. Cyril Lignac est aimable, généreux, cultivé. L'étoile du restaurant Le Quinzième, il l'a laissée en changeant de formule et de nom pour Ischia, île de charme face à Naples.

Le lieu a été pensé. Toutes les qualités sont réunies dans ce vaste endroit, divisé en plusieurs salons chaleureux. Et c'est bon, très bon. Les plats, travaillés. On se régale. L'accueil du directeur, Benjamin Aroua, est celui des grandes maisons. Le décor, intelligent. Moderne, mais de bon goût, ce qui existe rarement ailleurs. Une première salle, bar et table d'hôte ; une deuxième, bar et chaises hautes ; une troisième, spacieuse, moquette originale, mur recouvert d'une sorte de hiéroglyphes, couleur brique clair, où se mêlent des verres sculptés. Partout des banquettes confortables dans le même ton. Suprême élégance, à l'époque où les assiettes sont souvent posées directement sur le bois des tables, des nappes blanches, en beau tissu, serviettes assorties. Voilà une table chic et un joli pied de nez au minimaliste actuel. Ischia est un restaurant élégant, fréquenté par une clientèle

habituée aux jolis endroits. Avec ce lieu, Cyril Lignac a inventé un concept. Pour 50 €, c'est nappe et serviette comprises. Personnellement, j'avoue apprécier. J'ai du mal à m'essuyer la bouche avec un confetti de papier.

C'EST ORIGINAL ET BON

Il faut démarrer par une pizette à partager. La plus chère et la plus inédite (15 €) : jambon blanc, champignons, wasabi, parmesan. Trois carpaccios : bœuf, artichaut, dorade. Il y a aussi vitello tonato, burrata, encornets grillés. Bien sûr, des pâtes : gnocchi et pesto, pistaches, courgettes ; agnolotti del Plin alle vongole, palourdes, ricotta. Le paleron de bœuf Black Angus confit se déguste en saucant ; escalope de veau milanaise, polpette à la sauce tomate, cabillaud cuit à l'huile d'olive et citron. Pour accompagner, pommes de terre rissolées, aubergines à la sauce tomate, salade de roquette. Le gorgonzola se déguste à la cuillère, le baba est au limoncello. Ne pas rater la glace noisette du Piémont, aux noisettes caramélisées, ni la brioche à la fleur d'oranger. Conclusion : réservez vite à Ischia. Cyril Lignac a réussi son décor, ses salles confortables. Bravo, Cyril !

Ischia, 14, rue Cauchy, Paris 15^e (01.45.54.43.43). Prix moyen : 55 € (sans boisson). Ouvert tous les jours.

LE DÉJEUNER DOMINICAL DE...

...PHILIPPE HARDY

Les huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, la pêche de Barfleur, le saumon d'Isigny, les bulots de la baie de Granville... Entre terre et mer, la liste est longue de ce que la Normandie peut offrir comme garde-manger aux épicuriens. La première édition du Rallye normand des chefs a permis, il y a quelques jours, à 17 cuisiniers de le (re)découvrir – en voiture électrique. Philippe Hardy est, avec Marie Sauce, à l'origine de cette initiative. L'occasion de demander au chef du restaurant étoilé Le Mascaret *, à Blainville-sur-Mer, ce qu'il préparerait le dimanche comme repas typiquement régional : « *En ce moment, nous avons les derniers homards bleus de Chausey, mais le lieu de ligne associé à des navets nouveaux et carottes ou un agneau de pré-salé à la ficelle, avec un gratin de légumes racine cuits sur la braise sont tout aussi délicieux.* » En dessert, l'incontournable teurgoule lui évoque les anciens qui venaient traditionnellement récupérer ce « riz au lait entier » chez leur boulanger à la sortie de la messe. Association d'idées avec les circuits courts... « *On a beaucoup parlé de la vente en direct, allez voir les producteurs près de chez vous* », encourage Philippe. Ils ont tout et surtout du meilleur.

Laurence Haloche

* 1, rue du Bas, 50560 Blainville-sur-Mer (02.33.45.86.09 ; Lemascaret.fr).

