

LE DIMANCHE IDÉAL DE...



CYRIL LIGNAC

Il sort du tournage des «Rois du gâteau», rénove «Le Chardenoux», veille sur le «Quinzième», les «Prés», s'apprête à replonger dans le Meilleur pâtissier... Et arrive à s'inventer mille et un dimanches!

Votre premier réflexe, le dimanche?

Quand j'étais gamin, à Rodez, le petit-déjeuner familial du dimanche était sacré. D'ailleurs il l'est toujours: je fais des œufs au plat sur lesquels je râpe un peu de Beaufort d'alpage ou du Comté, il y a des toasts, du beurre, de la confiture, une salade de fruit... Je n'y déroge pas et j'aime ça. De quoi bien attaquer la journée et tenir jusqu'au déjeuner vers 14 heures. Le week-end est très important,

je le préserve au maximum. Quand on a eu l'étoile Michelin, j'ai décidé de fermer le samedi et le dimanche pour qu'on puisse tous profiter du week-end, mon équipe et moi!

Un autre rituel?

J'adore la vie, l'art de vivre, le beau. Tout m'émerveille! Je n'en ai pas un dimanche, mais mille et un! Un jour je vais aller à la Tate de Londres, une autre fois je retourne dans

l'Aveyron, je vais voir une expo à Paris, comme celle de César à Beaubourg. Ou je pars faire du cheval - j'en ai quatre - vers Dourdan. J'aime me balader à cheval en forêt ou, pendant la saison, de mai à septembre, faire une bonne partie de polo, un sport d'équipe qui demande aussi de jouer avec l'intelligence du cheval. C'est du « polo campo », entre amis! On boit le maté, les Argentins font un asado... Là, je suis loin de tout, je débranche des contingences de la semaine. J'adore aussi m'installer au volant d'une de mes vieilles voitures des années 60 pour filer en Normandie, déguster un bon plateau de fruits de mer à Trouville avec des copains, aller manger à Honfleur chez mon ami Alexandre Bourdas [le SaQaNa, NDLR].

Et à Paris?

L'un de mes bonheurs, c'est aussi d'enfourcher mon vélo le dimanche matin et me balader dans les rues, monter à Montmartre et aller déguster le poulet au *Coq Rico* de Westermann, passer par la pâtisserie de Gilles Marchal en redescendant... Récemment, nous sommes aussi allés chiner de la vaisselle ancienne, aux puces de Saint-Ouen, pour *Le Chardenoux*. Je me régale de tous ces moments.

Votre dimanche «fantasmé»!

Depuis des années, je rêve de rencontrer Pierre Soulages, un Ruthénois comme moi dont l'œuvre me touche, et l'écouter parler de ses tableaux, de leur genèse, de ses émotions d'artiste! Idem pour le grand maître sushi japonais Jiro Ono. Je sais bien que tout ça n'est pas très réaliste. Mais les rencontres humaines, l'échange, le partage sont des bonheurs intenses qui font le sel de ma vie... Ainsi, je garde un souvenir formidable d'une rencontre avec l'artiste Jean-Michel Othoniel.

Le dimanche, vous recevez des amis. Le menu?

Des plats de partage, justement! Qui vont droit à l'efficacité pour le seul produit. C'est la saison des asperges et des morilles, je prépare aussi une belle côte de veau, chacun se sert, verse la sauce. Un bon poulet rôti, aussi, c'est simple et entre les ailes, les blancs, les cuisses, il y en a pour tous les goûts. Ajoutez quelques Noirmoutier rissolees, une salade de feuille de chêne et un plateau de fromage - j'adore le fromage! - avec du Mont-d'or et du Saint-Nectaire, du Roquefort, et c'est la fête. ●

**Propos recueillis par Claude Vincent
Photographe: Benjamin Chelly**