

Cyril Lignac

« Je ne suis entouré que de femmes »



Le Meilleur Pâtissier : les professionnels

Lundi

21h00



Le chef de M6, à l'affiche du *Meilleur Pâtissier*, se livre comme jamais dans un entretien vérité

PROPOS RECUEILLIS PAR
EMMANUELLE LITAUD

[@elitaud](#)

Chef étoilé reconnu et homme de télévision aguerri, Cyril Lignac est aussi un entrepreneur avisé.

Une réussite qu'il doit avant tout à un travail acharné. Confidences d'un homme passionné.

Vous tournez *Le Meilleur Pâtissier*, quel est le secret de cette émission de M6 dont le succès ne se dément pas ?

C'est devenu un rendez-vous avec un public féru de pâtisserie. Les jeunes l'aiment aussi parce qu'elle donne envie de pâtisser. Il y a quelque chose de l'ordre de l'éducation, mais aussi du plaisir et de la détente.

Mercotte dit qu'elle vous considère comme son cinquième fils, et vous ?

Elle est un peu comme ma maman... On discute beaucoup. Ce qui me bluffe, c'est qu'elle est dans son temps. Elle est drôle, pêchue... Je lui parle de tout, je lui demande des conseils, elle est toujours juste. Mercotte peut aussi tout simplement vous écouter et ça n'a pas de prix !

Comment cela se passe-t-il avec Julia Vignali, qui a remplacé Faustine Bollaert à la présentation de l'émission ?

Elle s'est très bien intégrée. La première année, il a fallu qu'elle trouve ses marques. C'est difficile d'arriver dans une équipe qui existe depuis sept ans. Cette saison, c'est top, elle a trouvé son rythme, sa repartie. Elle est rayonnante !

Êtes-vous toujours en contact avec Faustine Bollaert ?

Bien sûr, on s'envoie des messages de temps en temps. Je regarde ce qu'elle fait. Je suis très content pour elle parce qu'elle présente l'émission dont elle rêvait et je sais que ses audiences sont bonnes.

Vous semblez avoir trouvé un équilibre entre télé et cuisine...

C'est fluctuant, la télé. Nous avons la saison 2 des *Rois du gâteau* qui va arriver, nous tournons *Le Meilleur Pâtissier*, dont la deuxième saison consacrée uniquement aux professionnels est en diffusion, sans compter *Sucrément bon*, sur Téva. C'est génial, tant mieux. Peut-être que dans quelque temps il y en aura moins. Avec ma société de production, Kitchen Factory, on réfléchit toujours à de nouveaux concepts d'émissions pour nous ou pour les autres. Après, je ne peux pas faire plus...

Quels sont vos moyens pour décompresser ?

Je fais du sport trois fois par semaine, je vais courir ou à la salle de sport. Je monte à cheval presque tous les week-ends. Je voyage aussi. Pendant dix ans j'ai eu un rythme effréné ! Mon accident de scooter m'a permis de prendre du recul, de réorganiser mon entreprise et d'être beaucoup moins sous pression. J'ai de très bons collaborateurs.

Qu'est-ce qui a changé ?

Aujourd'hui, on est très structurés. Cela me permet d'avoir une vision plus globale, et donc de prendre de meilleures décisions. Avant je gérais tout, c'était même maladif ! Maintenant, j'ai lâché prise, j'ai appris à me concentrer sur l'essentiel. Je ne suis pas obligé de tout savoir. Mais, pour tout ce qui touche à la cuisine, à l'artistique, toutes les grandes décisions, c'est moi qui les prends.

Quel chef d'entreprise êtes-vous ?

Une entreprise, c'est une équipe. Ce qui me plaît, c'est le rassemblement de collaborateurs, d'envie et d'énergie. J'aime me sentir entouré, protégé. Et c'est pour ça que je n'ai que des femmes autour de moi. Je trouve qu'elles apportent une énergie positive. Elles n'ont pas ce désir effréné

de conquête. Ce n'est pas la course qui nous intéresse, mais l'histoire que l'on écrit.

Êtes-vous féministe ?

Oui, je suis très féministe. Je pense que ça vient de mon éducation et du lien avec ma mère. J'ai aussi appris la cuisine avec des femmes. Cette sensibilité est donc vraiment ancrée en moi.

Dans *Le Meilleur Pâtissier : les professionnels*, Audrey Gellet a rejoint les jurés. Était-ce important qu'il y ait une femme dans le jury ?

Oui, parce que les femmes ont une sensibilité différente. Audrey est une chef talentueuse, et c'est bien de mettre en avant des femmes de notre profession. Je suis pour la parité, car je trouve que la vie est faite d'équilibre. Le monde tournerait plus rond s'il y en avait davantage à des postes importants.

Un mot sur *Le Meilleur Pâtissier : les professionnels*...

C'est tellement beau et artistique... Je suis fasciné par la beauté dans la cuisine, la pâtisserie, l'art. Je suis un peu un esthète. Les participants sont des artistes qui font un travail exceptionnel et, pour les téléspectateurs, il y a des techniques à prendre.

Vous avez fêté vos 40 ans en novembre, vous êtes-vous remis en question ?

Quand vous bâtissez et que vous écrivez une histoire, vous vous posez toujours des questions : « Est-ce que je fais bien ?, ai-je pris les bonnes décisions ? ». Je pense que, si j'avance, c'est parce que j'ai toujours cette envie de bien faire et que je suis en perpétuelle remise en question. Je suis très exigeant envers moi-même.

Vous visez la deuxième étoile pour votre restaurant *Le Quinzième* ?

On travaille dur pour avancer, grandir et la décrocher. On est là pour se bonifier. Pour moi, qui n'avance pas recule. C'est ma vision de la vie, j'ai envie d'accroître mon savoir et ma technique.

À vos débuts à la télévision, vous avez essuyé les plâtres. Aujourd'hui



MARIE ETHEGOVEN/M6

Cyril Lignac avec Mercotte et Jérôme Anthony dans le spécial célébrités du *Meilleur Pâtissier*. Actuellement, M6 diffuse la version dédiée aux professionnels.

les chefs se battent pour y aller...

Quand j'ai démarré à la télévision, il y a treize ans, ça a fait grincer des dents et ça m'a fait perdre du temps dans mon développement professionnel. Il a fallu que je redouble d'efforts pour prouver qui j'étais. Encore aujourd'hui, d'ailleurs. Je ne me plains absolument pas. Au lieu de m'affecter, ça accroît mon exigence.

Que penserait l'enfant que vous étiez de votre parcours ?

Que c'est bien quand même... (*Sourire.*) Parce que je me suis battu pour en arriver là, ça n'a pas été facile. Et je lui dirais qu'il y a un bon Dieu pour les courageux. Quand on se donne du mal, que l'on fait les choses avec justesse, sans vouloir marcher sur la tête des autres, juste pour faire plaisir, ça marche. Je n'ai voulu prendre la place de personne, je suis arrivé de l'Aveyron, j'ai appris la cuisine, j'ai pris mon temps. J'ai reçu des coups, je me suis relevé. J'ai toujours écouté mon cœur.

Vous avez fait la une de la presse people ces dernières années avec vos histoires d'amour. Comment l'avez-vous vécu ?

C'est difficile de se sentir épié, de se savoir suivi, d'avoir des gens en bas de chez soi. Il n'y a pas de limites donc c'est très compliqué. Ce n'est pas parce qu'on est connu qu'on n'a pas le droit d'avoir une vie privée. Nous avons aussi envie d'avoir un jardin secret. Et je dirais même qu'on y a droit.

Zoom

Cyril Lignac est à la tête d'une entreprise florissante qui compte quatre restaurants : *Le Quinzième* (qui a décroché une étoile en 2012), *Le Chardenoux*, *Aux Prés* et *Le Bar des Prés*. En 2011, il ouvre sa première pâtisserie. En suivront quatre autres, ainsi que deux chocolateries, inaugurées en 2016 et 2017.