Le bonheur est dans les prés

C'est le propre des grands chefs que de se réinventer, en humant l'air du temps sans jamais s'enrhumer. À Saint-Germain, Cyril Lignac a repensé des murs à la carte son dernier restaurant, le très couru bistrot Aux Prés.

Par BAPTISTE PIÉGAY

Photo Charlotte Lindet

Le 27, rue du Dragon a eu plusieurs vies : le Claude Sainlouis y attira un Saint-Germain ripailleur avant que Cyril Lignac, en 2011, eût l'excellente idée de le (re)mettre en harmonie avec un quartier rajeuni qui n'attendait que ça, le rebaptisant Chardenoux des Prés (frère jumeau du Chardenoux de l'Est parisien). En y injectant une cuisine bistrotière moderne, voluptueuse, il mit dans ses veines mieux qu'un nouveau souffle : une vie neuve, respectueuse du patrimoine, mais soucieuse de ne pas s'endormir dans son sarcophage d'institution. L'époque aspirant à laisser ses appétits s'épanouir sans se ronger les ongles de culpabilité, la carte s'allégea, regarda vers d'autres imaginaires culinaires, et le lieu prit l'identité d'Aux Prés. L'une des équipes de salle les plus sympathiques de la capitale achevait d'en faire l'étape préférée des passants curieux, des mondains rieurs, des dîneurs sérieux.

On croit, à tort, qu'un chef, une fois en place, étoilé (comme Lignac l'est au Quinzième), connu et reconnu, s'en satisfait. Pas lui : après avoir conçu le Bar des Prés voisin, où assiettes crues haute couture et cocktails cascadeurs ont remporté des suffrages enthousiastes, il a bouleversé la cuisine du 27 dans un geste respectueux de ses valeurs et généreux – car quoi de plus altruiste que d'aspirer à toujours étonner et séduire ses clients ?

Le studio de design KO a repensé avec tact et sensualité l'espace, lui offrant un bar sublime, jouant avec les ombres et lumières, concevant le genre de lieu que les Parisiens envient à Londres quand ils débarquent de l'Eurostar.

Si une vibration de salle ne fait pas tout, c'est elle, aussi, qui affûte l'appétit ou l'éteint. Ici, tout concourt à valoriser une carte aiguillant au gré des saisons la curiosité du côté de l'Amérique latine (exceptionnel tiradito de yellow tail, onctueux ceviche de saumon, lèche de tigre), invitant à une embardée marine (black cod caramélisé au miso, champignons Portobello), suggérant des folies gourmandes (penne au homard et crème de basilic).

Seul repère familier : ce pain perdu modulé au fil des saisons – dont le génie gourmand ne nous quittera jamais.