

Cyril Lignac côté mer

Dix ans après avoir repris le Chardenoux, un bistrot centenaire, le chef surdoué le réinvente, en le consacrant à la cuisine des poissons et des coquillages. Une belle réussite, entre modernité et tradition.

PAR VALÉRIE DUCLOS.
PHOTOS GUILLAUME CZERW.



Interview

Quelle est l'histoire du Chardenoux?

Le Chardenoux est le premier restaurant que je me suis acheté avec mes sous en 2008 ! Dix ans plus tard, il était un peu fatigué. Il fallait le refaire en gardant les codes du bistrot de 1908, dont une partie est classée, comme le bar, tout en lui apportant un vent de modernité. Ce qui n'empêche pas le chic et les nappes blanches !

Pourquoi cette véritable ode à l'iode ?

Je n'avais pas de restaurant de poisson. C'est une cuisine que j'aime beaucoup, précise, qu'elle soit cuite ou crue. J'avais aussi envie de faire des plats sains, équilibrés, avec une pêche de saison et raisonnable. Les coquillages sont français.

Vous proposez une carte d'une vingtaine de recettes qui évolue avec le temps ?

J'avais de 40 à 50 idées de recettes à la réouverture du Chardenoux, mais il a fallu choisir, revenir à mes « best », et ne pas hésiter à créer, à imaginer de nouveaux plats. La carte évoluera avec les saisons et réserve encore de belles surprises.



Tartare de thon, avocat, ponzu et citron

Pour 4 personnes - Préparation : 10 min

• 220 g de thon • 4 cuil. à café de wasabi frais • fleur de sel • sauce ponzu (sauce de soja aux agrumes et bonite séchée) • 1 avocat coupé en dés • 2 cébettes thaïes émincées • sésame grillé

Dans un petit saladier, déposez le thon préalablement découpé en tartare. Ajoutez le wasabi, assaisonnez de fleur de sel et de sauce ponzu. Mélangez délicatement et vérifiez l'assaisonnement. Déposez dans des ramequins de service. Ajoutez les dés d'avocat, puis la cébette thaïe et le sésame grillé. Servez de suite.

Moules du Mont-Saint-Michel, bouillon à la bonite et sésame

Pour 4 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

• 1,2 kg de moules • 10 cl de vin blanc sec • 4 brins de thym frais • 2 échalotes coupées en morceaux • cébette thaïe émincée • sésame grillé

Pour le bouillon à la bonite • 1/4 de litre de vinaigre de riz • 75 cl de sauce de soja • 80 g de sucre • 1 poignée de bonite séchée

Faites chauffer 50 cl d'eau avec le vinaigre, la sauce de soja, le sucre et, doucement, quand le mélange fume, ajoutez la bonite. Laissez infuser. Laissez ensuite refroidir, puis passez au chinois. Dans une sauteuse, déposez les moules nettoyées. Ajoutez le vin blanc, le thym et les échalotes. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Comptez 3 min env. Secouez la sauteuse quelques secondes. Versez dans un saladier avec le jus de cuisson, puis ajoutez le bouillon à la bonite par-dessus. Parsemez de cébette thaïe et de sésame grillé. Servez de suite.





Lobster rolls, sauce cocktail

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 2 min

• 2 homards cuits • 1/2 pomme granny-smith et 1 branche de céleri de 15 cm coupées en petits dés • 2 pains briochés • 1 avocat coupé en petits dés, assaisonné avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique • piment d'Espelette • zeste de citron vert • sel fin • poivre du moulin
Pour la sauce cocktail • 25 cl de mayonnaise nature • 100 g de ketchup • 1 cuil. à café de cognac • 1 cuil. à café de sauce Worcestershire • 2 gouttes de Tabasco rouge • 1 filet de jus de citron jaune

Préparez la sauce cocktail en mélangeant tous les ingrédients et réservez. Dans un saladier, déposez la chair des homards coupée en dés. Ajoutez les dés de pomme et de céleri, puis la sauce cocktail. Assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin et réservez un peu au chaud. Coupez les pains briochés en 8 tranches très épaisses. Passez les côtés sur la plancha ou à la poêle pour les colorer, puis coupez-les en deux sans les fendre complètement. Déposez à l'intérieur le mélange au homard. Ajoutez par-dessus le mélange d'avocat en vinaigrette. Déposez sur les assiettes, parsemez de piment d'Espelette et de zeste de citron vert. Vous pouvez servir avec des frites fraîches.

Coulant chocolat coulis Passion

Pour 4 personnes - Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Pour le coulant • 160 g de chocolat noir • 160 g de beurre • 200 g de sucre • 80 g de farine • 5 œufs • sucre glace

Pour le coulis • 50 cl de jus de fruit de la Passion réduit

Mélangez le chocolat et le beurre dans un saladier au-dessus d'un bain-marie. Laissez fondre, puis retirez du bain-marie. Versez le sucre et la farine, mélangez doucement, puis ajoutez les œufs préalablement battus en omelette. Beurrez des moules antiadhésifs de 9,5 cm de diamètre et 2 cm de hauteur. Versez-y l'appareil, puis enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 5 min. Démoulez, saupoudrez de sucre glace et servez avec un peu de coulis Passion.



Le
Chardenoux,
 1, rue Jules-Vaillès,
 75011 Paris.
 Tél. : 01 43
 71 49 52.