

Cyril Lignac, derrière les paillettes

SUCCÈS Devenu une sorte de héros contemporain, de figure positive de la cuisine-réalité, ce chef médiatique, connu avant d'être reconnu, a voulu montrer, dans son dernier livre, d'où il venait.



BERNARD GALLAND



Anne Fulda
afulda@lefigaro.fr

Un silence. Qui dure une poignée de secondes... Autant dire une éternité dans le monde de Cyril Lignac. On vient de demander au « chef le plus populaire de France » si cette médiatisation qui lui a permis de réaliser ses rêves mais qui a aussi piétiné sa vie privée, ne lui fait pas peur. S'il ne craint pas de devoir donner toujours plus au monde médiatique, d'être pris au piège. Sa réaction est probablement à la hauteur de sa perplexité. Soudain son visage se ferme, devient grave. Cyril Lignac devient... muet. On devine des tourments et des peines cachées que sa bonhomie ne laisse pas deviner. Il lâche, enfin : « Quand t'es embarqué, t'es embarqué... Je ne sais pas. Je n'ai pas envie de parler de ça. Dès que je dis un mot, cela repart... Mon métier c'est cuisiner, pâtissier. »

Cyril Lignac est un drôle de personnage. À la fois madré et naïf. Expansif et secret. Impulsif et réfléchi. Apparemment léger mais opiniâtre. Et probablement plus fragile et traversé par le doute que sa façade de « Monsieur 100 000 volts », en mouvement perpétuel, ne le laisse croire. Avec son enthousiasme presque enfantin, touchant, son toutolement facile, il semble presque survolté (« Survolté ? Je suis joyeux, c'est vrai que j'ai de l'énergie, je suis heureux, j'aime la vie ! ») mais assure, dans le même temps avoir parfois besoin de s'isoler, de se couper du monde. En allant par exemple monter l'un de ses chevaux.

Celui qui est devenu « le chef de la télé », rendu populaire grâce à ses émissions sur M6, a compris que cette étiquette était à la fois sa chance et son sparadrap et a donc décidé de continuer à « cultiver sa différence », tout en valorisant son métier original. Car il y tient, il est avant tout cuisinier : « c'est le métier qui m'a structuré, m'a tout donné et que j'aime. Qu'y a-t-il de plus charnel que nourrir les gens, leur donner du plaisir, respecter l'agriculture ? » En quelques années, Cyril Lignac est cependant aussi devenu un patron, à la tête d'un petit groupe qui englobe quatre restaurants parisiens, cinq pâtisseries, une chocolaterie, une société de production, sans compter la quarantaine de livres de cuisine qu'il a publiés et les 14 programmes télé auxquels il a participé depuis 2005. Une petite entreprise qui a permis à Cyril Lignac, fort de 1,1 M d'abonnés sur Instagram, de devenir aussi une sorte de héros contemporain, une figure positive de la cuisine-réalité, ce nouveau genre qui a transformé le regard des jeunes sur un métier jusqu'alors considéré comme ringard.

Le livre qu'il vient d'écrire, *Histoires de goûts* (Robert Laffont) est un récit autobiographique. Et surtout, pour ce chef qui semble toujours en quête de reconnaissance - avouant avoir pâti « d'être connu avant d'être reconnu » - une manière de remettre l'église au milieu du village. De montrer ce qu'il y a derrière les paillettes, le cuisinier qui connaît le Tout-Paris, l'ami des stars qui roule en Porsche, aime les belles fem-

mes et les défis, comme Steve McQueen, le héros de son film préféré *L'Affaire Thomas Crown*. « Je voulais expliquer d'où je viens et évoquer les belles rencontres, les émotions culinaires qui m'ont nourri, fait grandir, mes moments de doute et de joie. Et finalement, raconter la vie d'un mec qui a beaucoup travaillé. » Une trajectoire finalement assez classique d'un héros balzacien d'aujourd'hui. D'un garçon de l'Aveyron, qui est « monté » à Paris pour réussir.

Passion dévorante

Ce n'était pourtant pas écrit. Après la troisième, l'adolescent choisit la cuisine - à l'époque « un peu une voie de garage » - après une visite au centre d'orientation. En pensant pêle-mêle aux confitures et aux confits de sa mère, aux conserves de son père ou aux saint-honoré de sa « tante Véro » : « Soudain ma destinée est devenue limpide : les cuisiniers inspirent de l'amour, j'avais envie d'être aimé, j'allais devenir chef », écrit-il comme une clé aux aventures qui suivront. À partir de là, la mue s'opère. Après un CAP de cuisine, puis de pâtisserie, peu à peu, ce qui était une intuition va devenir une passion. Une passion dévorante, exigeante qui oblige à vivre à contretemps, à travailler souvent lorsque les autres se reposent, le week-end, le soir, avec des horaires élastiques. Qui entraîne aussi une pression maximale, des poussées d'adrénaline. Une incessante compétition pour être à la hauteur du jugement de ses pairs comme

des clients qui ne doivent pas seulement venir pour voir « le mec de la télé », mais revenir par ce qu'ils ont aimé ce qu'il y avait dans leur assiette. Être reconnu, après avoir été connu... ne pas passer pour un rigolo, malgré la télé, ses conquêtes, son accent, son succès - un peu comme un Marc Lévy qui alimenterait un jour décrocher une bonne critique de *Télérama*, on y revient. Et ce n'est pas un hasard si ce livre paraît peu de temps après l'annonce de la fermeture de son premier restaurant, Le Quinzième, ouvert en 2005, en même temps que sa naissance télévisuelle, dans l'émission de M6 « Oui Chef ! » « Je me suis dit : il faut que je coupe ce cordon. C'était une parenthèse enchantée de ma vie mais je vais prendre mon temps et je vais créer un restaurant italien » (qui va ouvrir au printemps, NDLR).

Dans son livre, Lignac évoque son père, sa mère, infirmière-puéricultrice qui fut « déterminante de bienveillance, de protection ». Il rend hommage aussi à ceux qui l'ont aidé, lui ont tendu la main : Alain Passard, Pierre Hermé ou Nicole Fagegaltier, sa « maman de cuisine » chez qui il a débuté, à Belcastel. Elle se souvient de ce jeune garçon « sympathique qui avait la niaque » et qui, même s'il n'a jamais oublié d'où il venait, « la ramenait un peu, au début, pour un apprenti », lorsqu'il arrivait en 205 GTI, avec ses lunettes de soleil sur le nez. Semblait-il plus ambitieux que les autres ? « Non, mais plus déterminé, il voulait devenir un grand cuisinier mais il ne le disait pas. »

Et lui estime-t-il avoir réussi ? « Je ne me gargarise pas, je n'ai rien fait d'exceptionnel », répond-il en assurant « ne pas avoir de plan de carrière » et se « laisser porter par la vie, les rencontres, les opportunités, se laisser porter pour ne pas couler », comme il dit étrangement au détour d'une phrase. « Je dis toujours que la cuisine c'est un métier qui mène à tout parce que cela rassemble les gens. Je trouve que je fais le plus beau métier du monde », conclut-il. ■

Bio EXPRESS

- 1977** Naissance à Rodéz (Aveyron).
- 1996** CAP de cuisine.
- 2005** Début dans « Oui chef ! » sur M6. Ouvre le Quinzième.
- 2008** Ouvre Le Chardenoux.
- 2011** Ouvre Aux Prés et la première Pâtisserie Cyril Lignac.
- 2012** Le Quinzième reçoit sa première étoile.
- 2016** Ouvre la Chocolaterie Cyril Lignac et Le Bar des Prés.
- 2020** Publie *Histoires de goûts* (Robert Laffont). Ouverture au printemps du restaurant Ischia.

Les Rencontres du FIGARO

CONFÉRENCE - DÉBAT

RENCONTRE AVEC YASMINA REZA

Dramaturge, essayiste, romancière, scénariste, comédienne, Yasmina Reza est une des plus grandes figures de la littérature contemporaine. Renommée dans le monde entier depuis le succès international de sa pièce *Art*, elle sait décrire à la pointe extrêmement fine les comédies sociales, les mouvements de l'âme, les intermittences du cœur. Elle a publié au mois de janvier *Anne-Marie la Beauté* (Flammarion), texte subtil, ironique, parfois mélancolique. Un bijou. Elle le met en scène au Théâtre national de la Colline, du 5 mars au 5 avril 2020. Elle est l'invitée exceptionnelle des Rencontres du Figaro le 16 mars à 20 h.



YASMINA
REZA

LUNDI 16 MARS 2020
20H00 - SALLE GAVEAU

45-47 rue La Boétie, 75008 Paris

Placement libre
Réservez vos places sur
www.lefigaro.fr/recontres
Informations au 01 70 37 31 70
TARIF : 25 €

FIGAROVox
© PASCAL VICTOR



UN DERNIER MOT Par Étienne de Montety
edemontety@lefigaro.fr

Confinement [kon-fi-ne-man] n. m.

Cloître, mais qui n'accueille pas que des sains.

La propagation du coronavirus oblige les autorités sanitaires à réfléchir sérieusement à des mesures de confinement. Le mot, qui vient du latin, est formé de *cum*, avec, et de *finis*, fin. Il a donné *confins*, un mot qui commence mal et finit bien, justement. Exactement comme une épidémie, qui serait enfin jugulée par le confinement. Cette mesure sanitaire a pour but de cantonner le virus aux confins de l'humanité. Il s'agit de rester confiné jusqu'à la confirmation qu'on n'est pas atteint. Car avec ce virus qui semble redoutable, il convient de se comporter avec finesse, pour limiter la contagion.

À chacun de se confiner, notamment à un rôle de patient docile. Et sans être confiné en dévotion devant le discours officiel, essayons au moins d'être confiant dans l'efficacité du confinement. Au fond, ce confinement, est-ce une décision juste ou excessivement prudente ? Qui sait ? Prendre un air confiné, c'est toujours mieux que de tomber malade. On aurait l'air fin. ■

FIGARO-CI ... FIGARO-LÀ

Paris : ouverture de la Cité audacieuse, pour la promotion de l'égalité des sexes

La Cité audacieuse, portée par la Fondation des femmes avec le soutien de la Ville de Paris, a été inaugurée ce jeudi, rue de Vaugirard, à Paris. Ce lieu accueillera les bureaux d'associations de lutte contre les violences faites aux femmes et de promotion de l'égalité. Il sera ouvert au grand public afin d'en faire un lieu culturel et citoyen. De nombreuses personnalités politiques ont répondu présentes pour saluer cette initiative soutenue notamment par Anne-Cécile Mailfert, présidente de la Fondation des femmes, et la journaliste Sylvie Pierre-Brossolette (photo), maintenant présidente du comité d'orientation de la Cité. Pour Jean-Pierre Lecoq, le maire du 1^{er} arrondissement, il était « important d'accueillir un tel lieu au cœur de Paris ».

L'Union européenne se protège

La ministre danoise de l'Environnement, Lea Wermelin, a été priée de ne pas aller ce jeudi à Bruxelles, pour assister à une réunion du Conseil des ministres de l'UE, par crainte du coronavirus. Elle était revenue la semaine dernière de Singapour, où plus de 100 cas ont été recensés. Le secrétariat du Conseil de l'UE a prié la ministre danoise de rester à l'écart même si les autorités sanitaires danoises n'ont émis aucun ordre de quarantaine à l'intention des voyageurs en provenance de Singapour. « Je respecte naturellement ces consignes recommandant de ne pas participer à une réunion du Conseil 14 jours après un séjour à Singapour », a-t-elle indiqué.

Iran : 700 étudiants chinois dans la ville sainte de Qom

Sept cents étudiants chinois se trouvent dans des séminaires religieux de la ville sainte chiite de Qom, révèle une source diplomatique à Téhéran. Après la Chine, la République islamique est l'un des pays les plus touchés par l'épidémie de coronavirus. Considérée comme le « Vatican du chiisme », Qom abrite le mausolée de Fatima Masoumeh, où de très nombreux fidèles chiites iraniens et étrangers viennent chaque jour en pèlerinage.