

Le gâteau de ma mère

Cyril Lignac Le chef télégénique est un des animateurs joyeux de notre confinement, même s'il appréhende la suite économique pour ses restaurants.



«**A** cause de lui, la bouteille d'huile d'olive ne dure qu'une semaine!» s'amuse ma mère. Chaque soir, elle, qu'on n'avait jamais vue devant une émission de cuisine, regarde avec mon père Cyril Lignac sur M6. Ils préparent le risotto, les boulettes de viande ou les cookies, puis envoient la photo sur le WhatsApp familial où l'on se retrouve obligé de commenter d'une succession de «hmm», «ça a l'air trop bon» ou «glop glop».

Avec le confinement, passer aux fourneaux est devenu une occupation essentielle pour contrer l'ennui. Sur les réseaux, les vidéos de recettes et les comptes des chefs explosent. Et Lignac, qui était déjà maître en la matière, domine la pièce montée. Tous les soirs, à 18h45, il fait la tambouille de chez lui, en visioconf, des mets accessibles. Des spectateurs, anonymes ou célèbres, comme Blaise Matuidi, JoeyStarr ou Elodie Gossuin, lui rendent la pareille de chez eux tandis que le personnel hospitalier vient passer des messages de prévention. L'ambiance est festive, parfois dansante. L'émission cartonne: 2,5 millions de spectateurs en moyenne. Ma mère, encore: «Je déprimais à regarder les infos et lui, à la place, il apporte du réconfort et de la bonne humeur.» «C'est ça qui me fait plaisir, le fait que ça soit une bulle d'oxy-

gène», s'enthousiasme Lignac. Pour nous répondre ce samedi matin-là, par Skype, l'entrepreneur et chef de 42 ans aux cheveux en bataille et en hoodie gris s'est installé dans son salon. Il a l'air fatigué, et il confirme: il termine la semaine essoré. Le week-end, le studio sommaire reste en place, la caméra pointée sur son grand plan de travail fonctionnel. «Je n'ai rien vu venir», raconte le chef, dont les frigos, d'ordinaire, sont vides. «J'étais en tournage et quand on m'a annoncé "lundi, on ferme les restaurants", je me suis dit "c'est quoi cette connerie?"» Il hésite un instant à partir dans le Sud. Il décide in fine de rester chez lui, dans le centre de Paris, dont il ne s'échappe que pour faire quelques courses ou du jogging.

Tous en cuisine n'est pas une idée sortie de la soupe avec le confinement. Avec Matthieu Jean-Toscani, l'associé de sa boîte de prod, ils avaient déjà proposé le projet à M6, qui avait refusé. L'idée est revenue sur la table, comme une évidence. «Depuis que je le connais, il est très spontané, naturel. C'est ce qu'on a toujours essayé de retranscrire à l'écran», raconte Jean-Toscani. Les gens ont l'impression qu'il leur parle à chacun, directement.» C'est vrai. Au bout de cinq minutes, alors qu'on ne s'est jamais rencontrés, il nous tutoie et montre un réel souci de l'autre. Fondamentalement sympathique.

LE PORTRAIT

Le garçon a grandi près de Rodez, en Aveyron. Sa mère et sa sœur sont infirmières, son père est menuisier, puis vendeur de pièces automobiles. Dans son livre *Histoire de goûts*, coécrit avec Elvire von Bardeleben du *Monde*, il raconte sa vie d'amateur de 205 GTI ou de nostalgique du service militaire à travers des recettes madeleines de Proust, comme la truite meunière, le navarin d'agneau ou le gâteau marbré. De son enfance périurbaine dans un pavillon blanc à côté des vaches, il garde le souvenir heureux «de beaucoup de pâté et d'un peu de foie gras». A l'école, il est nul. Quand il annonce à ses parents qu'il veut devenir cuisinier, la formation en CAP est encore considérée comme une voie de garage. Sa mère l'encourage. Elle est décédée en 2014. Une déchirure. Il dit, dans son salon: «Mourir à 56 ans, c'est trop tôt... La relation avec elle, c'est ce que j'avais de plus essentiel dans ma vie... Tous les conseils de bon sens qu'elle m'a donnés... Elle m'a permis de traverser sans encombre les chemins de perdition qu'on peut rencontrer à la télé... ou, plutôt, avec la notoriété.»

Car, dans son genre, il a tout d'une révolution. Avec le recul, son émission *Oui chef!* où il devait encadrer des jeunes et les aider à ouvrir un restaurant marque un tournant. Au milieu des années 2000, on passe d'une cuisine à la maman style Maïté à un objet désirable et médiatique. «Il a apporté un bouleversement majeur en la transformant en activité télégénique créatrice de vocations», juge Elvire von Bardeleben. Il a à peine 27 ans. C'est une grande tige aux cheveux longs gominés qui a été formée par des pairs prestigieux, Fagegaltier, Hermé et Passard, mais il n'a encore rien prouvé. Cyril Lignac a été repéré par hasard par une productrice alors qu'il travaillait dans l'ancre bling-bling de Cathy Guetta, la Suite. Le passage à la télé change tout.

La foule fait la queue devant son premier restaurant, *le Quinzième*. Les émissions s'enchaînent, tout comme les ouvertures d'établissements (il en a quatre) et de pâtisseries, où il peut développer sa passion pour le sucré dont son fameux Equinoxe. Sa marionnette des *Guignols* qui invente sa fameuse expression «gourmand croquant» achève de le rendre populaire (il a déposé la marque depuis). Obsédé par l'idée de bien faire, il sent les tendances et se multiplie, jusqu'au burn-out. Un accident de scooter en 2016 l'oblige à rester aliter deux mois et lui fait prendre conscience que ralentir le rythme n'est pas désagréable. Le succès met ce célibataire sans enfant en une des magazines people, parfois au bras de Sophie Marceau, et lui vaut quelques inimitiés. Des chefs réputés refusent de lui serrer la main. L'obtention de sa première étoile, en 2012, est une tannée. «Il venait du sérail, de la grande cuisine française, et quand il est passé à l'antenne, il a été jalouxé par toute la profession», se remémore Jean-Toscani. Il cassait les codes. Mais au final, Cyril a créé sa propre histoire, sa propre voie.» Malgré tous ses efforts, la deuxième étoile n'est jamais venue, au point que l'Aveyronnais, fatigué, décide de fermer le Quinzième l'an passé. Un restaurant italien, Ischia, devait ouvrir à la place, mi-avril. «Je veux me faire plaisir. Je suis libre: je n'ai pas envie d'être à l'école et d'attendre tous les ans qu'on me dise si c'est bien cuisiné. On est en 2020, c'est bon», lâche-t-il, tout en refusant de rentrer dans les «polémiques». Son problème est de savoir comment, économiquement, appréhender le déconfinement pour préserver ses 150 collaborateurs. Sinon, ce catholique croyant qui garde secret son vote, rêve d'une société plus apaisée et moins obsédée par la consommation: «On a de la chance d'être en France: on vit actuellement sous perfusion de l'Etat.»

Il est 13 heures, il va se préparer des pâtes... avec de l'huile d'olive en quantité, et du piment d'Espelette, bien sûr. Il se marre: «Ah, putain, la dernière fois que j'en ai mis, je me suis dit: "Cyril, tu es revenu quinze ans en arrière!"» Au temps de l'insouciance et du bonheur, quand sa mère préparait encore de généreux bocaux de canard et des crêpes au rhum. ◆

Par **QUENTIN GIRARD**

Photo **FRED KIHN**

En raison du confinement, les entretiens et photos du portrait de dernière page peuvent être réalisés à distance.

1977 Naissance.

2005 *Oui chef!* et ouverture du Quinzième.

Depuis 2012 Meilleur Pâtissier.

Février 2020 *Histoire de goûts* (Robert Laffont).

Mars-Mai *Tous en cuisine* (M6).