Le chef Cyril Lignac.

© Jérôme Galland

Itinéraire d'un explorateur du goût

Souriant, spontané, généreux, simple, dynamique, créatif, le chef Cyril Lignac est devenu le chouchou des Français. À l'heure où les restaurants demeurent toujours fermés, le chef de 43 ans peaufine l'ouverture de deux nouvelles adresses : Ischia à Paris et le Bar des Prés à Londres. Et continue de diriger son entreprise de 150 personnes avec ce même enthousiasme et cette passion qui le caractérisent. Entretien avec un Aveyronnais qui aime la vie, les gens, le partage, la cuisine.

Propos recueillis par Delphine Després
Photos : © Jérôme Galland, © James McDonald, © Charlotte Lindet

Vous commencez fort l'année 2021 en annonçant l'ouverture de deux nouveaux restaurants : Ischia à Paris et le Bar des Prés à Londres. Une initiative audacieuse en cette période compliquée pour les restaurateurs…
Cyril Lignac : Ischia, dans le XVe arrondissement, était déjà dans les tuyaux. Il sera dédié à la gastronomie italienne. C'est la suite du restaurant gastronomique Le Quinzième que j'ai fermé il y a un an et demi. L'adresse de Londres, je l'avais déjà en tête, car j'adore cette ville et je m'y sens très bien. Suite à la Covid, des restaurants ont fermé, et mon partenaire a eu l'opportunité d'acheter cet établissement dans le quartier de Mayfair. Les deux restaurants sont prêts ! Dès que l'on peut retravailler, on ouvre !

Vous expérimentez des cuisines différentes dans vos restaurants. Existe-t-il un style Lignac ?
Cyril Lignac : Du goût et un peu d'audace (rires) ! J'aime twister les saveurs, les ambiances ; j'ai une passion pour la cuisine du voyage, les épices, la cuisine d'Asie… Je suis toujours à la recherche de saveurs pour donner du relief à la cuisine. Je suis très curieux, j'essaie d'être créatif et je me remets toujours en question.

Envisagez-vous un retour à la gastronomie ?
Cyril Lignac : Quand j'ai fermé Le Quinzième, j'ai rendu mon étoile au *Guide Michelin*, car j'ai considéré qu'il était temps de tourner la page. Cela ne veut pas dire que je ne referai pas un jour un restaurant gastronomique, parce que c'est une partition de cuisine que j'aime bien. J'écris mon histoire à ma manière. Ce n'est pas parce que tu n'as pas d'étoile, que tu travailles moins bien !

Le Bar des Prés à Londres aura-t-il des similitudes avec celui de Paris ?
Cyril Lignac : Oui. La cuisine sera la même et fera la part belle aux spécialités nipponnes, mais il y aura des plats chauds en plus, ce que je n'ai pas pu faire à Paris, car il n'y avait pas de cuisine. Son décor, réalisé par l'agence anglaise Sagrada, rappellera celui de Paris. Ouvrir un restaurant à Londres est un gros challenge, et c'est aussi une manière de tester ma cuisine sur un terrain nouveau.

Parlez-nous d'Ischia… En quoi se différenciera-t-il des autres restaurants italiens ?
Cyril Lignac : (Rires.) Cultiver la différence, c'est l'ADN que l'on insuffle à nos établissements à travers le lieu, le décor, l'ambiance, la lumière, la cuisine… Ce sera ma vision de la cuisine italienne, la façon dont je vais la twister. On y dégustera une cuisine variée autour des crus, des petites pizzettes parfumées, comme celle avec une crème wasabi et un jambon italien, une belle escalope milanaise, des ravioles ricotta et épinards avec du mijoté de cochon déposé dessus haché, un baba au limoncello avec une crème à la noisette, etc. Et puis, il y a l'ambiance, créée par Karl et Olivier du Studio KO (ndlr : Karl Fournier et Olivier Marty, architectes du Studio KO). Les trois points forts d'un lieu sont le design, la cuisine et la clientèle. Le restaurant est très chaleureux, très italien, avec des matières de l'île d'Ischia, du terracotta, du cuivre, du granito… C'est vraiment très beau.

Le Studio KO a déjà réalisé vos restaurants Le Quinzième, Le Bar des Prés, Aux Prés, vos pâtisseries, votre bar à cocktails Dragon… Qu'aimez-vous dans leur travail ?
Cyril Lignac : Je suis un grand fan ! Ils ont toujours la finesse et l'élégance d'aller chercher la quintessence d'un lieu pour le transformer. Tout est toujours au bon endroit, bien millimétré, très joli, très chic, mais jamais ostentatoire.

Galette de tourteau, curry et avocat au Bar des Prés à Paris.

© Jérôme Galland

Le Bar des Prés à Paris, designé par le Studio KO.

© Jérôme Galland

Restaurant Le Chardenoux à Paris.

© Jérôme Galland

Millefeuille au Chardenoux à Paris.

© Jérôme Galland

Chaque réalisation est signée et ne ressemble à aucune autre… J'ai rencontré Olivier et Karl il y a quinze ans. Ils étaient jeunes comme moi, et on a commencé par faire Le Quinzième ensemble. Nous sommes devenus très amis et nous avons continué de collaborer, sauf pour Le Chardenoux, redessiné par Martin Brudnizki. Ils ont même réalisé mon propre appartement. Je venais d'y emménager quand *Tous en Cuisine* a débuté !

Tous en Cuisine, un sacré carton pendant le confinement ! Comment est née l'idée de cette émission ?
Cyril Lignac : Quand on a été confinés, j'ai proposé à ma chef Aude Rambour, qui habite à 30 mètres de chez moi, que l'on fasse des vidéos pour s'occuper, des *live* sur Instagram. Cela nous permettait de passer de bons moments, de faire des essais et de ne pas perdre notre temps. Nous avons commencé, et Matthieu (ndlr : Matthieu Jean-Toscani), avec lequel j'ai une boîte de prod, Kitchen Factory, m'a appelé disant qu'il trouvait cela génial, qu'il en avait parlé avec M6, et qu'il allait monter avec deux ou trois caméras pilotées chez moi pour faire un *live* sur M6. Je lui ai dit qu'il était fou ! Que de faire un direct à la télé, c'était un job à part ! Mais on n'avait rien d'autre à faire, alors je lui ai dit banco, « viens dans ma cuisine » ! Et l'émission a cartonné. Cuisiner en direct à la télé est quelque chose que je n'avais jamais fait. C'est une grande pression ; tu n'as pas le droit à l'erreur ; il faut rendre l'antenne à l'heure, finir le plat dans le timing. C'est un exercice compliqué mais hyper grisant. C'était aussi un moment rigolo avec Jérome (ndlr : Jérôme Anthony). Cela a donné tellement de bonheur aux Français et une bouffée d'oxygène à tout le monde… Ce que la cuisine m'offre, je le rends en donnant du bonheur aux gens, et cela me fait un immense plaisir.

Quelles sont vos actualités télé à venir ?
Cyril Lignac : J'ai fini *Tous en Cuisine*. Et on enregistre la prochaine saison du *Meilleur Pâtissier* à partir du mois de mai.

Depuis votre première émission télé il y a quinze ans, vous avez bousculé les codes de la cuisine et fait naître des vocations… Les jeunes sont-ils toujours motivés par ce métier ?
Cyril Lignac : Oui. Aujourd'hui le métier de cuisinier est devenu sexy, ce qui n'était pas le cas quand j'ai commencé. Rien que pour cela, je suis heureux d'avoir fait des émissions de télé, d'avoir un peu bousculé les codes en effet, d'avoir pu redonner une image moderne à ce métier.

Et vous avez également acquis une notoriété qui vous a rapproché davantage encore du public…
Cyril Lignac : En réalité, j'ai toujours été proche des gens. Je suis né dans l'Aveyron, et j'ai toujours gardé mes racines et mon ADN, c'est-à-dire la famille, les amis, le partage, ces valeurs que mes parents m'ont inculquées.

Comment vivez-vous cette période de crise sanitaire ? Et comment préparez-vous l'après-Covid ?
Cyril Lignac : Mes pâtisseries sont toujours ouvertes et je peux continuer de travailler pour maintenir le groupe. Puis, tous les matins, je suis à la radio sur RTL… J'ai beaucoup de chance de m'être diversifié. Je reste positif, car nous sommes en France. Et nous sommes aidés par l'Etat ! Il est important de dire merci. Quant à l'après-Covid, toutes les cartes vont être redistribuées. Il va falloir réhabituer la clientèle, remettre de l'énergie dans le travail, remobiliser les équipes… C'est comme un match qui a été arrêté, reporté, et on va redémarrer le match. Croisons les doigts pour que la clientèle revienne.

www.cyrillignac.com

Le Bar des Prés à Paris.

© Charlotte Lindet

Restaurant Aux Prés à Paris.

© James McDonald

" Aujourd'hui, le métier de cuisinier est devenu sexy. Rien que pour cela, je suis heureux d'avoir fait des émissions de télé, d'avoir un peu bousculé les codes, d'avoir pu redonner une image moderne à ce métier. "

CYRIL LIGNAC