

CYRIL LIGNAC : « J'OUVRE LE RESTAURANT ITALIEN DE MES RÊVES! »

ALORS QU'IL S'APPRÊTE
À INAUGURER SA PREMIÈRE
ADRESSE À LONDRES, LE CHEF
D'ORIGINE AVEYRONNAISE
SE CONFIE SUR ISCHIA,
SON DERNIER PROJET,
TRÈS ATTENDU, À PARIS.

PROPOS RECUEILLIS PAR
ALICE BOSIO @alicebosio

« C'est le gars du "Meilleur Pâtisier" ! » Cyril Lignac vient de débarquer sur son vélo électrique et se prête de bonne grâce à la requête de selfie de trois ados en promenade. La scène a lieu rue Cauchy (Paris 15^e), près du parc André Citroën, où le chef de 43 ans a ouvert en 2005 Le Quinzième, grâce à « Oui chef ! », programme pionnier de la télé-réalité culinaire. Ce qui fut la première pierre d'un petit empire formé aujourd'hui de six restaurants, six pâtisseries et une société de production s'apprête à connaître une seconde vie, transformé en Ischia, une table italienne contemporaine de 150 couverts. Le studio KO a aménagé cette vaste salle feutrée en un espace chaleureux mais chic à grand renfort de teintes chaudes et de matières brutes : terre cuite, cuir brossé, tomates, terrazzo, lin et cuir naturel... Malgré un an et demi de retard dû à la pandémie, le chef n'a pas tablé pour l'inauguration sur la réouverture des terrasses (bien qu'un extérieur sur rue piétonne lui permette d'accueillir une soixantaine de couverts) mais sur la première semaine de juillet. D'ici là, il doit lancer le Bar des Prés à Londres, ce samedi, et boucler le tournage de la 10^e saison du « Meilleur Pâtisier » pour M6. Rencontre avec un chef au planning serré.

LE FIGARO. - Ouvrir un restaurant à l'étranger était-il l'un de vos rêves ?
Cyril LIGNAC. - J'en avais en effet très envie, surtout à Londres. Une ville que j'adore, pleine d'énergie et de concepts bons et intéressants. Notre Bar des Prés, à Mayfair, ressemble à celui de Paris, tant au niveau du décor, avec un long comptoir, des box, des banquettes, que de la carte. Outre les sushis, sashimis et autres entrées voyageuses, nous proposerons quelques plats chauds - bœuf au saté, lobster roll, sole gratinée au miso blanc - et des desserts français. J'ai signé par ailleurs pour un restaurant avec l'hôtel InterContinental d'Amsterdam mais il ne verra pas le jour avant 2022.

Avez-vous fermé Le Quinzième faute d'avoir décroché une deuxième étoile ?
Il ne s'agit pas de vexation. Au bout de quinze ans, j'avais l'impression d'avoir écrit la dernière page du livre. Cela ne signifie pas que je ne referai plus jamais de « gastro ». Mais j'avais envie d'autre chose. On dit toujours qu'on ne se sépare pas de sa première affaire. Je me suis donc posé beaucoup de questions sur l'avenir à lui donner : j'ai pensé à une brasserie, mais je craignais que le concept ne soit pas assez différent. C'est pourquoi j'ai tout cassé, tout repensé.

Après la cuisine nipponne, l'italienne, n'est-ce pas un choix opportuniste ?
Je suis curieux. J'aime explorer différentes cuisines, partir à la recherche de bons produits. C'est une remise en question très enrichissante. Je ne dis pas que je vais ouvrir dix restaurants de dix cuisines étrangères mais ce qui m'anime, c'est de créer des lieux avec des identités fortes, où j'injecte mon ADN. Le Bar des Prés était ma vision de la cuisine japonaise, Ischia est mon interprétation de la cuisine italienne et méditerranéenne. Je ne suis pas italien. Je n'ai donc pas la prétention de faire cette cuisine dans les règles de l'art. Mais j'ai

essayé d'imaginer le restaurant italien où j'avais envie d'aller : un décor chaleureux mais pas cliché, un bar à cocktails, une belle terrasse, une ouverture 7 jours sur 7 et, bien sûr, une bonne cuisine mêlant des spécialités de toutes les régions, proposées dans ma version. En France, on a tendance à mettre les gens dans des cases mais moi, je suis libre !

Y a-t-il des chefs ou des restaurants qui vous ont servi de modèles ?
J'ai mangé dans énormément de restaurants italiens ; à Paris, par exemple, chez Simone Zanoni que j'aime beaucoup... mais aussi à Naples, Milan, Capri, Ischia... J'ai épluché beaucoup de livres de recettes. Aude Rambour, mon adjointe, s'est rendue dans des épiceries italiennes de Paris, notamment RAP d'Alessandra Pierini, afin de prendre des conseils et de développer un sourcing en direct avec la Botte. Et nous avons trois Italiens dans la brigade.

Comment avez-vous conçu la carte ?
Nous avons fait des tests sur une centaine de recettes. Tous les classiques y sont passés. J'ai essayé de pousser le curseur pour aboutir à des plats signés, qui soient bons, simples et dressés avec élégance. La simplicité apparente de la cuisine italienne cache en réalité beaucoup de complexité : au-delà du choix des produits, elle demande une grande justesse de cuissons, d'assaisonnements... Nous allons réaliser nos propres pâtes fraîches, notre pâte à pizza et nos pains (focaccia, ciabatta) dans le laboratoire de nos pâtisseries. Pour la première carte, nous avons retenu quel-



Cyril Lignac, dans son restaurant Ischia, 14, rue Cauchy (Paris 15^e). F. BOUCHON/LE FIGARO

ques pizzas à la pâte fine et craquante comme à Rome et des « crudos » (bœuf, artichauts) à partager. Les entrées (vitello tonnato, aubergines à la parmigiana) seront suivies de pâtes fraîches (ravioles langoustines et foie gras, anollis ricotta, sauge et citron, tagliatelles au ragout de cochon) et de « secondi » (polpettes de bœuf, bar sauce vierge, encornets poêlés à la n'duja et tomates cerises). Et pour finir, glace à la noisette du Piémont et sorbet au citron de Sorrente turbinés minute, comme je l'ai appris chez Alain Passard, baba au limoncello et à la crème citron ou panna cotta aux fruits secs et miel. J'ai aussi craqué pour une machine à glace à l'italienne ! Le tout arrosé de cocktails clas-

siques (Spritz, Bellini, Negroni...) et de créations au vermouth, au limoncello maison, au gin infusé au romarin... Ou de vins transalpins et français.

Quelle clientèle visez-vous ?

Le midi, j'espère accueillir à nouveau des déjeuners d'affaires, grâce aux nombreux bureaux environnants. Quant au soir, les habitants du quartier mais aussi du 16^e, de Boulogne, d'Issy-les-Moulineaux... Les prix restent accessibles, avec un ticket moyen autour de 40-60 €. Il y a un certain standing : les tables sont nappées, la vaisselle soignée... J'ai envie de créer une ambiance, une expérience, mais je ne cherche surtout pas d'étoile ! ■

Le vin du Château Cheval Blanc tire sa qualité exceptionnelle d'un terroir fabuleux. J'aime particulièrement l'idée qu'en stimulant la vie du sol, la nature, par elle-même, renforce toujours davantage l'intensité et la richesse de nos vins. J'ai la plus grande confiance dans cette approche environnementale durable qui correspond, en outre, à nos valeurs d'innovation et de créativité.

BERNARD ARNAULT, PRÉSIDENT
DU GROUPE LVMH

phie qui pense le paysan - « celui qui fait un pays », rappelle-t-il, et sa vigne comme des éléments en équilibre avec tous les autres. « Ensuite, on peut y ajouter l'élevage, les moutons et les chevaux et d'autres éléments pour créer un endroit paisible. Mais il s'agit avant tout de s'inscrire dans une vision globale du monde », reprend-il. Selon l'Alsacien, l'agroforesterie contribue à donner aux domaines l'apparence de petits paradis. « C'est une bénédiction pour reconstituer et réhumaniser le paysage. C'est aussi une solution pour lutter contre le réchauffement climatique, car l'arbre, c'est l'ombre. Certains, au lieu de planter des arbres dans la vigne, pensent même à faire pousser de la vigne dans la forêt », dit Deiss. L'agroforesterie a-t-elle de l'avenir ? « Nos contemporains veulent savoir d'où vient le vin, comment il est fait et ils souhaitent connaître l'intention du vigneron », analyse Jean-Michel Deiss. « L'agroforesterie rejoint la demande sociétale contemporaine. Nous sommes portés par la demande de nature », conclut-il. ■ S. R.

BOIRE AVEC LES DIEUX

Exposition
temporaire

À découvrir
jusqu'au 29 août
2021

Avec la participation exceptionnelle :
Musée du Louvre, Musée National Archéologique d'Athènes,
Fondation Gandur pour l'Art, Genève
et
MonkeyBird, Rouge et Delphine Delas