

ISCHIA, l'Italie gourmande de Cyril Lignac

DÉCOR ÉLÉGANT ET SAVEURS AUTHENTIQUES REVISITÉES AVEC ART : LE CHEF LE PLUS POPULAIRE DE FRANCE OUVRE, EN LIEU ET PLACE DE SON RESTAURANT ÉTOILÉ LE QUINZIÈME, UNE TABLE ITALIENNE. UNE ADRESSE QUI NOUS BOTTE DÉJÀ.



Cyril Lignac, l'un des chefs préférés des Français, se lance dans une nouvelle aventure culinaire avec Ischia, le nouveau restaurant italien, qu'il ouvre à Paris.

CYRILLIGNAC EST UN INFATIGABLE aventurier de la cuisine. Plus précisément de toutes les cuisines ! « Aujourd'hui, ce qui me plaît, c'est d'explorer les recettes de différents pays. C'est très enrichissant. Je l'ai fait au Bar des Près en donnant mon interprétation de la gastronomie nippone, et avec Ischia, mon nouveau restaurant, je vais maintenant proposer ma vision de tout ce que j'aime en Italie. » De quoi mettre en appétit. Mais avant de passer à table, on prend le temps d'admirer le décor.

Chez Ischia, nulle imagerie folklorique évoquant la mythique île du golfe de Naples, mais une atmosphère élégante où se mêlent les teintes terracotta et les matières brutes, imaginée par le Studio KO avec lequel Cyril Lignac entretient des liens de longue date. L'ambiance évoque plutôt les restaurants milanais que ceux du sud de la Botte. Chaque détail est soigné, avec deux grands comptoirs en marbre et terrazzo, des murs habillés de cuivre, des miroirs bleus, des suspensions teintées avec du marc de café... La palette de couleurs chaudes répond à la vaisselle, majoritairement en grès et artisanale, signée Guimards ou >



PENNE AU PISTOU DE BASILIC, BURRATA, LÉGUMES VERTS

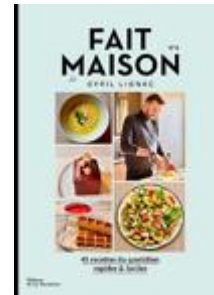
POUR 4 PERSONNES. FACILE. TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES. TEMPS DE CUISSON : 12 MINUTES.

● 300 g de penne ● 2 burratas de bufflonne de 125 g ● 100 g de fèves cuites à l'eau bouillante (500 g crues) ● 180 g de petits pois cuits à l'eau bouillante (500 g crus) ● huile d'olive ● fleur de sel ● poivre du moulin. POUR LE PISTOU : ● 55 g de poudre d'amandes ● 1 gousse d'ail dégermé ● 50 g de parmesan râpé ● 40 g de feuilles de basilic ● 1 jus de citron jaune non traité ● 150 g d'huile d'olive.

PRÉPARER le pistou. Verser dans le bol du blender la poudre d'amandes, la gousse d'ail, le parmesan, les feuilles de basilic. Commencer à mixer puis verser l'huile d'olive en filet. AJOUTER le jus de citron et mixer encore. Assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver. Préparer les pâtes. Plonger les penne dans une casserole d'eau salée et faire cuire une minute de moins que le temps requis. Dans une poêle, verser une louche de bouillon de cuisson des pâtes et 1 ou 2 cuillerées à soupe de pistou. Délayer sans faire bouillir. AJOUTER les pâtes cuites. Bien les enrober de ce mélange et laisser cuire une minute. Dans une petite casserole chaude, verser un trait d'huile d'olive, ajouter les petits pois et les fèves pour les réchauffer. COUPER les burratas en 2. Dans 4 assiettes creuses, déposer les penne enrobées, ajouter harmonieusement les légumes verts et par-dessus les demi-burratas. VERSER quelques gouttes d'huile d'olive, assaisonner les burratas de fleur de sel et de poivre du moulin.



Décor aux détails soignés, avec des matières évoquant la terre et l'élégance italienne, superbe et vaste terrasse à l'écart des voitures : s'attabler chez Ischia, c'est aussi savourer une délicieuse atmosphère dépayssante.



CYRIL LIGNAC L'INFATIGABLE

Alors qu'il s'apprête à inaugurer Ischia et qu'il vient d'ouvrir le Bar des Près, à Londres, Cyril Lignac publie également le quatrième volume de *Fait maison*, soit 45 recettes salées et sucrées gourmandes et faciles à faire chez soi. Poireau vinaigrette au curry et yaourt acidulé, gaufre à la crème de citron et ciboulette, escalope milanaise et sa salade caprese, fondant au chocolat, caramel et beurre salé, ananas et mangue safranés et crème à la vanille... on trouve dans cet ouvrage des idées délicieuses pour se faire plaisir au quotidien. Pas de doute, comme pour les trois premiers opus, le succès est garanti.

« *Fait maison n° 4* », de Cyril Lignac, Éditions de La Martinière, 12,90 €.

Malo. Tout a été pensé afin que l'on se sente bien ici pour déjeuner ou dîner, savourer un cocktail, célébrer un événement ou simplement se faire plaisir. Il ne reste rien de l'ancien Quinzième, le restaurant étoilé du chef, autrefois installé à cette adresse et qu'il a choisi de fermer après quinze ans d'activité. Cyril Lignac tourne la page et fait souffler un vent nouveau, méditerranéen, entre ces murs mais aussi sur la somptueuse terrasse, à l'écart de la circulation, depuis laquelle on peut admirer la montgolfière du parc André-Citroën qui s'élève régulièrement dans le ciel. Le cadre posé, il est temps de manger ! Et l'enthousiasme du chef donne envie de parcourir le menu. « Avec le confinement, j'ai vraiment eu le temps de peaufiner la carte, de m'intéresser aux produits, à la façon de les twister. J'ai tenu, bien sûr, à travailler les pâtes fraîches que nous fabriquons sur place. J'adore tout particulièrement les ravioles. Elles autorisent une incroyable créativité ! » On savourera ainsi des ravioles de langoustine au foie gras,

mais on goûtera aussi sans hésiter aux tortellinis ricotta, épinards et ragoût de cochon. « Il y aura évidemment des pizzas, précise Cyril Lignac. Mais romaines, c'est-à-dire avec une pâte très fine. » Là aussi, on peut compter sur l'imagination gourmande du chef pour les revisiter. À côté des classiques incontournables comme la margarita, il y a donc des spécialités plus surprenantes comme la jambon blanc, champignons de Paris et wasabi.

Agrumes gorgés de soleil, légumes colorés, burrata joufflue, belles viandes et beaux poissons..., le meilleur du terroir italien passe à la casserole, au rythme des envies de Cyril Lignac, qui n'oublie pas la touche sucrée. On achève le repas avec un tiramisu, un baba au limoncello et sa chantilly praliné-noisette, une pannacotta pistache-miel ou une glace turbinée minute à la noisette du Piémont. Une farandole qui conclut ce voyage sur une note de dolce vita. ♦

Ouverture début juillet. Ischia, 14, rue Cauchy, 75015 Paris.
Tél. 01 45 54 43 43. restaurantischia.com. Environ 35 € par personne.



BAR EN CROÛTE DE SEL

POUR 4 PERSONNES. FACILE. TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES. TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES. TEMPS DE REPOS : 10 MINUTES.

● 1 bar d'1,300 kg avec la tête et ses écailles ● des herbes sèches ● 3,2 kg de gros sel de Guérande ● 3 blancs d'œuf.
POUR LA SAUCE VIERGE DE LÉGUMES : ● 1 courgette ● 100 g de petits pois écosés ● 16 tomates cerises ● 1 botte de ciboulette ciselée ● huile d'olive vierge ● 1 citron jaune d'Amalfi ● fleur de sel de Guérande ● poudre de piment d'Espelette.

VIDER le poisson (ou demander au poissonnier de le faire). Conserver les écailles sur la peau. Mettre les herbes dans le ventre du poisson. Préchauffer le four à 190 °C. Dans un saladier, verser le gros sel, les blancs d'œuf et mélanger à la main pour obtenir une pâte. DÉPOSER la moitié de ce mélange sur une plaque à pâtisserie de la grandeur du poisson. Poser le bar sur ce lit et le recouvrir avec le reste du mélange. Enfourner 30 minutes. PRÉPARER la sauce vierge de légumes. Laver les légumes. Couper la courgette en brunoise. La mettre dans un saladier. Tailler les tomates en 4, mettre les morceaux dans le saladier avec la brunoise. FAIRE CUIRE les petits pois 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les rafraîchir dans un bain glacé. Les égoutter. Les mettre dans le saladier avec les autres légumes. Ajouter la ciboulette et verser de l'huile d'olive à mi-hauteur. Râper le zeste du citron jaune sur le mélange, puis ajouter le jus du citron pressé. SAUPOUDRER de piment d'Espelette. Ajouter la fleur de sel de Guérande. Sortir le poisson cuit du four. Le laisser reposer 10 minutes. Casser la croûte de sel délicatement. Retirer tout le sel, puis enlever la peau délicatement. DÉCOUPER la chair en suivant l'arrête dorsale, déposer un morceau de poisson dans chaque assiette. Mélanger la sauce vierge à la cuillère et verser sur le poisson.