



Cyril Lignac à l'heure italienne

Du goût, de l'audace, des saveurs
twistées, une ambiance adaptée...
La nouvelle adresse de Cyril Lignac
à Paris promet de jolies surprises.
Et honore une merveilleuse
cuisine italienne réinterprétée
avec virtuosité par le chef.

Texte : Delphine Després
Photos : © Yann Deret



Le chef Cyril Lignac.



“ L’ambiance participe indéniablement à la magie de l’endroit. Pour parfaire le décor de son établissement, Cyril Lignac a fait appel à ses complices Karl Fournier et Olivier Marty, les architectes du Studio KO. ”







En février dernier, Cyril Lignac, lors d'un entretien accordé à notre magazine, nous avait annoncé l'ouverture imminente d'Ischia... Depuis début juillet, c'est chose faite ! Le chef préféré des Français dédie Ischia, son nouveau restaurant, à la gastronomie italienne. Installé rue Cauchy dans le XV^e arrondissement de Paris, l'adresse est plus qu'un clin d'œil à l'île mythique du golfe napolitain ! Ce qui différencie Ischia des autres restaurants italiens ? « *Ce sera ma vision de la cuisine italienne, la façon dont je vais la twist, nous avait confié le chef. On y dégustera une cuisine variée.* » Et de fait, la carte du restaurant, « *méditerranéenne, universelle, sensorielle mais avant tout identitaire avec des produits du terroir italien* », propose des saveurs plurielles... À commencer par une déclinaison de pizzettes parfumées et créatives, à l'image de la pizzette avec une crème wasabi et un jambon italien, sans oublier d'autres mets gourmands, comme une belle escalope milanaise, des carpaccios, des pâtes maison exquises ou encore un baba au limoncello et sa chantilly vanille citron

côté desserts, à déguster à l'intérieur ou en terrasse. De fameux cocktails, entre créations originales et classiques italiens, viennent compléter l'ensemble. Et puis, il y a l'ambiance... Elle participe indéniablement à la magie de l'endroit. Pour parfaire le décor de son établissement, Cyril Lignac a fait appel à ses complices Karl Fournier et Olivier Marty, les architectes du Studio KO qu'il côtoie depuis quinze ans. « *Les trois points forts d'un lieu sont le design, la cuisine et la clientèle* », affirme-t-il. Aussi, et à l'image du duo d'architectes, Ischia se veut élégant et très chaleureux, avec du terracotta, du cuivre brossé, du terrazzo, de la terre cuite, des teintes chaudes, des notes végétales, etc. Et reflète tout le charme de l'île italienne. À tester au plus vite !

www.restaurantischia.com
<https://www.cyrillignac.com>

