

# Lucas Carton veut renouer avec l'esprit de fête

**Emmanuel Rubin**

L'institution de la place de la Madeleine, propriété du Champenois Paul-François Vranken depuis près de trois décennies, passe sous pavillon Lapérouse Holding. Benjamin Patou en confie les fourneaux à Cyril Lignac, avec une idée fixe : rendre la légende à Paris.

**A** croire qu'à table comme ailleurs, on veut des légendes. En prenant bien soin de laisser aux pys de banquette le loisir de nous en dire le pourquoi du comment, observons, à Paris, ces dernières saisons, une gastronomie d'en haut ne se sachant même plus à regarder dans le rétro. Les méchantes langues persifleront qu'elle n'a plus d'idée, les mille délices répliqueront qu'elle cultive, au moins, une jolie mémoire. Celle de l'âge d'or et de ces temples hédonistes qui firent de la capitale un nombril du monde.

Le Ledoyen de Yannick Alléno est la table la plus étoilée de la ville, la Tour d'Argent s'est refait une élégance et 2023 tandis qu'en à peine deux saisons, les quinze cadors du *food business* - jusqu'alors prodigieux à allumer le feu d'adresses furieusement contemporaines - leur préfèrent désormais le réveil des belles endormies. Le Paris Society de Laurent Gourcuff s'est offert le Laurent et le Maxim's. Le Lapérouse Holding de Benjamin Patou a repris, tour à tour, le Lapérouse et le Prunier. Et la valse de tourner encore. Comme si nos nouvelles années 20 se révélaient ces

Années folles qui les précédèrent un siècle plus tôt. Au printemps dernier, Gourcuff relançait le Grand Véfour au Palais-Royal. Ces jours-ci, Patou promet de réenchanter le Lucas Carton, place de la Madeleine.

L'heureux nouveau propriétaire d'aussitôt confesser : « Ce n'est pas un grand restaurant, c'est un théâtre avec sa place au cœur battant de Paris, sa folie douce de décor Art nouveau et tous ces personnages en cuisine, en salle qui en ont fait l'heureuse comédie. C'est cet élan qui nous inspire et qu'on va faire revivre. » Car il était bien une fois Lucas Carton. Un de ces lieux superbes et touchants à s'inscrire entre siècle et saga. Une de ces tables qui vaut roman.

Première page en 1860 à l'enseigne de la Taverne de France et la France d'alors dans la fête impériale de Napoléon III. Au bout de ces grands boulevards naissants et déjà triomphants, le Paris des solides banquiers et des demi-mondaines y fait Empire comme on fait salon. Vingt ans d'insouciance à suivre avant qu'un certain monsieur Scialiet rebaptise l'endroit «Lucas». C'est l'époque où les hautes adresses se plaisent à se faire appeler par leur petit nom, mais c'est un grand nom qui va bientôt offrir à l'établissement de



**Cyril Lignac et Benjamin Patou  
devant le restaurant Lucas Carton,  
place de la Madeleine, à Paris.**  
FRANÇOIS BOUCHON/L'E FIGARO

cuisine et le Tout-Paris à guichets fermés assurent jusqu'à ce que les temps changent. Autre siècle, autre appétit, Sendrens révolutionne alors à rebours, rend ses macarons, la joue chic brasserie, déboulonne l'enseigne, colle du design par-dessus Majorelle et son nom en devanture. Quelques semaines d'engouement et bien vite le crépuscule d'une idole. En 2013, les Champenois Franken prennent seuls les rênes, re-baptisent «Lucas Carton», convoquent en cuisine des talents de jeune garde (Julien Dumas, Hugo Bournay), retrouvent une étoile sans vraiment se gagner un retour.

**« Lucas Carton doit renouer avec sa vérité première, celle qui l'a vu naître et a fait sa gloire, cette légèreté où la gaieté le dispute à l'assiette »**

Benjamin Paton

**Benjamin Patou**  
Cofondateur de Lapérouse Holding

Tout le pari, un siècle après sa création, de Lucas Carton 2026. La grande salle a été briquée, salons et étages attiques, Majorelle toiletée, la silhouette remise en beauté et, à l'écho de l'écrin retrouvé, l'ambition de Benjamin Patou : « Lucas doit renouer avec sa vérité première, celle qui l'a vu naître et a fait sa gloire, cette légèreté où la gaieté le dispute à l'assiette. Les années 1970, 1980, 1990 ont sûrement oublié l'une pour lui préférer l'autre. À mon sens, c'est une erreur. L'adresse doit renouer avec la ville, l'envie, les repas d'affaires, les bouts de la nuit, les soirées intimes, les ambiances sonores et les appétits glorieux et gourmands qui les accompagnent. Une légende sûrement mais une légende vivante. »

Et d'ouvrir le bal en confiant carte et fourneau au chef star Cyril Lignac. Le choix fera sans doute tousser les Cassandre de la critique. Lucas Carton en a vu d'autres. Le privilège des grands. ■

**Lucas Carton.** 9, place de la Madeleine (Paris 8<sup>e</sup>). Ouverture le 21 septembre.

Cyril Lignac : « Vingt-cinq ans plus tard, on frappe à ma porte »

À la veille de son arrivée aux cuisines du Lucas Carton relancé sous pavillon Lapérouse Holding, le chef livre sa feuille de route.

LE FIGARO. – Que vous évoque Lucas Carton ?

**CYRIL LIGNAC.** - Bien évidemment un restaurant de légende par son décor et les grands chefs qui y ont officié mais aussi par son talent à durer. Autant de décennies à se maintenir dans l'exigence, c'est à la fois puissant et touchant. Et puis, plus anecdotique : lorsque je suis arrivé à Paris, jeune cuisinier aveyronnais, j'avais envoyé un CV chez Senderens, au Lucas Carton, en même temps que chez Pissard et Gagnaire. C'est Pissard qui m'a pris, mais j'ai toujours rêvé de travailler dans cette maison. Un temple de la gastronomie, comme on dit. Vingt-cinq ans plus tard, voilà où on frappe à ma porte.

La dimension particulière de l'adresse ajoute-t-elle une certaine fébrilité, d'autant que beaucoup, critiques en tête, vont attendront au tournant ? J'ai ouvert et je dirige depuis des années plusieurs restaurants à Paris et ailleurs et je vous avoue que, par principe, j'ai toujours peur lorsque je lance une adresse. Chaque nouveau projet, ce sont des doutes, du stress, comme un comédien avant une nouvelle pièce. Je crois d'ailleurs que c'est très sain : la peur oblige à aller chercher au fond de soi l'écriture, le goût, la partition qu'on veut jouer. Je mesure l'enjeu mais arriver sûr de soi, c'est la meilleure façon de se tromper.

**Quelle sera ici votre cuisine ?**  
Française, gourmande et portée par les produits, bref, une cuisine résolument classique ; ce qui ne veut pas dire pesante et datée. Une cuisine bourgeoise qui vit avec son temps en y mettant de la fraîcheur et de la légèreté. De toute façon, c'est la cuisine que j'aime. La faire comme la manger. C'est aussi cette cuisine qui a fait la légende du Lucas Carton et comme elle revient au goût du jour, tout

cela tombe très bien. Je ne veux simplement pas d'un restaurant où l'on vienne une fois l'an, mais d'un endroit dans lequel on ait envie de revenir. Je veux que cette carte soit joyeuse. Qu'elle donne le sourire et le goût du bonheur.

**Quelques plats en avant - première ?**  
Les idées me volent encore dans la tête, on se met en cuisine dès la semaine prochaine avec mes équipes et Fabrice, notre chef sur place. Nous allons certainement accorder, en ouverture, une place à la cuisine du cru que l'on partagera au milieu de la table : carpaccio de daurade, tartare d'huîtres au caviar. De la légèreté pour ensuite pouvoir oser le grand jeu : un gros soufflé au fromage, une tourte de bœuf au foie gras, une volaille Albufféra, du turbot au champagne, de belles côtes de bœuf. Au déjeuner, des poissons entiers. Au dessert, des montagnes de glace à partager et des crêpes Suzette. Toute la difficulté, c'est de poser le curseur entre classique et modernité : il faut que chacun s'y retrouve. La variété du répertoire classique le permet.

Entre vos autres établissements et vos activités médiatiques, comment allez-vous réussir à être présent au Lucas ? Je serai très présent les premiers mois. La dimension et le nombre de couverts du Lucas peuvent impressionner. Ce n'est pas le volume dans lequel j'exerce habituellement. Je ne prends donc rien à la légère. Moi, mon scooter et mes équipes, nous serons là. La question ne se pose même pas car c'est d'abord cela un chef, une équipe.

**Et le Michelin ?**  
Ce n'est pas le sujet. Le Lucas Carton n'est pas mon restaurant, c'est celui de Benjamin Patou et de ses associés; moi, je m'occupe de la cuisine. Ce qu'on veut, c'est un lieu vivant : djeuneurs d'affaires le midi, ambiance le soir et le week-end. Faire revivre ce *Paris est une fête* où les gens s'attablent, rient, se régalent. C'est ce qui m'a séduit : rendre un lieu mythique aux Parisiens. ■

Propos recueillis par **E. R.**

traverser son miroir. N'en déplaie à Curnonsky, alors prince élu des gastronomes, Paris galope aussi au restaurant « pour manger les rideaux. » Chez Lucas, l'artiste ébéniste de l'école de Nancy Louis Majorelle s'affiche au décor et lui accorde un tournoi de boiserie en courbes et vernis, volume précieux et épanoui d'ébale et de sycomore ; la plus vamp des allures de la ville, un vertige d'Art nouveau aujourd'hui classé monument historique.

En 1925, Francis Carton rachète et accole son nom. Le double patronyme

est né : Lucas Carton. Une enseigne comme un manifeste, à mi-pente du cabinet d'avocats et du tandem de music-hall, du pouvoir et de la mondanité. Le succès comme la réputation y croissent couverts. En spirale avec souvent des hauts, parfois des bas et en 1985, plus de débat ! Le chef star Alain Senderens quitte son Archange, triple étoilé de poche de la rive gauche, pour s'installer sous les lambris de la Madeleine. Il y invente l'accord mets-vins comme d'autres inventent la roue. Son canard Apiculus, ses trois étoiles, son idée de nouvelle

UN PORTRAIT  
DE FEMME  
INSPIRANT  
ET ROMANTIQUE

MADAME FIGARO

LÉA DRUCKER  
EST GRANDIOSE

TÉLÉRAMA

LÉA  
DRUCKER

*La vie  
d'une femme*

FESTIVAL DE CANNES  
SÉLECTION OFFICIELLE 2023  
COMPÉTITION

UN FILM DE  
CHARLINE BOURGEOIS-TACQUET

MÉLANIE  
THIERRY

CHARLES  
BERLING

LAURENT  
CAPELLUTO

MARIE-CHRISTINE  
BARRAULT

UGC  
AUF

ARTE

madame  
figaro

Le Rockuptibles

NouvelObs

CINE+  
OCS

Télérama

Le Parisien

ALLO CINE  
LEONOR

inter

© 2023 UNIVERSAL PICTURES