

Cyril Lignac et Benjamin Patou,
un duo de choc à la tête
de l'institution parisienne.
Le 23 septembre.

La renaissance de Lucas Carton

Cent soixante-dix ans d'histoire, un décor signé Majorelle et une maison qui a connu 3 étoiles au Michelin, avec Alain Senderens... le célèbre restaurant de la place de la Madeleine brille de nouveau sous la houlette du chef Cyril Lignac et de l'entrepreneur Benjamin Patou. Entretien croisé.

INTERVIEW ÉLODIE ROUGE / PHOTOS MATHIEU MARTIN DELACROIX



Ici, on renoue avec la tradition du service au plateau.

Paris Match. Comment êtes-vous devenus partenaires en gourmandise?

Benjamin Patou. Si vous saviez ! Ça fait dix ans que je lui propose que l'on travaille ensemble. Je l'ai sollicité une trentaine de fois : refus systématique. C'était devenu un running gag. À l'occasion d'un dîner à Saint-Tropez, l'année dernière, je lui ai parlé de deux nouvelles adresses plus patrimoniales, plus élégantes, avec de nouveaux associés... La graine était semée.

Cyril Lignac. C'est exactement ça. Il m'appelait tout le temps pour des restos, et je lui disais non. Quand Benjamin m'a parlé de Lucas Carton, je me suis dit : "Waouh !" C'est une maison qui a du poids, qui a marqué toutes les générations de cuisiniers. J'aime la façon dont Benjamin travaille. Il a transformé une belle endormie comme Lapérouse en une maison de qualité, hype, internationale, tout en gardant ce qu'elle était. J'aime le classique et la modernité...

Que représente Lucas Carton pour vous?

C.L. Moi, l'Aveyronnais qui arrive à Paris en 2000, après l'armée, je dépose mon CV chez Lucas Carton, à l'époque de Senderens. C'est finalement Alain Passard qui m'a recruté. C'est incroyable quand, vingt-cinq ans plus tard, le destin frappe à ta porte avec un restaurant aussi emblématique !

Benjamin, vous collectionnez les restaurants parisiens mythiques. Qu'est-ce qui vous touche tant dans ces maisons historiques?

B.P. Ce qui me passionne, c'est qu'on ne fait que passer. Avec l'argent, on peut acheter beaucoup de choses, mais pas les trois plus belles : la santé, l'amour et le temps. Reprendre une maison comme Lucas Carton ou Lapérouse, c'est une manière très humble de s'inscrire dans quelque chose qui nous dépasse. Dans cinq cents ans, ces lieux seront peut-être encore là. Benjamin Patou, lui, aura disparu. Il y a là quelque chose de très fort, presque un remède à la finitude.

Quand on reprend un monument comme Lucas Carton, qu'est-ce qu'on peut se permettre de changer et, surtout, de ne pas toucher?

B.P. C'est un exercice très compliqué, presque irrationnel, de remettre au goût du jour en 2026 un établissement comme Lucas Carton, en respectant son âme. Le lieu, considéré comme l'un des plus beaux décors Art nouveau au monde, est classé monument historique grâce aux boiseries de Majorelle. Il fallait un génie pour toucher au reste. Lazaro Rosa-Violan a cette magie pour créer des atmosphères, des lumières, des espaces où les gens se sentent bien. À l'étage, on trouve un bar pour prendre un verre après le dîner, s'amuser, fumer un cigare...

C.L. D'un côté, il y a l'histoire du grand restaurant étoilé – ce n'est pas ce qu'on veut faire. De l'autre, Lucas Carton des Années folles, le restaurant du Tout-Paris. Un peu comme chez Maxim's...



Saumon laqué ou filet de bœuf au poivre et ses pommes allumettes : un savant équilibre pour nourrir toutes les envies.

À quoi voulez-vous que ressemble la table du Tout-Paris?

B.P. Je ne veux surtout pas cataloguer cette maison. Ce qui est sûr, c'est qu'avec la qualité du lieu, son histoire, son emplacement et la notoriété de Cyril, beaucoup de communautés vont s'y plaire : le cinéma, le business, la politique, les écrivains, le monde des arts, la mode ! Ce qui m'intéresse, c'est ce joyeux mélange.

C.L. On a envie de redonner Lucas Carton aux Parisiens et aussi de le faire redécouvrir aux étrangers qui viennent ici. Il faut trouver un équilibre, avec des plats et des propositions à prix accessibles... Il y a ceux qui viendront pour les grands marqueurs de la cuisine française, le soufflé au gouda, le steak au poivre, une grande bouteille. Et d'autres qui auront envie d'un saumon fumé, d'une grande salade ou d'un poisson cru bien assaisonné. L'idée, c'est que Lucas Carton soit un lieu vivant, où l'on croise de vraies Parisiennes, des gens de la mode, des créatifs du quartier, mais aussi une clientèle internationale venue chercher de grands classiques.

Le restaurant a-t-il une ambition festive?

B.P. Je dirais plutôt "vibey". Ce n'est pas la fête à marche forcée, avec des gamines de 18 ans sur les tables. Ici, ce [SUITE PAGE 84]

« Il faut des grands classiques et aussi des envies plus contemporaines »

CYRIL LIGNAC

«Le service est un art à part entière»

BENJAMIN PATOU

sera la fête des sens : manger une tourte exceptionnelle, boire un bon vin, avoir une conversation intéressante. Un lieu où l'on vient prendre un dernier verre... Une fête chic et élégante.

C.L. Voilà, l'idée, c'est le rendez-vous d'une bonne soirée : un peu de piano, de la bonne musique...

Pourquoi ce grand retour aux institutions et aux traditions?

C.L. Il y a un vrai retour à la cuisine bourgeoise et, plus largement, à la cuisine française. On aime souvent détester ce qu'on fait en France, alors que c'est vraiment bien chez nous. Je suis parti sur les grands classiques de notre gastronomie, les quenelles, les poulardes, les recettes emblématiques de la maison sans tomber dans le piège de rouvrir le livre de recettes d'il y a cent ans. Il en faut bien sûr, comme la tourte de bœuf au foie gras ou un bar au caviar sauce champagne, mais avec aussi des envies plus contemporaines : un tartare de thon, un carpaccio de daurade, et même des plaisirs plus simples, comme des fraises ou des framboises à la chantilly.

B.P. Avoir mis un smash burger à la carte est également un vrai marqueur. Cela n'empêche pas de réhabiliter le service au plateau. Chez Lucas Carton, le service est un art à part entière. C'est un spectacle qui participe pleinement à l'expérience. Avec la lumière des bougies et la Madeleine éclairée, on se croirait dans un rêve.

Comment vous répartissez-vous les rôles?

C.L. Moi, je m'occupe de la cuisine, et Benjamin de toute la vision de la maison. Mais on échange beaucoup, on discute énormément, on ne fait rien dans son coin. Je considère Lucas Carton comme ma maison, comme Le Bar des Prés, Aux Prés ou Le Chardenoux. On y met la même énergie.

B.P. Cyril n'est pas là pour signer une carte et repartir. C'est un vrai partenaire. On confronte nos idées, on ajuste ensemble. C'est un vrai travail à deux.

À quel moment considérez-vous que le pari Lucas Carton est gagné?

B.P. Le jour où je me dis ça, j'ai déjà perdu. Dans ce métier, rien n'est jamais acquis. On se remet en jeu tous les jours. Le passé et le palmarès, on s'en fout : quand tu es sur le terrain, c'est pour gagner le match.

C.L. Notre métier ressemble à celui d'un sportif. Tant que j'ai mon sac à dos rempli de cailloux, je marche. Et on veut d'abord que ce projet soit un succès commercial, bien sûr, mais aussi un succès d'estime.

Votre prochain projet?

B.P. J'ai d'autres projets en tête, et je pense à Cyril. Pour l'instant, je veux rester concentré sur Lucas Carton.

C.L. On a sûrement encore de jolies choses à écrire ensemble. ■

Lucas Carton, 9, place de la Madeleine, Paris VIII^e.

lucascarton.com.



Les profiteroles au chocolat, un dessert iconique de la cuisine bourgeoise qui traduit l'esprit de la nouvelle carte.

Son décor Art nouveau, classé monument historique, a traversé les époques.

