

Cyril Lignac

Le plaisir à toutes les sauces !

La télé l'a fait connaître, la cuisine reconnaître. Derrière les fourneaux de ses deux établissements parisiens, le jeune chef continue à cultiver les valeurs qui ont fait son succès : travail, plaisir et simplicité.



Tout le monde a vu au moins une fois son sourire enjôleur, entendu son accent du sud-ouest ou savouré un de ses coups de gueule contre la malbouffe... Mais avant d'être une star du petit écran, Cyril Lignac s'est fait un nom chez les étoiles : le Vieux Pont, à Belcastel, dans son Aveyron natal, (1 étoile au Michelin) en 1997, l'Arpège parisien d'Alain Passard (3 étoiles au Michelin) en 2000, ou encore, le Jardin des Sens montpelliérain des frères Pourcel (3 étoiles au Michelin) en 2001...

Des rencontres qui, alors qu'il n'est encore qu'apprenti ou commis, ont forgé sa passion pour ce métier. Car contrairement

aux clichés télégéniques qui lui collent encore un peu parfois à la toque, Cyril Lignac n'est pas né chef, il l'est devenu. « Au départ, la cuisine n'était pas vraiment une vocation ; c'est grâce à ces chefs que la sauce a prise... ».

Connu avant d'être reconnu

C'est finalement en 2005 qu'il ouvre son premier restaurant, « le Quinzième, cuisine attitude », suite à l'émission « Oui chef » diffusée sur M6. Mais derrière la télé réalité se cache la réalité de la télé : « connu avant d'être reconnu », Cyril Lignac sait qu'il en est encore plus attendu au tournant. Grâce à sa cuisine, faite « de produits d'exceptions, mais surtout de saison, travaillés avec des couleurs et des parfums d'aujourd'hui », le succès de son restaurant est, quatre ans après son ouverture, toujours intact. Le Quinzième affiche encore complet tous les soirs de la semaine.

Le plaisir avant tout

Aujourd'hui, s'il pratique la cuisine comme un art – « un beau produit se marie avec de beaux couverts, de belles assiettes » - et la vit comme une passion, il tient aussi

à rester simple. « Mon métier, c'est avant tout de donner du plaisir »... Différent ? Il n'en a pas l'impression.

C'est un métier difficile, mais qui m'a tellement donné que j'ai envie de continuer. Je n'ai qu'un seul souhait : que cela dure. Et je mets tout en œuvre pour cela ».

Et, puis, après tout, « la cuisine est un univers suffisamment grand pour que chacun s'y exprime à sa manière ». La gourmandise comme maître mot Avec Le Chardenoux, qu'il a repris en septembre 2008, Cyril Lignac tente le goût pour le goût. Dans ce typique bistrot parisien, d'ailleurs classé monument historique, il y pratique une cuisine différente, plus simple, plus gourmande. Plus proche de ses origines aveyronnaises.

«Après quatre ans de Quinzième, et de cuisine gastronomique très élaborée, très pointue, j'avais envie d'aller là où l'on ne m'attendait pas ». Le plaisir toujours, mais autrement.

« J'ai envie de continuer »

La réussite ? A presque 32 ans, et malgré un parcours bien rempli, il n'y pense pas. « C'est une idée très subjective : on peut réussir à 30 ans et faire faillite à 35 ». Cuisine, livres, magazine (Cuisine by Cyril Lignac, lancé en 2007), le jeune chef ne ralentit pas le rythme. «

