

Top Chef d'un soir... Mon expérience chez Cyril Lignac

Cyril Lignac a délivré ses derniers conseils culinaires ce lundi soir à l'occasion de la finale de l'émission "Top chef" sur M6. L'avocat Alban Raïs avait testé l'un de ses cours de cuisine. Le jeune chef médiatique est-il aussi à l'aise derrière les fourneaux que devant les caméras ?

Avec Alban Raïs

Après l'ouverture d'un restaurant gastronomique à Paris (*Le Quinzième*), la reprise d'une institution parisienne, par ailleurs, inscrite aux Monuments Historiques (*Le Chardenoux*), le lancement d'un magazine de cuisine (*Cuisine by Cyril Lignac*) ou encore l'animation d'émissions télévisées telles *M.I.A.M. (Mon Invitation A Manger)* et *Le Chef contre-attaque* etc., **je me suis, naturellement et comme bon nombre d'envieux, interrogé sur les qualités réelles de Cyril Lignac, ce jeune chef de 33 ans seulement, labellisé M6.**

Son parcours atypique comme sa soudaine popularité lui ont souvent valu les qualificatifs de « phénomène commercial », de « buzz » ou encore de « produit marketing dérivé de telle émission figurant de longue date au PAF outre-manche ».

Dans ces conditions, on pouvait effectivement et légitimement s'interroger sur les galons de ce jeune Chef devenu porte-parole de la popularisation, en France, de l'art culinaire appliqué ainsi que nouveau fer de lance de lutte contre la malbouffe. Ses galons sont-ils mérités ?

Selon le Chef Cyril Lignac, le secret de « *l'art du bien manger* » serait « *le plaisir avant tout. Quand on a envie, on fait de la bonne cuisine* ». Mais à regarder de plus près les techniques employées par les finalistes de *Top Chef*, l'on en vient nécessairement à douter. Aussi, convenait-il de vérifier ses dires.

Une expérience surprenante...

Adeptes des plaisirs de la table – de l'apéritif pris en cuisine, armé d'un couteau et d'une planche à découper, aux festivités du repas pris entre amis – mais ne dépassant guère le niveau de l'amateurisme le plus sommaire dans l'art culinaire appliqué, **je me suis donc inscrit à l'un de ses cours de cuisine dispensés en son atelier situé au cœur de Paris : *Cuisine Attitude*.**

J'ai alors découvert un cadre insolite, sous verrière, doté d'un mobilier et de matériel design mais fonctionnel (dont un gigantesque plan de travail bardé d'une dizaine de pianos), des murs porteurs avec caves encastrées et enfin, un espace dédié au vin.

L'expérience qu'il m'a alors été donné de vivre fut surprenante. En compagnie de neuf autres élèves et placé sous l'égide d'une équipe dynamique, j'ai pu apprendre, en trois heures de temps et effectivement en toute simplicité, à reconnaître et manipuler des produits de qualité, à user de techniques que je pensais, jusque-là, hors de ma portée (notamment celle, impressionnante, de la coupe rapide), à dresser une assiette telle celles figurant dans mes livres de cuisine. Le tout, avant de déguster, avec ceux qui étaient devenus mes comparses d'un soir, nos propres créations.

...mais éprouvante

Monter un sabailon, éviter l'oxydation des légumes ou encore les blanchir, réserver, couper en brunoise etc. Autant de mots et expressions qui me sont désormais connus et qui, en tout état de cause, m'ont été rappelés aux termes de petites fiches techniques simplifiées remises à l'ouverture des cours.

Attention cependant au revers de la médaille... **Faible nature s'abstenir : rester deux à trois heures debout, à s'activer dans tous les sens pour tenter d'offrir quelque plaisir inconnu à vos papilles gustatives n'est pas donner à tout le monde et peut provoquer des maux jusque-là insoupçonnés.** Mes jambes s'en rappellent encore...

De même, éviter de reproduire chez vous certaines des recettes transmises, si vous ne souhaitez pas passer trois heures supplémentaires (après ces trois heures déjà bien éreintantes de préparations) à tenter de rétablir l'ordre et le calme dans votre cuisine.

Quoiqu'il en soit et au vu de cet apprentissage dispensé en votre atelier – apprentissage réel et sérieux de cet art culinaire dont je pensais la maîtrise réservée à quelques uns seulement – Chef Lignac, vous aviez (quasiment) raison ! **L'art du bien manger, facile et accessible à tous (j'en suis la preuve vivante), existe bel et bien.** Mais rapide ? J'en doute encore...