

L'Epoque

Cuisinier ÉTOILÉ et pâtissier RÉPUTÉ, Cyril Lignac travaille le cacao dans tous ses éclats au sein de sa Chocolaterie parisienne. Il dévoile ses meilleures recettes.
Par François-Régis Gaudry. Photos culinaires : Virginie Garnier et Mr. Pink pour L'Express Styles.



Pâques avec LIGNAC!

« Gourmand-croquant ». C'était le tic de langage que Cyril Lignac dégainait à tout va sur les plateaux de M 6. C'est devenu un *running gag* dans les *Guignols de l'info*. C'est aujourd'hui le slogan de sa Chocolaterie, inaugurée il y a un an, avec son compagnon de route, le pâtissier Benoît Couvrand. L'idole cathodique aurait eu tort de s'en priver, d'autant que les deux adjectifs résument l'esprit de cette enseigne installée depuis mars 2016 sur un petit carrefour du quartier Paul-Bert (Paris XI^e), où Lignac possède déjà une pâtisserie et le bistrot Le Chardenoux. La « chocolaterie-bijouterie », avec serveurs en gants blancs et fèves de criollo exhibées comme des pierres précieuses ? Très peu pour cette toque aveyronnaise qui veut rendre au cacao sa puissance régressive. Pas de bonbons serrés dans des coffrets, mais des tablettes, des barres, des oursons, que les becs sucrés avalent avec frénésie. Interview 100 % chocolat.

Votre madeleine d'enfance au chocolat ?

Les roses des sables de ma mère. C'est une douceur toute simple : des corn-flakes, du beurre, du chocolat, on mélange et on met dans une assiette pour que ça refroidisse. J'adorais ça !

Votre première émotion en tant que chef ?

C'était il y a une dizaine d'années, quand je suis arrivé à Paris. J'ai eu la révélation avec L'Amazone, de Patrick Roger : une bouchée en forme de demi-sphère de chocolat avec un cœur de caramel au citron vert bien acide. L'équilibre est prodigieux et l'effet saisissant ! Patrick Roger me scotche : c'est un artisan d'exception, habité par sa passion. Il a des convictions et une dextérité fascinante.

Votre rapport au chocolat : addiction, passion, raison ?

Pas d'addiction mais de la passion. Je suis passionné par nature et le chocolat m'intéresse dans toutes ses dimensions...

Plutôt lait ou noir ?

Si vous me donnez le choix, je vais spontanément vers les chocolats lactés ou pralinés. Mais en avançant, ma curiosité me porte de plus en plus vers le noir qui offre, selon les crus, les terroirs, les variétés, une palette infinie de sensations.

« Spontanément, je vais vers les chocolats lactés ou pralinés. Mais ma CURIOSITÉ me porte de plus en plus vers le noir »

Le blanc ?

Quand j'étais enfant, j'aimais le Galak comme tout le monde, mais aujourd'hui, je ne suis plus dingue du blanc... En revanche, je craque pour le Dulcey de Valrhona [un chocolat blond préparé à partir de chocolat blanc fondu et caramélisé]. Avec Benoît [Couvrand, chef pâtissier] et Samuel Cauvin, notre chef chocolatier, on le travaille avec du gruë de cacao pour lui apporter de la texture et une épaisseur aromatique.

Votre chocolat industriel préféré ?

Je suis dingue des Choco Supreme de Milka. Ce sont des gaufrettes croustillantes enrobées de chocolat au lait. J'en ai acheté quatre paquets hier. Il m'en reste un ! C'est de la pure gourmandise...

Le chocolat, c'est plutôt à quel moment de la journée ?

Vers 16 heures, pour le goûter. J'ai aussi un petit rituel le week-end : quand je vais au marché de la rue Poncelet (Paris, XVII^e), je m'arrête toujours dans ma pâtisserie pour boire un chocolat chaud. Je n'en bois jamais ailleurs.

Le sel dans le chocolat ?

Il est très important, même s'il faut bien doser et ne pas en mettre partout.

D'abord, c'est le trait d'union entre la cuisine et la pâtisserie, qui sont mes deux métiers. Ensuite, c'est un révélateur de goût qui craque, titille, apporte ce petit plus à nos barres chocolatées. Nos caramels, nos biscuits sont toujours légèrement salés...

Votre dernier choc ?

C'était chez Papillon, un bistrot chic du XVII^e arrondissement. Le chef Christophe Saintagne y sert un gâteau au chocolat à même le moule, tout juste sorti du four. Il est croûté à l'extérieur, coulant à l'intérieur. On y va à la cuillère... Un très bon souvenir !

Votre association préférée avec le chocolat ?

Le praliné. A La Chocolaterie, on le fabrique nous-mêmes et il est vraiment explosif. Ensuite, j'avoue que chocolat et guimauve, j'ai du mal à résister...

Les oursons à la guimauve, c'est votre best-seller ?

Oui, mieux vaut éviter d'en avoir chez soi [rires]. D'ailleurs, si j'en rapporte une boîte chez moi, sa durée de vie est très limitée... Nos clients en sont vraiment dingues ! On prépare notre guimauve avec une gélatine de poisson : elle est quatre fois plus chère que celle de porc, mais elle apporte une texture incomparable. On utilise aussi une excellente vanille de Papouasie, sans lésiner sur les quantités. Dernier secret : le croquant de la coque en chocolat. L'ourson en guimauve n'est pas trempé, mais il est posé sur une semelle de chocolat, puis arrosé de chocolat au lait fondu. C'est plus de travail, mais le rendu est addictif !

Vos créations de Pâques ?

Le lapin guimauve, et aussi Quicky, une tête de lapin garnie de friture, en version lait ou noir Caraïbes 66 % de cacao.

Bientôt une seconde chocolaterie Lignac à Paris ?

Oui, probablement cet été, rue du Dragon (Paris VI^e), pas loin de mon restaurant Aux Prés. Et nos bureaux déménageront juste au-dessus. Je ne serai pas trop loin des oursons en guimauve...

■ PROPOS RECUEILLIS PAR F.-R. G.

La Chocolaterie Cyril Lignac, 25, rue de Chanzy, Paris (XF),

01-55-87-21-40,

www.lachocolateriecyrilignac.com



> La tarte au gianduja

Pour 8 personnes

Matériel

- 1 cercle en Inox de 22 cm de diamètre
- 1 rouleau à pâtisserie • 1 robot pâtissier

Pâte sucrée

- 30 g de poudre d'amande
 - 165 g de farine T55 • 70 g de sucre glace
 - 100 g de beurre • 1 œuf
 - 1 g de fleur de sel
- Mettre le beurre dans le robot, le travailler jusqu'à obtenir une consistance onctueuse et ferme.

Ajouter la poudre d'amande, le sucre glace et la fleur de sel. Incorporer ensuite 1/3 d'œuf, 1/3 de farine, bien mélanger puis recommencer avec les autres tiers. Former une boule, et la laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

Ganache gianduja

- 40 g de lait • 130 g de crème liquide
 - 330 g de gianduja lait noisette
 - des paillettes de chocolat
- Faire bouillir la crème et le lait. Pendant ce temps, faire fondre le gianduja dans une casserole. Verser la crème et le lait bouillants sur le gianduja fondu. Bien émulsionner jusqu'à obtenir une préparation homogène. Mixer et réserver.

Montage

Préchauffer le four à 150 °C. Sortir la pâte du réfrigérateur, la travailler légèrement. Sur un plan de travail fariné, à l'aide du rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur. Beurrer le cercle, foncer la pâte dedans. Cuire le fond de tarte à 150 °C pendant 20 minutes. Laisser refroidir. Couler la ganache dans le fond de tarte, et placer au réfrigérateur 2 heures avant la dégustation. Au moment de servir, parsemer le dessus de la tarte avec les paillettes de chocolat.



Le chocolat liégeois

Pour 8 personnes

Matériel

- 1 mixeur • 1 poche à douille cannulée
- 1 tamis

Faire un chocolat chaud

(voir recette p. 59)

Crème chantilly

- 285 g de crème liquide • 15 g de sucre glace • 1/3 de gousse de vanille fendue et grattée • Pour la décoration : de la poudre de cacao

Dans une cuve de batteur muni d'un fouet, faire monter la crème liquide en chantilly. Ajouter le sucre glace et les grains de vanille. Réserver.

Montage

Verser le chocolat chaud dans le contenant souhaité. A l'aide de la poche à douille, pocher une belle rosace de crème chantilly sur le chocolat. Parsemer le dessus avec la poudre de cacao passée au tamis.



Le Tigré

Pour 10 pièces

Matériel

- 10 moules à kouglof
- Papier cuisson ou siliconé

Financiers chocolat

- 95 g de beurre • 175 g de sucre glace
- 65 g de poudre d'amande
- 65 g de farine T45 • 2 g de levure chimique • 2 g de sel • 180 g de blanc d'œuf (les blancs d'environ 6 œufs)
- 150 g de pépites de chocolat noir

Préchauffer le four à 175 °C.

Faire fondre le beurre dans une casserole, le cuire jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur noisette.

Le débarrasser dans un bol pour arrêter la cuisson. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter les blancs d'œuf petit à petit, puis le beurre noisette tiède. Finir en ajoutant les pépites de chocolat.

Beurrer les moules à kouglof.

Verser 50 g de pâte par moule.

Cuire à 175 °C pendant 15 min, démouler aussitôt et laisser refroidir.

Ganache

- 170 g de crème liquide
- 90 g de chocolat noir
- 30 g de chocolat au lait

Faire bouillir la crème liquide.

La verser sur les deux chocolats, mélanger puis mixer. Laisser refroidir.

Montage

Déposer les financiers sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson ou siliconée. Quand la ganache commence à épaissir, la couler au centre. Laisser refroidir et servir.

Les cookies

Pour 10 pièces

Matériel

- 1 robot pâtissier
- Papier cuisson ou siliconé

Pâte à cookies

- 60 g de sucre cassonade • 15 g de sucre blanc • 1 œuf • 155 g de farine T45
- 3 g de levure chimique • 195 g de chocolat noir haché • 90 g de beurre à température ambiante

Préchauffer le four à 170 °C.

Dans la cuve du robot pâtissier muni de l'accessoire feuille, mélanger les sucres, la farine et la levure chimique.

Ajouter le beurre ramolli, puis l'œuf, petit à petit. Finir par le chocolat haché, puis arrêter le batteur.

Prélever des boules de pâte d'environ 60 g, puis les aplatir sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire à 170 °C pendant 11 minutes.

Laisser refroidir.





> Les barres gourmandes

Pour 20 pièces

Matériel

● 1 carré en Inox de 22 cm ● 1 rouleau à pâtisserie ● 1 thermomètre de cuisson ● 1 feuille de papier cuisson ou silicôné ● 1 plaque

Biscuit Shortbread

● 195 g de beurre mou ● 70 g de sucre glace ● 235 g de farine T45 ● 1 g de sel
Préchauffer le four à 160 °C.

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace.

Ajouter la farine et le sel.

Réserver la pâte au frais.

Sur un plan de travail fariné,

étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur.

Détailler un carré de 22 cm de côté,

le poser dans le carré en Inox.

Cuire 15 minutes à 160 °C,

puis laisser refroidir.

Caramel mou

● 225 g de sucre ● 180 g de glucose

● 45 g d'eau ● 30 g de beurre

● 1 g de fleur de sel ● 30 g de miel d'acacia

● 300 g de crème liquide

● 1 gousse de vanille fendue et grattée.

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille.

Cuire le sucre, l'eau et le glucose

jusqu'à l'obtention d'un caramel clair.

Ajouter la crème chaude au caramel,

puis le miel, le beurre et la fleur de sel.

Cuire le caramel en vérifiant la cuisson

à l'aide du thermomètre : il faut atteindre entre 118 °C et 121 °C.

Laisser refroidir légèrement.

Montage

Poser le carré de biscuit

sur une feuille de papier cuisson

ou silicônée, puis sur une plaque

bien droite,

Couler le caramel mou sur le biscuit,

et laisser refroidir au réfrigérateur.

A l'aide d'un couteau, détailler

des rectangles de 2 cm sur 11 cm.

Réserver.

Faire fondre le chocolat au lait à 45 °C.

A l'aide d'une fourchette, tremper

les barres dedans.

Laisser cristalliser avant de déguster.



Le chocolat chaud

Pour 8 personnes

Matériel

● 1 mixeur

Ingrédients

● 230 g de crème liquide ● 350 g

de lait frais entier ● 1/2 gousse de vanille

fendue et grattée ● 190 g de chocolat

au lait ● 320 g de chocolat noir

Faire bouillir la crème, le lait et la vanille. Retirer la vanille, puis verser sur les deux chocolats.

Mélanger, et passer la préparation au mixeur.

Servir immédiatement le chocolat chaud dans les tasses.

*Retrouvez les recettes du cake
chocolat-cacahuètes
et de la pâte à tartiner gianduja
sur www.lexpress.fr/styles*