

‘La rencontre qui a bouleversé ma vie’

Pour chacun d’entre nous, les rencontres sont essentielles. Sans l’autre, sans les autres, nous ne serions pas nous-mêmes. Sept personnalités en témoignent, sans faux-semblant.

Cyril Lignac, chef de cuisine,
et **Nicole Fagegaltier**



Cyril Lignac, chef de cuisine, et Nicole Fagegaltier

« Cyril, arrête de rêver ! » Toute mon enfance, j'ai entendu mes parents me seriner cette phrase dans mon Aveyron natal. D'ailleurs, si j'en suis là aujourd'hui, c'est parce que j'ai toujours voulu leur prouver que j'étais capable de décrocher la lune. Une femme a changé ma vie: Nicole Fagegaltier, chef du restaurant L'Auberge du Vieux Pont, à Belcastel (Aveyron), une étoile au Michelin (1). Ce soir du 25 décembre 1997, j'avais décidé d'aller y claquer les 500 euros que mes parents venaient de m'offrir pour Noël. Si ma mère avait connu les motifs de mon escapade, elle serait devenue folle! Mais elle pensait que j'allais rejoindre mon meilleur pote. Ce soir-là, à l'Auberge du Vieux Pont, ma vie a basculé. Depuis le temps que je rêvais de manger dans un grand restaurant ! Le lendemain, j'appelais Nicole Fagegaltier et la suppliais de me prendre en apprentissage chez elle. A l'époque, j'étais dans un lycée hôtelier. Décelant tout de suite en moi une immense motivation, elle a accepté et m'a tout appris. Moi qui avais des résultats scolaires médiocres et aimais faire la fête entre copains, du jour où je suis rentré en apprentissage chez Nicole, plus question d'aller en boîte le samedi soir. Car le dimanche midi, c'était le meilleur service et, quand je me retrouvais aux fourneaux avec elle, je voulais me surpasser, lui faire plaisir.

Car le dimanche midi, c'était le meilleur service et, quand je me retrouvais aux fourneaux avec elle, je voulais me surpasser, lui faire plaisir. En dépit des difficultés — je n'avais pas le niveau, évidemment ! —, je me suis accroché, accroché pour, de fil en aiguille, devenir un vrai cuisinier. Aujourd'hui, Nicole est ma seconde maman. Elle connaît par cœur mes doutes, mes joies, ma passion d'entrepreneur. On s'appelle très souvent. Nicole m'a ouvert l'univers de la grande cuisine française, et ensuite je suis monté à Paris travailler chez Alain Passard (2), Alain Ducasse, Pierre Hermé, etc. Puis il y a eu l'aventure « Oui Chef! », l'émission culinaire de M6, et l'ouverture de mes deux restaurants (3)... Sans Nicole, je ne serais pas arrivé à Paris. Sans Alain Passard, je ne serais pas ce que je suis. C'est la deuxième personne qui a compté le plus dans ma vie. Un poète ! Passard m'a appris l'humilité, le respect du bon produit, la poésie et l'amour du travail, ainsi que le refus du gaspillage. Des principes qui guident ma cuisine au quotidien.

1. www.hotelbelcastel.com

2. Retrouvez la rubrique Art gourmand d'Alain Passard p. 129.

3. Le Quinzième, 14, rue Cauchy, 75015 Paris. www.restaurantlequinzieme.com et Le Chardenoux, 1, rue Jules-Vallès, 75011 Paris. www.restaurant-lechardenoux.com
Cyril Lignac est tous les samedis sur M6 dans l'émission MIAM, diffusée à 20h05.