



Le restaurant du chef étoilé Jacky Ribault ouvrira fin janvier

VINCENNES

PAR CORINNE NÈVES

BAPTISÉ L'OURS, le second restaurant gastronomique du chef Jacky Ribault ouvrira fin janvier, au sein du tout nouvel Îlot-Fontenay, en plein centre-ville.

Une seconde adresse donc pour le chef déjà en cuisine dans son restaurant parisien Qui Plume la lune, auréolé d'une étoile au Michelin, depuis 2014.

A Vincennes, les 300 m² annoncés offriront une vaste salle de 30 couverts, un espace boudoir, une cave et une cuisine ouverte avec la

table du chef pouvant recevoir six convives. Côté carte, Jacky Ribault proposera une cuisine gastronomique « faite avec sincérité et passion, véritable voyage d'ici et d'ailleurs » à partir de produits choisis avec un soin tout particulier tels « les poissons de petits bateaux traditionnels, les légumes bios, les produits locaux d'Ile-de-France et un large choix de vins allant des grands classiques aux vins naturels ou en biodynamie ».

Jacky Ribault, épaulé par sa femme Valérie, penche pour une déco « éclectique chic, entre cabinet de curiosité soft et chic gastro ».

■ L'Ours, 10-12, rue de l'Eglise.



Vincennes. C'est au cœur du tout nouvel Îlot-Fontenay que Jacky Ribault ouvrira l'Ours.

LP/C.N.