



© Julie Lament

## L'Ours

Les tables de haute volée à Vincennes, on a beau feuilleter les guides gastronomiques, on n'en trouve guère. Mais ça, c'était avant. Car depuis février, est arrivé Jacky Ribault, déjà étoilé au Guide Michelin pour son restaurant Qui Plume la Lune dans le 11<sup>e</sup>. La première question que l'on pose en arrivant est : « C'était quoi comme établissement autrefois ? » La réponse fuse : « Il n'y avait rien ici, tout est sorti de terre ». Et tout ça, au cœur du centre piétonnier de Vincennes.



© Julie Lament

300 m<sup>2</sup> pour une trentaine de couverts. Autant vous dire que vous ne mangez pas au coude à coude et que vous n'entendez pas les conversations des voisins exceptés quelques « C'était divin », « Succulent de bout en bout », « Exceptionnel ». Nous partageons l'enthousiasme de la salle, même si le menu imposé et le sommelier qui en fait trop tempèrent l'euphorie générale. Une somptueuse raviole d'huître nichée sous une espuma de fumet de poisson, de la poudre d'herbes et une pensée. Du même acabit, le maquereau de Saint-Malo rôti déposé sur un risotto d'orge entouré d'un jus de betterave oscillant entre le sucré et l'acide, un peu de ventrèche et du gruë de cacao. Le foie gras poché recouvert de dashi fumé (bouillon japonais) précède le veau, les saisisifs, les premiers petits pois et la bonite séchée, qui au contact de la chaleur se met à bouger dans l'assiette. Du grand Ribault ! \_Ph.T.

10, rue de l'Église. Vincennes (94), M<sup>o</sup> Château de Vincennes. Fermé le dimanche et le lundi.  
Menu : 45 € (au déjeuner), 75 € et 105 € (au dîner).  
Tél. : 01 46 81 50 34.