



où sortir à Paris ?

GRANDES TABLES | RESTAURANTS GASTRONOMIQUES | TENDANCE | BISTROTS | CUISINE DU MONDE | LA NUIT

À travers près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris, la capitale mondiale de la gastronomie.

Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.



L'OURS ⁹⁴

10-12, rue de l'Église, Vincennes. Tél. 01 46 81 50 34.
<http://loursrestaurant.com/>

• De 12h à 14h et de 19h à 21h30

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 50 €.

GASTRONOMIQUE Propriétaire du bistrot Qui Plume la Lune, étoilé au Michelin depuis 2014, Jacky Ribault atterrit en 2018 pas très loin du zoo de Vincennes où l'ours a toujours trouvé refuge, d'où le nom de sa nouvelle table. Le cadre, élaboré par l'architecte Caroline Tissier sur des idées de Valérie et Jacky Ribault, a de quoi surprendre ou séduire. Une fois passée la discrète porte d'entrée, un ours noir dressé sur ses pattes arrière veille sur un large couloir à l'atmosphère feutrée. L'architecture de la salle aux grands volumes et très lumineuse conjugue les matériaux bruts comme l'acier, le béton ou le cuivre à des tapis vieillissés et des cadres dorés. La cuisine, largement ouverte sur la salle, y va aussi de son côté théâtral, avec son imposante table de cuisson centrale. Au moment de la commande, pas de carte, juste le prix des menus. Le restaurant affiche déjà complet plusieurs jours à l'avance au dîner. Un succès qui se comprend quand on a goûté les exquises créations de ce chef inventif : belle huître sous feuille de gyoza, recouverte d'une écume de fumet et de nombrils de Vénus (plante grasse comestible) qui apportent à cet ensemble suave de délicieuses notes végétales et croquantes, lieu jaune juste rôti au four, à l'anis vert, jus de betterave et chou-fleur, ou étonnant dashi d'œufs de truites de Banka, choux de Pontoise et sésame grillé. Quant au sorbet citron au lait Ribot, macaron et coriandre c'était un vrai régal. Sans doute un futur étoilé... Menus Découverte à 45 € (déjeuner), Dégustation à 75 € ou 105 €.