

Jacky Ribault prêt à « entrer en scène » juste avant le service, devant la porte coulissante qui s'ouvre sur les cuisines.



PORTRAIT DE CHEF

Jacky Ribault

Une force de la nature

Dans son nouveau restaurant, L'Ours, à Vincennes, ce chef propose une cuisine à son image : à la fois intense et pleine de subtilité.

Texte Maëva Terroy. Photos Marie-José Jarry.

Vu le nom de son restaurant, Jacky Ribault aurait pu faire de ce lieu une véritable tanière, avec des têtes d'animaux empaillées accrochées au mur et une déco boisée, ambiance retour de chasse. Pourtant, même si un ours grandeur nature guette l'arrivée des clients et que de magnifiques couteaux de forgeron sont disposés sur chaque table, le lieu surprend plutôt par sa sérénité. Effet provoqué par cette salle spacieuse, baignée de lumière, habillée de tapis teintés de rose poudré, de murs peints à l'essuyé et de sublimes bouquets champêtres que l'équipe laisse « vivre » plusieurs jours d'affilée même si quelques boutons de fleurs commencent à se flétrir, parce qu'il n'y a « rien de plus beau qu'une fleur qui fane », nous souffle-t-on. Un lieu brut et animal d'une poésie étonnante. Soit un joli résumé du caractère de Jacky Ribault, Breton à l'allure de rugbyman, aux cheveux longs et à la poigne franche qui, en cuisine, se révèle calme, appliqué et attaché à ses « jeunes », à qui il laisse volontiers le passe pendant le service – chose assez rare de la part d'un chef pour être soulignée.

Un travailleur infatigable

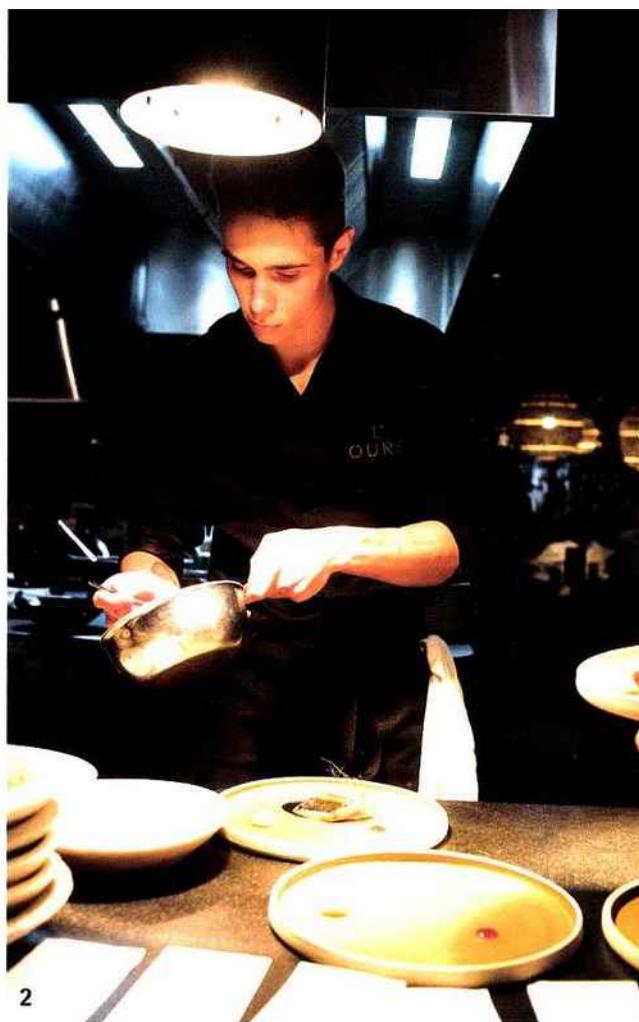
Il est loin le temps où il arrivait à l'école les mains pleines de terre parce qu'il avait travaillé aux champs avec son père jusqu'au petit matin. Mais on n'oublie jamais vraiment ce que nos parents nous transmettent, Jacky Ribault ne dira pas le contraire. Toujours à la tête du restaurant Qui plume la lune (une étoile au Michelin), à Paris, et à peine quelques mois après l'ouverture de L'Ours, à Vincennes, il pense déjà à ouvrir un bistrot. Il a aussi repéré un château dans le Sud, vers Nîmes, qu'il se verrait bien retaper complètement, histoire d'en faire un genre de table d'hôtes. En parallèle, les maires des villes alentour le sollicitent pour ouvrir une table



La superbe salle du restaurant, spacieuse et lumineuse, est ponctuée de touches de couleur et de bouquets champêtres.



Un antre plein de magie
où la cuisine agit comme
un enchantement.



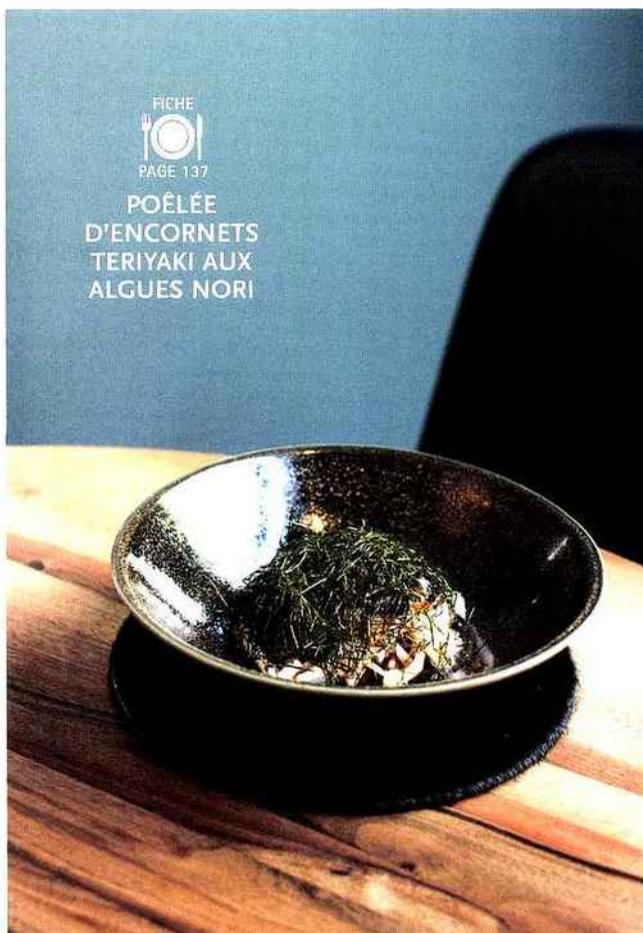


aussi chic que L'Ours dans leur commune respective. Fatigué? Oui. Mais il ne lèvera pas le pied pour autant. Lui qui dort quatre heures le week-end, et qui s'occupe autant des contraintes administratives de son restaurant que de savoir comment il va faire garder ses chiens adorés pendant ses vacances, continue de sourire lorsqu'il évoque son rythme effréné. « Hier, j'ai déposé ma fille à Nantes chez ma sœur pour les vacances. J'ai dîné là-bas et je suis parti de chez elle à 3 h. Arrivé à Vincennes, j'ai enfilé mon tablier et je me suis mis aux fourneaux », rigole-t-il. Un bosseur. Un bourreau de travail qui, même quand son corps lui signale qu'il faut qu'il ralentisse la cadence, accélère de plus belle parce que s'il s'arrête, « il meurt ». L'ours dans toute sa splendeur. Infatigable, doté d'une force mentale et physique qui le pousse à faire face aux épreuves et à réaliser ses ambitions. Petit, il ouvrait grand les yeux face à la carte de chez Roellinger lorsqu'il passait devant avec ses parents. À son tour, désormais, de nous faire rêver avec sa sublime cuisine et de convoiter les étoiles.

Spectacle vivant

Le service va commencer. Comme un artiste caché sur scène derrière le rideau, Jacky s'éloigne de son poste de travail et observe les clients s'installer. La première commande tombe. On coupe la ventilation vrombissante, le silence règne. Sans bruit, les portes coulissantes de la cuisine s'ouvrent entièrement sur la salle du restaurant. Le spectacle commence. Les petits feuilletés briochés servis en guise de pain retombent en température sur une grille tandis que les cuisiniers, à leur poste, s'exécutent dans le calme. Thé noir aux notes de cuir pour ouvrir l'appétit, bouillon dashi, feuille de nori, sésame, azuki... une succession d'aliments japonais défilent dans les assiettes et singularisent avec subtilité les ingrédients de notre terroir. Soudain, le décor de L'Ours prend tout son sens. Cette poésie palpable, Jacky Ribault l'a puisée au pays du Soleil-Levant, à l'époque où il était cuisinier pour une grande famille de restaurateurs japonais. Là-bas, il découvre la légèreté d'une cuisine pauvre en matières grasses ou alors soulignée par un gras naturel – il garde, par exemple, la partie grasse localisée sur le ventre du saumon pour saisir certains aliments. Gelée de verveine, sauce émulsionnée au gingembre, crumble de charbon végétal, légumes d'exception provenant du potager de ses paysans préférés, servis façon wok, juste croquants... L'homme cache bien son jeu. Derrière les fourneaux, malgré sa grosse barbe grisonnante et son look à la Chabal, sa féminité et sa délicatesse s'expriment. Mais restons dans le flou quant à sa cuisine. Après tout, l'expérience exige la surprise, il serait dommage de tout gâcher. ❖

L'Ours, 94300 Vincennes.
Menu déjeuner: 45 €. Dîner: de 75 à 105 €.



Une recette de Jacky Ribault, chef de L'Ours, à Vincennes.

1 et 3. Recoin intime ou table conviviale, la salle offre plusieurs possibilités. **2 et 5.** Jacky Ribault s'est entouré d'une équipe jeune qu'il n'hésite pas à mettre en avant. **4.** Les couteaux des clients ont été réalisés artisanalement par un coutelier forgeron.

