



★ L'OURS ⁹⁴

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

• 12h à 14h et de 19h à 21h30 • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 50 €.

GASTRONOMIQUE Dans l'article que nous avons écrit lors de son ouverture fin 2018, nous vous indiquions déjà que L'Ours serait très probablement "Un futur étoilé à découvrir". Nous ne nous étions pas trompés, L'Ours vient d'obtenir une étoile dans l'édition 2019 du guide Michelin. Jacky Ribault, propriétaire du bistro Qui Plume la Lune, étoilé au Michelin depuis 2014, s'est installé fin 2018 près 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 vieillis et des cadres dorés. La cuisine, 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 souvent complet 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. Quant au sorbet citron au lait Ribot, macaron et coriandre c'était un vrai régal. Et comme le chef n'a pas de carte pré-établie et que les plats changent au fil des saisons et de son marché, à chaque venue, le repas se transforme en surprise gustative. Menus Découverte à 45 € (déjeuner), Dégustation à 75 € ou 105 €.