

Restaurant L'Ours à Vincennes : le chef Jacky Ribault, seul étoilé du Val-de-Marne, renforce sa cuisine

Le chef Jacky Ribault vient de nommer un Chef exécutif dans son restaurant L'Ours, ouvert en 2018 à Vincennes.



Jacky Ribault et son nouveau chef exécutif Morgan Pegues (©L'Ours)

Il est le seul étoilé [Michelin](#) du Val-de-Marne. Depuis 2019, soit un an après l'ouverture du restaurant L'Ours à Vincennes, le chef **Jacky Ribault** fait partie du célèbre guide rouge dans lequel il conserve son macaron. Il renforce aujourd'hui son équipe en nommant Morgan Pegues, Chef exécutif.

Un attachement à la terre

Ce dernier connaît déjà la maison où il est arrivé en 2018 en tant que Sous-chef, après être passé par les cuisines de Christophe Moret 2 étoiles Michelin, Sylvestre Wahid 2 étoiles Michelin à l'hôtel Thoumieux à Paris, Christopher Hache pour la réouverture du Crillon et l'obtention d'une étoile Michelin. En 2022, Il est devenu chef Adjoint du restaurant gastronomique du Château Eza à Eze (Alpes maritimes) et obtient aux côtés de Justin Schmitt une étoile.

Il revient donc aujourd'hui aux côtés de Jacky Ribault, un chef attaché à la terre, sensible au travail des petits producteurs et artisans pêcheurs, dont il met en avant leur savoir-faire, ici dans le Val-de-Marne mais aussi depuis 2010 dans son premier restaurant, Qui Plume la Lune, ouvert à Paris dans le XIe arrondissement et étoilé depuis 2014.

Un chef qui suit les saisons

À Paris comme à Vincennes, le chef, formé en Bretagne, puis à Chamonix, Gstaad, Zurich, Tokyo et Sendai, travaille au maximum avec des produits venant d'Île-de-France. Chez lui, ni carte préétablie, ni menu, il faut lui faire confiance.

Un principe établi afin de garantir une fraîcheur absolue des produits. En fonction de la saison, de la météo, Jacky Ribault improvise à partir de produits de producteurs locaux, avec qui il partage la passion du terroir et des produits de qualité.

En septembre 2024, Jacky Ribault avait également nommé Lorenzo de Girolamo, Chef exécutif afin de « perpétuer l'identité et les valeurs de Qui Plume La Lune, tout en en y intégrant sa propre vision ». Lorenzo de Girolamo était sous-chef de la maison depuis 4 ans.

Jacky Ribault est également propriétaire d'une brasserie, Les Mérovingiens, à Noisy-le-Grand (Seine-Saint-Denis).

L'Ours 10-12, rue de l'Église 94300 Vincennes