

Dossier de presse

L'
OURS

JACKY RIBAUT

Terre de chasse royale, Vincennes accueille longtemps
une ménagerie avant qu'ours,
lions et tigres soient finalement envoyés à Versailles.

Mais l'ours est de retour :
en lisière de ce que l'on a longtemps appelé
la forêt de Vincennes.

Jacky Ribault est installé dans l'îlot Fontenay.

Comme dans un songe à la Perrault,
il faut d'abord traverser un bois
de métal et de cuivre, un sous-bois étrange, tout en longueur,
avant d'entrer dans la tanière de l'ours.
Confortablement installé, il y cultive ses différences.





TANIÈRE

Le chef, l'Ours, a imaginé avec son épouse Valérie Ribault et l'architecte Caroline Tissier, un lieu à son image. Où il est à la fois accessible et caché. Où le rite est quasi initiatique, où la nature est omniprésente, où les influences se télescopent, où les matériaux bruts (acier, béton, cuivre...) sont respectés, où la lumière enjolive, où les contrastes dévoilent.

Un long couloir, tel une allée cavalière envahie par les ronces, débouche sur une salle de bal telle celle de La Belle et la Bête, un espace ouvert, dominé par une gigantesque sculpture lumineuse et, tout au fond, la tanière du maître des lieux, une cuisine ouverte avec, pour les plus chanceux une table d'hôtes. Jacky Ribault, règne ici sur son nouveau royaume, **couronné d'une étoile au Guide Michelin**, celui des songes.



PLAISIR ET PARTAGE

Jacky Ribault a le sens du partage, sans doute le fruit de ses origines paysannes. Attaché à la terre, sensible au travail des petits producteurs et artisans pêcheurs, il met en avant leurs savoir-faire. Comme il le fait depuis 2010 dans son premier restaurant, Qui Plume la Lune, ouvert à Paris dans le XI^e arrondissement et étoilé depuis 2014.

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. Avec un seul but : faire plaisir ; un seul moyen : se faire plaisir ; et une seule technique : se laisser porter par le produit.

CONVAINCRE ET SEDUIRE

L'ours sort de sa tanière pour discuter, conseiller, argumenter... Sans filtre. Les hôtes, peuvent eux s'approprier les lieux.

Pour faire leur choix parmi un plateau de fromages caché derrière un taillis, une collection de digestifs dissimulée derrière une haute futaie, une cave (300 références) installée dans un terrier...



BRUT ET DELICAT

Ni carte préétablie, ni menu...
il faut lui faire confiance.

Ce principe permet de garantir une fraîcheur absolue des produits. En fonction de la saison, de la météo, Jacky improvise à partir de produits de producteurs locaux, devenus des amis avec qui il partage la passion du terroir et des produits de qualité.

Il laisse les souvenirs de son enfance reprendre le dessus. Il s'est ainsi inspiré des pièges à merles qu'il posait quand il braconnait, des choux que l'on donnait à manger aux vaches... Il les a réinterprétés, transformés, amalgamés, associant le produit brut aux saveurs délicates.



INFOS PRATIQUES

L'OURS

1 étoile au Guide Michelin
Ouvert du mardi au samedi déjeuner et dîner

-

MENUS

Le Pilier - 3 temps (du mardi au vendredi, déjeuner uniquement)
70 €

L'Aubinière - 5 temps (déjeuner uniquement)
110 €

Le Theil-de-Bretagne - 6 temps
150 €

La Sapinière - 6 temps (autour de produits d'exception, au dîner uniquement)
250 €

Accords mets et vins

3 verres - 45€

5 verres - 75€

6 verres - 90€

-

ACCÈS

10-12, rue de l'Église, 94300 Vincennes
Métro ligne 1 (station Château-de-Vincennes)
RER A (station Vincennes)

www.loursrestaurant.com
contact@loursrestaurant.com
T. 01 46 81 50 34

-

CONTACT PRESSE

B.R/P

Bertrand Chenaud
T. 06 13 54 26 55
bertrand.chenaud@b-rp.fr

Victoria Loeung
T. 06 73 67 51 05
victoria.loeung@b-rp.fr