

Dossier de presse

L'  
OURS  
JACKY RIBAUT

### L'Ours

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, **tout juste étoilé au Guide Michelin**, celui des songes.



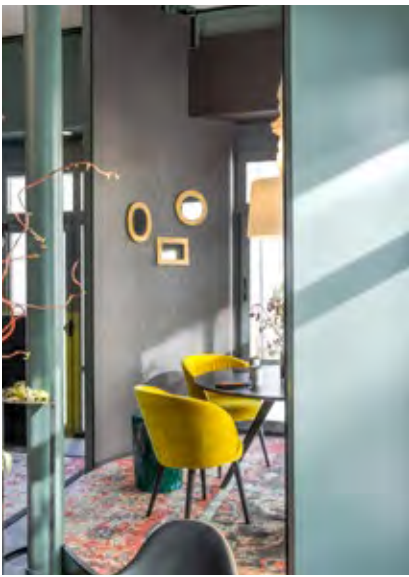


## PLAISIR ET PARTAGE

**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<sup>e</sup> 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 SÉDUIRE

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...





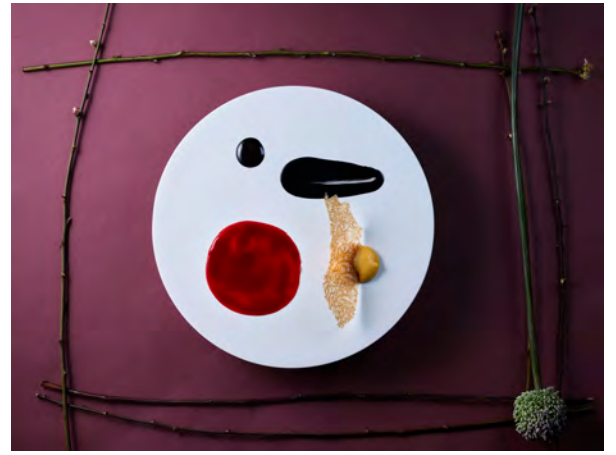


## BRUT ET DÉLICAT

**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

45 €

3 temps (déjeuner uniquement)

75 €

5 temps

105 €

6 temps

---

### Accès

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

---

### Contact

[www.loursrestaurant.com](http://www.loursrestaurant.com)  
[contact@loursrestaurant.com](mailto:contact@loursrestaurant.com)  
T. 01 46 81 50 34





L.  
OURS  
JACKY RIBAUT

**Contact presse**

B.R/P

Bertrand Chenaud

T. 01 47 03 68 93 – 06 13 54 26 55

[bertrand.chenaud@b-rp.fr](mailto:bertrand.chenaud@b-rp.fr)