

- **NOM DU SUPPORT :** TIMEOUT.FR
- **DATE DE PUBLICATION :** 7 mars 2018
- **CATEGORIE :** LIFESTYLE
- **PERIODICITE :** WEB
- **DIFFUSION :** NC
- **CONDITION :** CP

L'Ours

Restaurants, Gastronomie  Paris et sa banlieue    



A Vincennes, la 2e adresse gastro du chef étoilé Jacky Ribault. Produits sur-sourcés, 100% franciliens !

Pour qui ? Les amoureux de la nature prêts à passer le périph'

Plat culte ? Le filet de bar rôti, grué de cacao, risotto et betteraves

Un ours, un loong couloir, des forêts de tapisseries, des papillons... Bienvenue dans un univers de contes fééricool, à la Tim Burton. Une trentaine de tables seulement, réparties dans 300 m2. Trônant au milieu de cet espace brut (acier, cuivre, béton), un immense lustre déstructuré, prolongé par une giga cuisine ouverte. Non content de faire du bien à nos rétines, le chef Jacky Ribault (étoilé depuis 2014 avec Qui plume la lune, dans le 11^e) soigne nos papilles. Son défi ? Proposer une popote grand-parisienne, avec légumes bio et produits plus-locaux-tu-meurs venant d'île-de-France.

On oublie notre dent contre les menus uniques pour s'offrir au déjeuner une balade (imposée, donc) en trois temps. Passés les amuse-bouche des plus subtils (mousseline de courge, saumon vinaigré escorté de tuiles de sarrasin et d'algues japonaises), le filet de bar rôti flanqué d'un risotto de riz *venere* et d'une sauce à la betterave nous laisse carrément baba. Bingo aussi pour ce filet de veau aux asperges enrobées de scamorza (fromage italien), laissant tout juste la place à un très sérieux (et roboratif) soufflé au chocolat. Mention très bien encore au service qui, dix jours seulement après l'ouverture, avait déjà trouvé la juste mesure entre le sérieux inhérent à cette catégorie de table et une décontraction bienvenue. Et si l'on tenait là l'un des meilleurs restos de l'année ?

PAR FRÉDÉRIC QUIDET