



## Le chef étoilé va vous faire rugir de plaisir

Jacky Ribault, distingué par le Michelin pour son restaurant parisien Qui Plume la Lune, ouvre son « Ours », où chaque jour seront proposés des plats improvisés.

### VINCENNES

PAR CORINNE NÈVES

« **JE SERAI LÀ À 100 % !** » Tournant comme un lion en cage, le chef Jacky Ribault attend avec impatience ce soir pour mettre le feu sous les casseroles de son second restaurant gastronomique, baptisé l'Ours. Auréolé d'une étoile depuis 2014, déjà à la tête du restaurant parisien Qui Plume la Lune, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement, il s'installe donc à Vincennes, au cœur de l'îlot Fontenay, ouvrant ses tables à trente convives, dans un département qui ne compte aucun restaurant étoilé. Passée la porte du 10, rue de l'Eglise, on pénètre dans son antre. Un ours canadien trône dans l'entrée. « On m'appelle souvent comme ça, confie le chef. Mais de celui-là, je suis tombé amoureux il y a trois ans en allant chercher mon chien dans une ferme. Il était remisé sous une bâche. »

### MENUS DE 45 À 105 €

Les 300 m<sup>2</sup> chapeautés par une charpente à la Baltard sont le royaume du brut et du beau. Le métal voi-



Vincennes. C'est aujourd'hui que Jacky Ribault ouvre l'Ours à l'îlot Fontenay.

sine avec le bois et l'argenterie, le verre résonne avec la douce brume posée sur les murs. Le parquet se couvre ça et là de tapis aux teintes d'automne. La décoratrice Caroline Tissier a donné sens au rêve du chef et de son épouse Valérie. C'est sûr,

on est ailleurs ! Mais dans l'assiette, quelle sera la différence avec Qui Plume la Lune ? « Ici on va cuisiner plus brut, annonce Jacky Ribault. On va aller vers plus de goût et être encore plus exigeant sur les produits, sur les fournisseurs, en allant le

moins loin possible pour s'approvisionner. » Les menus s'affichent à 45, 75 et 105 €, avec, en plus, un accord mets-vins moyennant 50 € supplémentaires. Inutile de chercher la carte, elle n'existe pas. « Le tout est improvisé, selon vos envies et vos allergies » lance le chef. Un concept qui est aussi sa marque de fabrique. Et ses clients ne semblent pas s'en plaindre.

Pour faire de l'Ours « un lieu moins coincé », le chef invitera ses hôtes à choisir leur vin, dont des bios, dans la cave cylindrique enterrée et transparente ; leur fromage sur la « table d'amis » et leur digestif dans la cave. Ils auront également le choix de vivre leur repas au sein même de la cuisine où œuvre la brigade de quatre collaboratrices et deux collaborateurs, avec un second arrivant de chez Joël Robuchon et une pâtissière issue des Magnoalias, au Perreux.

« J'ai envie que les gens qui viennent ici, une heure ou deux, se sentent comme chez des amis », conclut Jacky Ribault.

■ L'Ours, 10, rue de l'Eglise.  
Tél. 01.46.81.50.34.  
contact@loursrestaurant.com