



## TABLE OUVERTE

### L'OURS

Enfant de la ferme, Jacky Ribault a navigué entre Bretagne, Japon et chefs de renom. Toque dans les étoiles depuis 2014, c'est lui « Qui plume la Lune » à Paris et le voilà qui fait « L'Ours » à Vincennes. Un plantigrade fort bien léché, brut de délicatesse et locavore. Car, comme le dit Baloo, « il en faut peu pour être heureux ». Un peu d'excellence, dont on se purlèche les babines. **Le lieu** : une tanière végétale et minérale. À l'accueil, un ours majordome ; au fond, le maître des lieux officiant de visu.

**L'assiette** : pas de carte préétablie, faites confiance à la patte de l'ours.

**L'addition** : menus à 45 €, 75 € et 105 €.

10-12, rue de l'Église, 94300 Vincennes. [loursrestaurant.com](http://loursrestaurant.com)

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PICTO IVAN SOLDI. PHOTOS S. P. (ALBIN MICHEL, VRANKEN ET L'OURS). L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION