



À LA CARTE

UN CHEF, TROIS QUESTIONS

Jacky Ribault

Après un premier restaurant ouvert en 2010, Jacky Ribault s'est lancé un nouveau défi avec L'Ours, une table nichée sur l'îlot Fontenay, à Vincennes. À l'aube de la cinquantaine, il a décidé de revenir à une cuisine plus brute, plus nature.

Pouvez-vous nous décrire L'Ours, votre second établissement ?

Nous l'avons ouvert le 20 février, durant les vacances scolaires, ce qui nous a permis de nous roder. Nous avons cependant très vite affiché complets grâce aux Vincennois. Ils se sentent fiers de voir leur commune accueillir un tel établissement. Quant à son nom, L'Ours, il renvoie à mon amour pour cet animal et aux similitudes que nous avons lui et moi. Il y a trois ans et demi, en découvrant un ours naturalisé dans un chenil de Seine-et-Marne, j'ai ressenti comme un coup de foudre. Alors quand on m'a proposé un local commercial à Vincennes pour y monter un restaurant, un déclic s'est opéré en moi. Je voulais que ma cuisine soit brute et nature comme un ours, aller directement au produit en évitant au maximum les intermédiaires sur les achats. Et puis, l'ours correspond bien à mon image de quasi-quinquagénaire à la barbe grisonnante qui n'a pas envie qu'on l'embête et qui refuse de justifier ses choix.

L'Ours, c'est donc la promesse d'un voyage authentique en terres sauvages ?

Je veux transporter les gens dans un autre univers quand ils arrivent chez moi. Ils

commencent par traverser un long couloir orné de papier peint représentant la forêt. J'ai également installé une table d'hôtes devant notre cuisine ouverte, à la manière d'une pièce de théâtre dans laquelle le chef et ses commis seraient les acteurs. Les clients sont transportés dans un poème ou un conte comme La Belle et la Bête de Jean Cocteau. La décoratrice Caroline Tessier nous a accompagnés pendant 18 mois. Elle a eu l'idée de la cave vitrée souterraine, à laquelle j'ai tout de suite adhéré. Et elle a tout fait pour que l'entrée en métal que j'appelais de mes vœux devienne réalité, en lui donnant l'aspect d'une tanière.

Vous avez ouvert en 2010 Qui Plume la Lune. Comment vous organisez-vous pour gérer simultanément vos deux restaurants et quels sont vos objectifs ?

À Qui Plume la Lune, j'ai décidé de confier la cuisine à l'excellent chef Jean-Christophe Rizet. Il a décroché une étoile Michelin il y a six ans quand il officiait à La Truffière. Nous nous sommes très vite entendus et je lui fais une entière confiance. Je veux qu'il fasse sa propre cuisine tout en conservant l'esprit originel de Qui Plume la Lune et en maintenant une certaine éthique, qui



© Julie Umont

passé entre autres par le fait de privilégier les produits locaux coûte que coûte. Ces six derniers mois ont été éprouvants car j'ai dû mettre en place une équipe en doublon à Qui Plume la Lune afin de la préparer à rejoindre L'Ours. Mais tout s'est fait en douceur et je peux de nouveau être ambitieux maintenant que la machine est lancée. Je souhaite décrocher une étoile Michelin avec mon nouveau restaurant vincennois. Je me donne deux à trois ans pour y parvenir. Ce serait une reconnaissance professionnelle en même temps qu'une belle récompense pour Vincennes et le Val-de-Marne.

■ Anthony DENAY



© Julie Umont