



TOUR DE TABLES

De Paris à Tignes, de Marseille à Vincennes,
neuf adresses gastronomiques ou économiques qui nous font saliver.

PAR DELPHINE GAUTHERIN, DANIELE GERKENS ET ALEXANDRA MICHOT

L'ours

Le lieu : 300 m² d'un espace fluide où nature, matériaux bruts, mobilier design et touches oniriques créent un étonnant cocon d'à peine 30 couverts.

L'assiette : le chef Jacky Ribault, que l'on avait connu (et approuvé) chez Qui Plume la lune, s'est trouvé une nouvelle manière (l'ours c'est lui !). Il s'y exprime à travers les produits artisanaux bio ou raisonnés dans des assiettes drôlement

bien léchées, tel un veau au jus parfumé de cannelle surmonté de flocons de bonite séchée... Menu dégustation sans cesse renouvelé, aux portions ultra-généreuses, et délicats desserts de la pâtissière Marine Mateos.

Le prix : menu déjeuner à 45 €, menus du soir en 5 et 6 temps à 75 € et 105 €.

10-12, rue de l'Eglise, 94300 Vincennes,
01 46 81 50 34, loursrestaurant.com

