



Chasseur de saveurs

Par Vanessa Chenaie



Dans un décor en clair-obscur qui a parfaitement su traduire la cuisine authentique et délicate du chef étoilé Jacky Ribault, L'Ours offre une pause enchantée à l'est de Paris.

Camouflée derrière des vivaces, dans la cour de cet îlot récent au cœur de la ville, une véranda façon Eiffel abrite une nouvelle table. Tout comme la librairie Mil-lepages (plus grande librairie indépendante d'Île-de-France), les jeunes commerces bio, déco et les logements flambant neuf, cette récente adresse participe au renouveau du centre-ville. La véritable entrée se fait rue de l'Église et son élégante discrétion est à la mesure de la surprise qui vous attend. L'ours naturalisé qui vous accueille est peut-être l'avatar du chef ; il impressionne plus qu'il n'effraie. Sous le doux regard du plantigrade, on prend un long couloir qui mène à une immense salle, dominée par un lustre-sculpture qui scintille plus qu'il n'éclaire, comme dans la salle de bal d'un conte moderne. Velours mordorés, tapis soyeux, laiton, marbres, bois... L'architecte d'intérieur Caroline Tissier a conçu avec Jacky Ribault et sa compagne cet antre de 300 m² pour une trentaine de couverts. Le luxe de tant d'espace, où s'équilibrent le brut et le précieux, est rythmé par une cave dans laquelle on pourra descendre et par un mur dissimulant des digestifs. De la tanière au souffle mystérieux, cachée derrière une double porte coulissante à l'effigie de l'animal, s'échappent quelques éclats de flammes : les fourneaux, un décor sombre et luisant. Tout près, une table d'hôtes, auréolée de plantes, est celle qu'il faudra réserver la prochaine fois. Car le goût du partage est une notion essentielle ici ; cette nouvelle adresse jouit de la renommée d'une première étoile (2014) attribuée au premier restaurant du chef, baptisé Qui Plume la Lune. Avec ce nom comme extrait d'un haïku, on se doutait que la poésie serait de nouveau au menu. Un menu improvisé, au bonheur des arrivages et des saisons, car Jacky Ribault défend une assiette « *brute, simple, nature* ». Pourtant, en goûtant la ravigote d'huître dans un fumet de poisson, le foie gras poché dans un bouillon japonais, le maquereau rôti accompagné de risotto d'orge et jus de betterave, c'est autant la délicatesse que la fantaisie d'une âme sensible qui se dévoilent. Une enfance bretonne paysanne, le respect des petits producteurs, une curiosité pour les savoir-faire. Traquez cet ours ! 🐻



Le chef Jacky Ribault a ouvert à Vincennes sa deuxième adresse, où poésie des saveurs et charme opèrent comme dans un conte moderne.
© JULIE LIMONT

L'OURS. 10-12, rue de l'Église, 94300 Vincennes.
Tél. : 01 46 81 50 34.
Loursrestaurant.com
Menus 45 € (3 temps, déjeuner uniquement) ; 75 € (5 temps) ; 105 € (6 temps) et accord mets-vins + 50 €.