

**PORTRAITS &
RECETTES DE**



THIERRY MARX
PARIS (1^{er})



JÉRÔME BANCTEL
PARIS (8^e)



ADRIEN SALAVERT
PARIS (8^e)



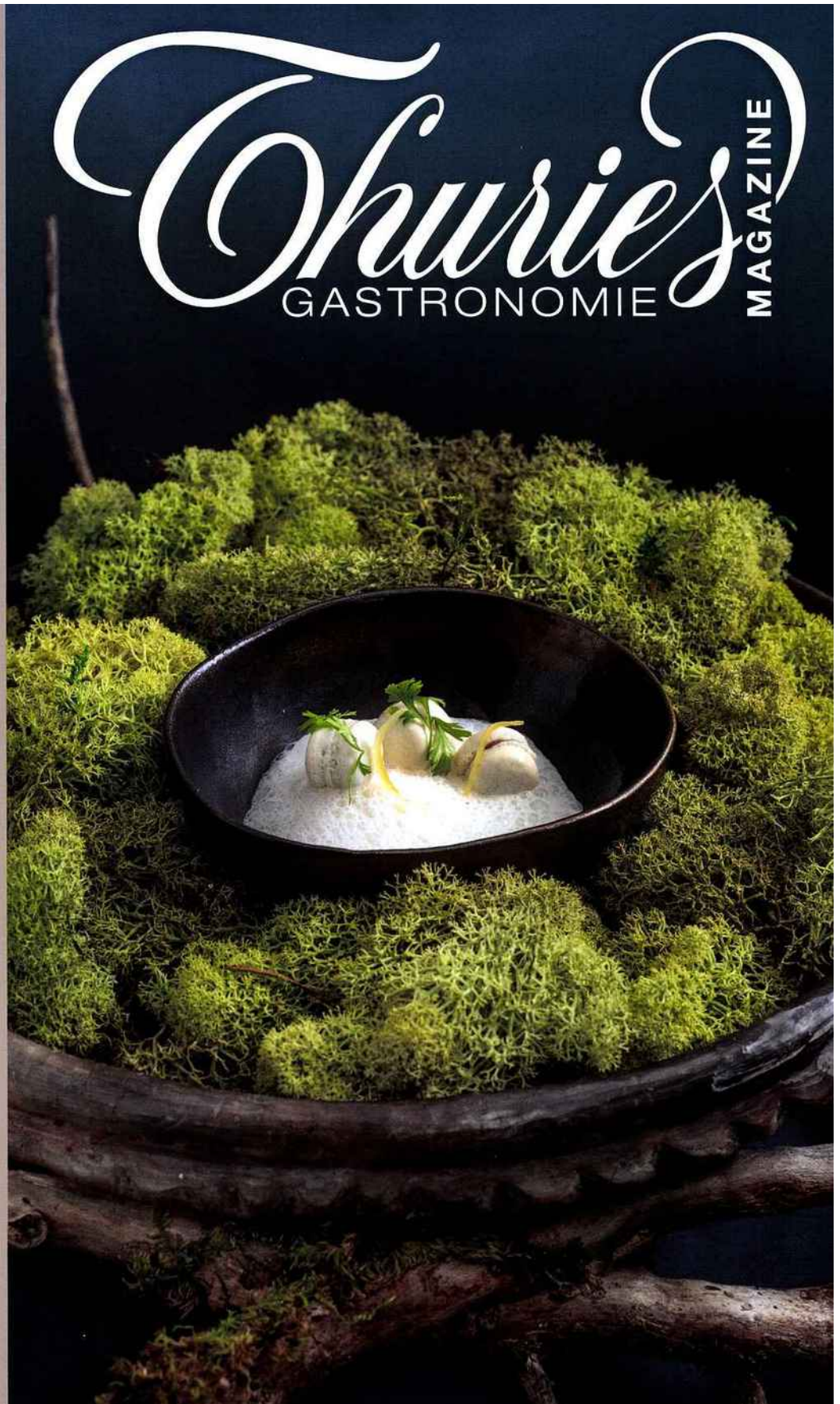
JACKY RIBAULT
VINCENNES



LUC GUILLET
ROMANS-SUR-ISÈRE



DAVID BERNARD
LA ROCHELLE



Thurrie
GASTRONOMIE
MAGAZINE



Que se passe-t-il à Paris...? Jacky Ribault

L'Ours à Vincennes

Jacky Ribault, chef étoilé du restaurant parisien *Qui plume la lune*, a ouvert à Vincennes son deuxième restaurant. Une trentaine de couverts dans un espace de 300 m², « *je veux que les gens soient à l'aise* ». Dans la cuisine ouverte sur la salle, il a installé une table d'hôtes pouvant accueillir six personnes.

Et comme à sa passion pour la cuisine s'ajoute celle des scénarios bien écrits, il a pris soin d'accessoiriser le décor du restaurant autour du personnage principal : l'Ours avec la collaboration de Caroline Tissier, architecte et décoratrice d'intérieur.

L'Ours...

Le chef l'a découvert par hasard, « *en allant acheter mon chien, un golden retriever. L'éleveuse avait, dans sa grange, des animaux sauvages naturalisés dont un ours énorme, brun, magnifique, tout abimé par de la fiente d'oiseau...* »

C'est le coup de foudre. Mais il repart sans l'animal.

Il y retournera plus tard, lorsque l'aventure à Vincennes commence à prendre forme et après que la banque lui ait dit, « *vous êtes fou, mais on finance votre projet...* »

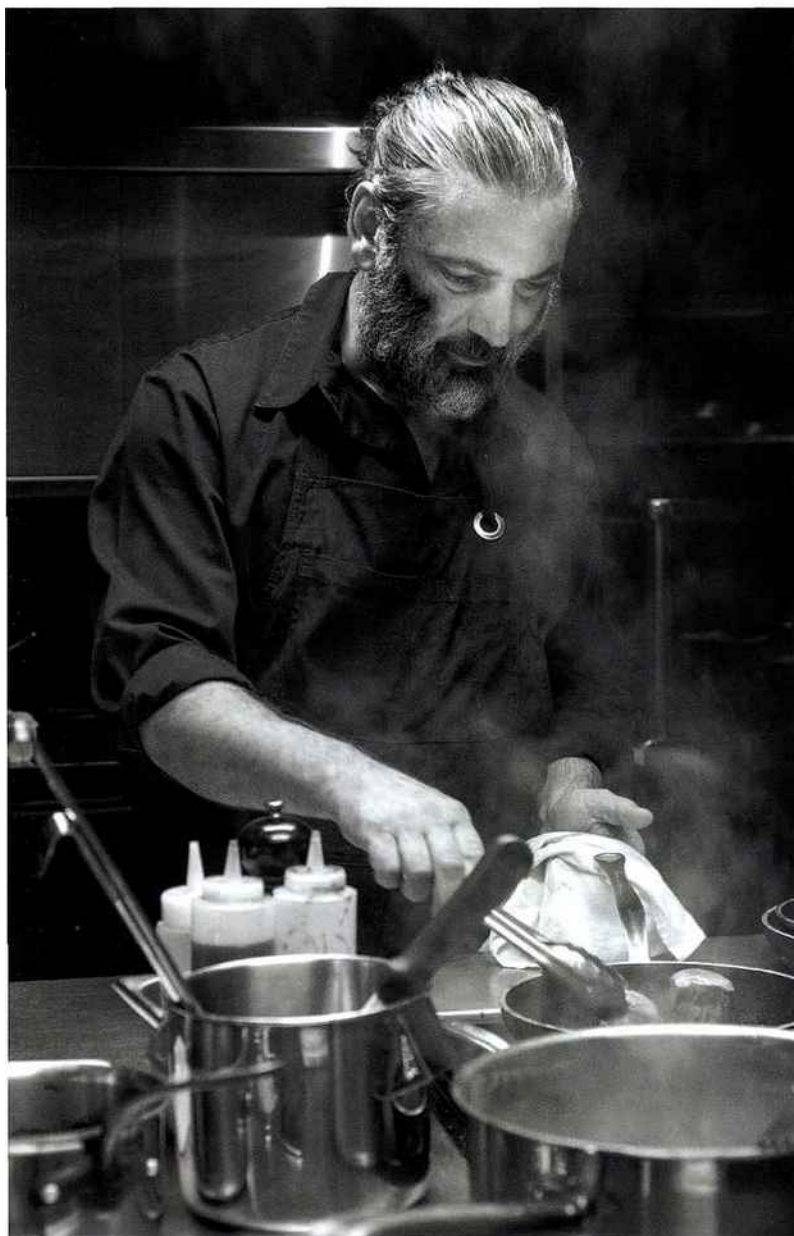
Voici comment *L'Ours* s'est installé à Vincennes.

Jacky Ribault...

Breton pur Breton, Jacky Ribault est né à Bain-de-Bretagne et à grandi à Janzé, dans la ferme de ses parents.

Ses débuts en cuisine, il les fait dans la ville la plus proche, à Rennes, dans le restaurant étoilé *La Fontaine aux Perles*, auprès de Rachel Gesbert.

Ensuite, ce sera Chamonix pour une saison, Zurich avec les frères Bouvier. Puis, il rencontre Valérie, sa future épouse et se retrouve à Paris.





« L'ours symbolise la puissance, le renouveau. Ici, il est porteur de mémoire, de culture... »



À Paris...

Après un bref passage chez Passard, il travaille dans un bistrot lyonnais, *Le Bouchon de la Grille*. Il y reste une année avant de postuler au *Taillevant* où il se retrouve chef de partie à la viande auprès de Philippe Legendre. Après le *Taillevant*, ce sera *Ladurée* avec Pierre Hermé, et deux ans plus tard, ce sera *L'Alcazar* avec le chef Guillaume Lutard, « un ancien sous-chef de Philippe Legendre ». À *L'Alcazar*, on lui confie le poste de chef pâtissier, ce qui lui permet de garder un contact étroit avec Pierre Hermé, alors consultant, « en tout j'ai eu trois années de collaboration avec ce génie qu'est Pierre Hermé ».

On lui propose une place de chef au *Shozan*, un des premiers restaurants franco-japonais installés à Paris. « C'est là que le Japon est entré dans ma vie. »

Le Japon... Un pays qui le marquera durablement. Il y effectue un séjour de quelques mois et côtoie de près la cuisine nipponne. Puis, toujours pour les mêmes propriétaires, il ouvre, à Florence, un restaurant « fusion » avec Salvatore Ferragamo.

Lorsque le *Shozan* à Paris est vendu, Jacky Ribault intègre le groupe Bertrand. Et durant ses huit années de collaboration, il ouvrira des restaurants, en gèrera d'autres... Des traditionnels, des africains, des branchés... Bref, huit années hyper fructueuses. Pour autant, le chef veut passer à autre

chose. Il démissionne, « il était temps pour moi d'ouvrir un restaurant. J'avais 39 ans... » Avec pas grand chose en poche, il se met en quête d'un petit fonds de commerce. Et *Qui plume la lune* s'ouvrit au public, dans son cadre romantique et chaleureux.

Qui plume la lune...

Un petit nid douillet de vingt-six places assises qui doit son nom à un film de Christine Carrière, « un film qui nous a bouleversés à sa sortie. Un mélange d'humour et de désespoir permanent ».

Le restaurant est un succès. Il fait le buzz et affiche complet.

« Puis, nous avons eu un dégât des eaux, suivi d'un incendie et là, ce fut une vraie galère. J'ai commencé par vendre ma voiture, mes meubles, ensuite des bronzes, des tableaux de famille... Pour maintenir le restaurant en vie. »

Des sacrifices récompensés par une étoile au guide Michelin, en 2014. « Elle nous a sauvés. »

À présent, c'est L'Ours qui raconte une histoire...

En cuisine, l'histoire est sensiblement la même : des poissons de petits bateaux, des légumes bio, des produits locaux..., « cette région je la connais bien, vingt-six ans que j'habite le Val-de-Marne, que j'aime son château, son bois... »

« Je veux une cuisine sans chichi, qui laisse au produit toute sa place, tel qu'il est brut et nature, créer des sensations au jour le jour. »

Sa devise ? L'excellence.

« Je veux que tout le monde travaille heureux. En deux ans, j'ai subi deux graves opérations. Et moi, qui croyais être un individu invincible, insubmersible, je me suis rendu compte à quel point la vie, finalement, est fragile. Alors autant la vivre dans la plénitude. »

Et aussi pourquoi pas dans l'exubérance d'un sous-bois. Lorsque l'on entre dans le restaurant, un long couloir, des candélabres suspendus par des fils invisibles. Au fond une lumière, « comme un hommage à la Belle et la Bête de Jean Cocteau », précise le chef.

Une cuisine, sombre comme la tanière d'un Ours. Des « vieux » tapis comme dans un vieux manoir, deux perroquets naturalisés en hommage au zoo de Vincennes, des forêts de tapisserie...

Le soir, sur les tables des petites bougies telles des feux de camp... De la végétation... Bref, un lieu qui conte plus qu'il ne raconte. « Pourquoi ne pas mettre un peu de poésie dans la cuisine ? » demande le chef...

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI. PHOTOS : PASCAL LATTES. STYLISME : CAROLE PFEIFFER, D'UN JARDIN À L'AUTRE. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : JACKY RIBAULT & JULIEN TERRIER.



Assiette de petits légumes de saison de chez Éric Roy (Val de Loire) et de chez Laurent Bérurier (Val d'Oise)

« L'idée, dénaturer le moins possible le produit, comme si on cueillait des légumes dans un potager et on les croquait. »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 mini-courgettes
- 4 carottes pourpres
- 4 mini-betteraves rouges
- 4 mini-carottes jaunes
- QS de sel, huile d'olive, poivre du moulin, fleur de sel, achillée millefeuille, mouron des oiseaux, fleurs (au choix)

PROCÉDÉ

Laver les légumes, ne pas les éplucher. Les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une glaçante (eau + glace). Les égoutter et au moment, les réchauffer dans une chauffante (eau très chaude). Certains peuvent être snackés comme les courgettes, à votre convenance.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les différents légumes pêle-mêle. Les arroser avec un filet d'huile d'olive, donner un tour de poivre du moulin et parsemer de la fleur de sel.

Décor : achillée millefeuille, mouron des oiseaux, fleurs (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays de l'Hérault - « Terret » - Léon Barral.





Maigre fumé

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de filet de maigre (avec la peau)
- 1 arête centrale de maigre
- 200 g de sel
- 100 g de sucre semoule

PRÉPARATION

Désarêter le filet de maigre et le peler. Sécher séparément la peau et l'arête centrale entre deux plaques, dans un four à 80 °C pendant 4 heures.

PROCÉDÉ

Assaisonner le filet de maigre avec le sel et le sucre, le réserver ainsi au froid pendant 45 minutes. Placer le filet dans un fumoir, le fumer pendant 2 heures 30 environ et le laisser reposer au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler le filet de maigre fumé en fines tranches. Dans un plat, déposer du foin, des herbes et des morceaux de peau et d'arête séchés. Disposer des lamelles de maigre fumé.

À SAVOIR

Maigre : poisson vivant dans les eaux peu profondes de l'Atlantique et de la Méditerranée ; sa chair est blanche, fine et savoureuse.

VIN CONSEILLÉ

IGP Coteaux d'Ensérune - « Cuvée Néus » - Chapelle de Novilis.



Bulots en tempura, compotée d'agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 bulots
- QS de sel, poivre, vinaigre, court-bouillon

PROCÉDÉ

Faire dégorger les bulots pendant 1 heure dans une eau salée et vinaigrée.

Cuire les bulots dans un court-bouillon à feu doux, pendant 45 minutes environ. Les égoutter, les décoquiller puis les nettoyer (enlever les parties noires). Au moment, les tremper dans la pâte à tempura et les frire à 180 °C pendant 3 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les bulots en tempura, ajouter des pointes de compotée d'agrumes et un filet de caramel.

Décor : herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ :

Coteaux du Giennois - « Champ Gibault » - Florian Roblin.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

PÂTE À TEMPURA

- 1 jaune d'œuf
- 150 g de farine de blé
- 60 g d'eau
- 5 g de levure chimique

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, réserver.

COMPOTÉE D'AGRUMES

- 5 oranges
- 2 citrons
- QS de sucre roux

PROCÉDÉ

Zester les agrumes, lever les suprêmes à vif et réserver le jus qui s'écoule. Mélanger le tout, peser et ajouter 5 % du poids en sucre roux. Cuire à couvert pendant 30 minutes environ et mixer dans un blender. Réserver.



Couteaux, caramel de prune umeboshi, salsifis confits croustillants

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 couteaux
- 8 salsifis
- QS de sel, poivre, huile d'olive, beurre, fleur de sel
- 100 g de miel
- 50 g de vinaigre d'umeboshi (prune japonaise)

PRÉPARATION

Laver, brosser les salsifis, les cuire à l'anglaise, puis les déposer dans une plaque avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Les cuire dans un four à 160 °C pendant 1 heure 30 environ.

Dégorger les couteaux dans de l'eau froide salée pendant 15 minutes puis les faire ouvrir à feu vif dans une grande poêle. Dès qu'ils s'ouvrent, les décoquiller et retirer les intestins. Réserver.

CARAMEL D'UMEBOSHI

Cuire le miel jusqu'au caramel presque brun, déglacer au vinaigre d'umeboshi et ajouter une pincée de fleur de sel.

CUISSON

Au moment, poêler les couteaux avec du beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les couteaux dans leur coquille et les napper avec le caramel d'umeboshi. Ajouter une pincée de fleur de sel puis les salsifis.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Bris - Exogyra Virgula - Domaine Goisot.





Dashi homard, chou pointu, jus de yuzu, huile de sésame grillé



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 homard d'environ 500 g (breton)
- 1 petit chou pointu
- QS d'huile de sésame grillé, sel, court-bouillon, fleur de sel, poivre du moulin
- 30 g de jus de yuzu
- 1 feuille de kombu (algue)
- 1,5 litre d'eau de mer
- 120 g de mirin (vinaigre de saké aigre-doux)
- 120 g de sauce soja
- 100 g de saké
- 20 g de bonite fumée et séchée (katsuobushi)

PRÉPARATION

Détacher les feuilles du chou pointu, les laver puis retirer les côtes en suivant leur contour et les réserver. Émincer finement les feuilles, les assaisonner avec huile de sésame grillée, jus de yuzu, fleur de sel et poivre du moulin.

CUISSON

Cuire le homard dans un court-bouillon pendant 5 à 6 minutes et le décortiquer.

DASHI

Infuser au froid la feuille de kombu dans l'eau de mer pendant 24 heures. Filtrer, ajouter le mirin, la sauce soja et le saké, porter à ébullition, ajouter la bonite fumée et séchée. Laisser infuser le tout pendant 30 minutes environ, filtrer à l'étamine et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse ou un bol, dresser le chou pointu assaisonné, ajouter un morceau de homard et une côte de chou.

Servir à part le dashi bouillant. Le verser devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France rosé - « Travel » - Agnès et René Mosse.



Filet de maquereau à l'anis vert, encre de seiche sésame noir et chips de tapioca

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 filets de maquereaux
- 250 g de tapioca
- 1 sachet de charbon de bambou (épicerie asiatique)
- QS de graines d'anis vert, huile d'olive, fleur de sel, poivre de Sarawak
- 2 cuillères à soupe de sauce ponzu yuzu (sauce japonaise aux agrumes)
- 250 g de fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe d'encre de seiche
- 1 sachet de pâte de sésame noir

CHIPS DE TAPIOCA

Cuire le tapioca dans trois fois son volume d'eau ; lorsqu'il est transparent, l'égoutter, le mélanger avec le charbon de bambou puis l'étaler sur un tapis siliconé et le sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures environ. Briser en morceaux irréguliers et, au moment, frire à 180 °C.

MARINADE

Dans une plaque, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter la sauce ponzu yuzu, une pincée de fleur de sel, deux à trois tours de moulin à poivre et une dizaine de graines d'anis vert. Poser les filets de maquereaux dedans, bien les « masser », les retourner côté chair sur la plaque puis les réserver avec la marinade, pendant 30 minutes environ au froid.

FUMET NOIR

Dans une casserole, porter le fumet de poisson et l'encre de seiche à ébullition, assaisonner.

CUISSON

Enfourner les filets de maquereaux marinés à 220 °C pendant 3 à 4 minutes puis les éponger sur un papier absorbant.



FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de maquereau, verser le fumet noir et un trait de pâte de sésame noir. Ajouter des chips de tapioca.

VIN CONSEILLÉ

IGP Coteaux de l'Ardèche - « La Part des Anges » - Jérôme Poudevigne.



Poulpe, betterave rouge, raviole gyoza

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 poulpe (d'1 kg)
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- QS de sel, poivre du moulin, huile d'olive

PRÉPARATION

Cuire le poulpe nettoyé dans une casserole, départ à couvert d'eau froide, avec l'ail, le laurier, sel

et poivre du moulin pendant 50 minutes environ. Le laisser refroidir dans la cuisson.

CUISSON

Égoutter le poulpe froid, couper les tentacules et les saisir dans une poêle avec de l'huile d'olive, pendant 4 à 5 minutes. Les assaisonner puis les colorer en les immergeant dans le jus de betterave pendant quelques minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les tentacules de poulpe, les recouvrir avec une raviole gyoza. Assaisonner le tout.

VIN CONSEILLÉ

IGP Pays d'Oc - « Trélans » - Domaine Alain Chabanon.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

RAVIOLE GYOZA

- 150 g de farine de riz
- 150 g de farine blé
- 100 g d'eau froide

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, laisser reposer la pâte obtenue au froid pendant 20 minutes. Étaler finement la pâte, détailler des grands carrés et, au moment, les pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes environ. Les égoutter et les mariner dans le jus de betterave pendant quelques minutes.

JUS DE BETTERAVE

- 250 g de jus de betterave rouge (bio)
- 40 g de vinaigre de riz
- 30 g de sucre semoule
- 1 pincée de Maïzena
- QS de sel, poivre du moulin

PROCÉDÉ

Porter le jus de betterave à ébullition avec le vinaigre de riz et le sucre, ajouter la Maïzena délayée avec 20 g d'eau puis lier le jus de betterave. Mixer le tout et réserver.



Veau filet du Pays basque, cannelle bâton

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 filet de veau (de 600 g)
- 1 cuillère à café de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de glucose
- QS de sel fin, poivre du moulin, feuille d'or, légumes de saison
- 1 l de fond de veau
- 2 bâtons de cannelle

PRÉPARATION

Parer, tailler le filet de veau en 4 pavés, les mariner avec le mélange de bouillon de volaille, glucose et sel, au froid pendant 1 heure environ.

SAUCE

Réduire à glace le fond de veau avec la cannelle, chinoiser et assaisonner.

CUISSON

Colorer les pavés de filet de veau sur toutes les faces, finir de les cuire dans un four à 190 °C pendant 4 minutes environ. Assaisonner.

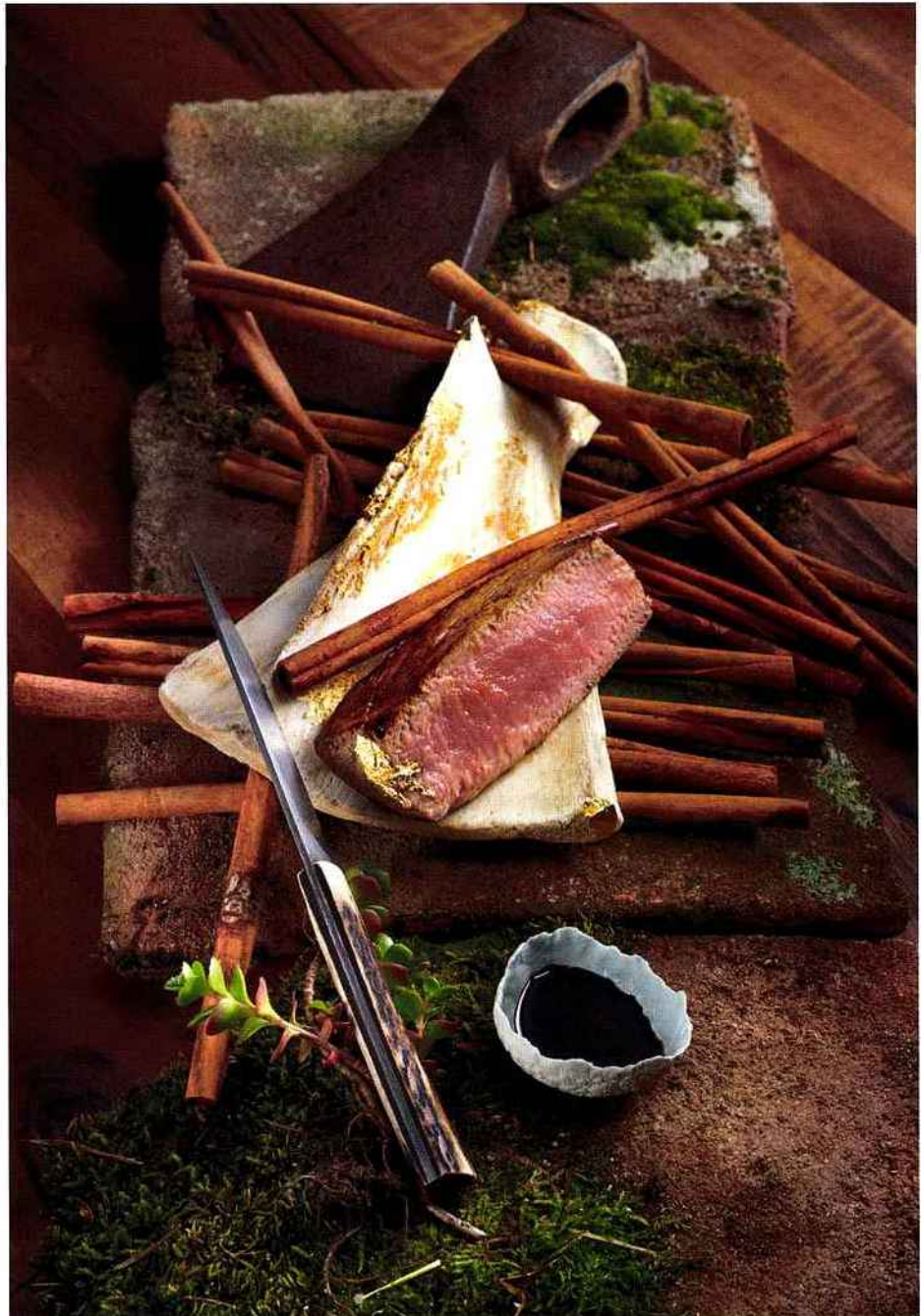
FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de filet de veau coupé en deux. Servir la sauce à part et accompagner avec des légumes de saison.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Bourgueil - « Clos Nouveau » -
Domaine du Bel Air - Pierre et
Rodolphe Gauthier.





Glace chocolat noir, crumble, meringues noires

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le crumble charbon, ajouter une quenelle de glace chocolat noir, puis disposer des morceaux de meringue noire.

VIN CONSEILLÉ

Moût muté au cognac - « Cuvée MMC3 » - Domaine Groperrin.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 PERSONNES

GLACE CHOCOLAT NOIR

- 300 g de lait
- 50 g de crème liquide
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 125 g de couverture noire à 64 %
- 20 g de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème, verser sur les jaunes et cuire le tout à la nappe. Chinoiser sur la couverture, ajouter la poudre de charbon, chinoiser, verser dans des bols à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

CRUMBLE CHARBON

- 200 g de beurre
- 300 g de farine
- 200 g de sucre semoule
- QS de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

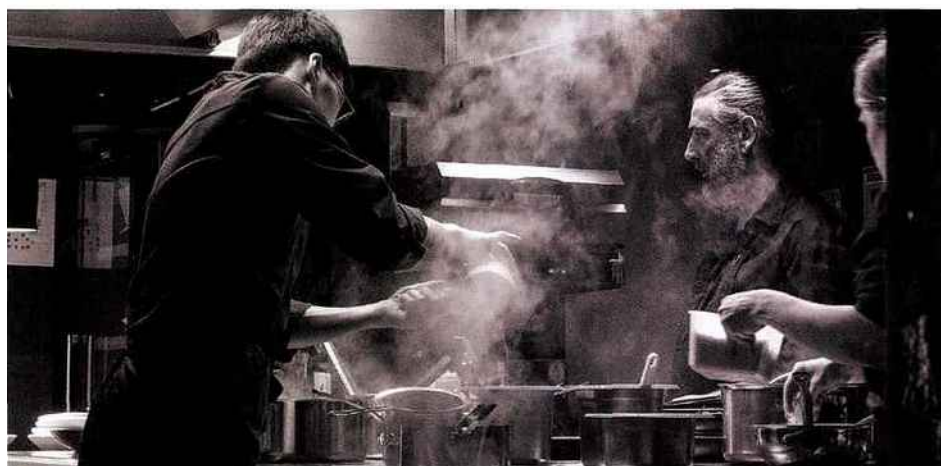
Mélanger les ingrédients cités. Étaler la masse sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 30 minutes environ.

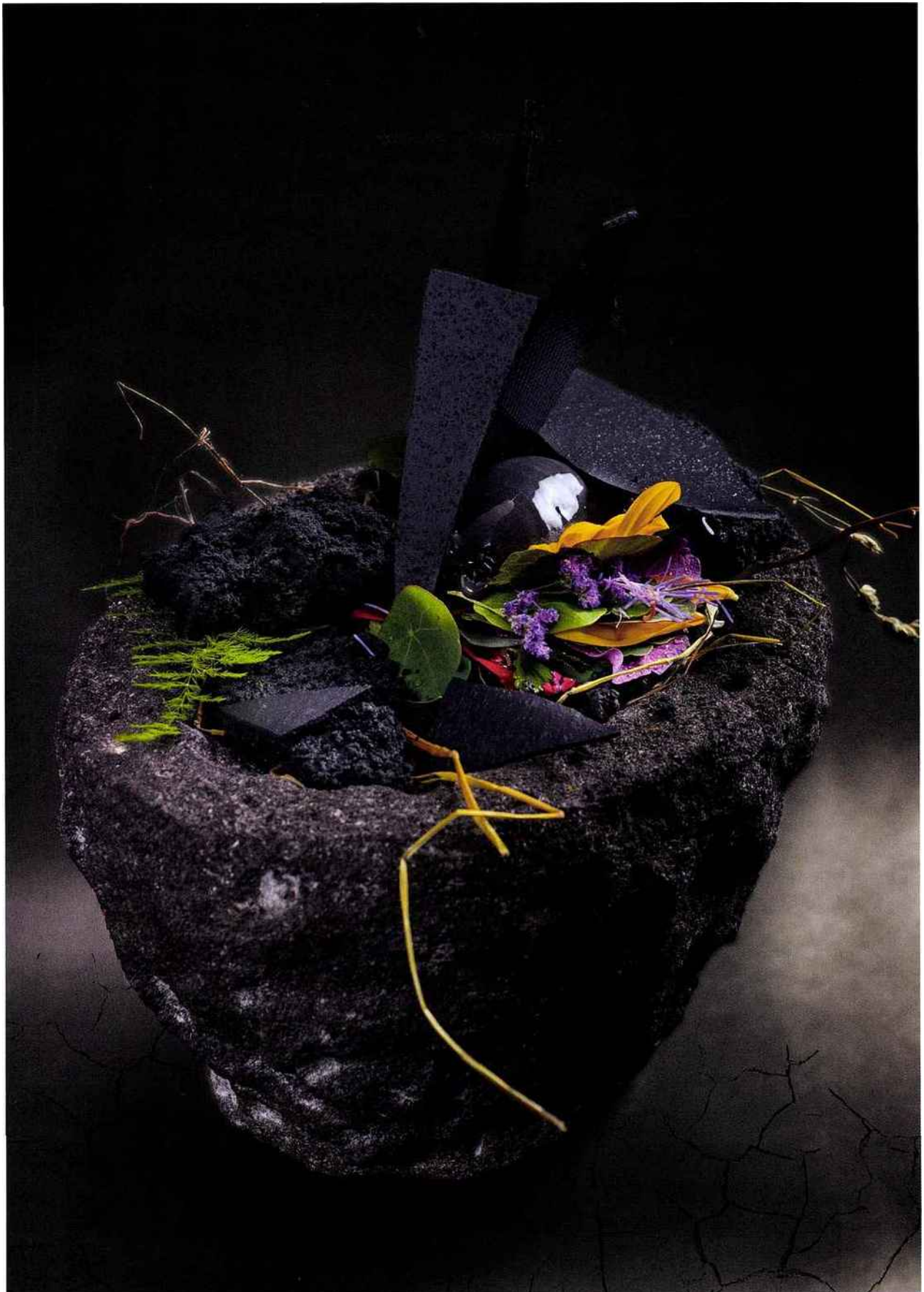
MERINGUE NOIRE

- 330 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs (soit 4)
- QS de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C, verser sur les blancs montés puis incorporer de la poudre de charbon de bambou. Étaler la meringue le plus finement possible sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 100 °C pendant 2 heures.







Lait ribot, sorbet citron, macaron à l'azuki, coriandre fraîche et zestes de citron jaune confits

FINITION ET PRÉSENTATION

Sangler 4 bols.

Dans un bol, dresser une quenelle de sorbet citron, ajouter l'émulsion de lait ribot puis des macarons à l'azuki.

Décor : feuilles de coriandre, zestes de citron jaune confits.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray moelleux - « Le Haut-Lieu » - Domaine Huet.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 PERSONNES

SORBET CITRON

- 50 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 25 g de jus de citron (bio)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron puis turbiner. Réserver au grand froid.

MACARONS À L'AZUKI

- 150 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 50 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 150 g de poudre d'amande tamisée
- 150 g de sucre glace
- 1 petite boîte de pâte d'azuki (haricot japonais)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés puis incorporer la poudre d'amande tamisée avec le sucre glace. Dresser des macarons à l'aide d'une poche et laisser croûter pendant 5 minutes environ. Cuire dans un four à 145 °C pendant 7 à 8 minutes.

Tamiser la pâte d'azuki et garnir les macarons.

ÉMULSION DE LAIT RIBOT

- 50 g de lait ribot
- 20 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Au moment, mixer les ingrédients cités à l'aide d'un mixeur plongeant.



Soufflé avocat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 2 avocats
- 1/2 jus de citron
- 50 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 4 blancs d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- QS de disques de chocolat, copeaux d'avocat

PROCÉDÉ

Peler et dénoyauter les avocats, mixer la chair avec le jus de citron, le sucre glace et les graines

de vanille puis passer le tout au tamis. Incorporer délicatement les blancs montés avec le sucre semoule et dresser dans des ramequins de 7 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, cuire dans un four à 170 °C pendant 7 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le soufflé dès la sortie du four. Poser dessus un disque de chocolat et un copeau d'avocat.

VIN CONSEILLÉ

Cartagène - Mas Jullien.

