

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Jacky Ribault, nouvel étoilé Michelin 2019

À L'Ours, le chef a ouvert un établissement à son image, à la fois brut et subtile. Déjà distingué par le guide rouge à Paris, il devient le seul étoilé du Val-de-Marne.



© Julie Limont

Jacky Ribault : 'La technique doit être au service du goût.'

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La cuisine de L'Ours a été réalisée sur mesure.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La table d'hôte, pour huit convives privilégiés.

Déjà étoilé pour son restaurant parisien Qui plume la lune, Jacky Ribault est très fier d'en avoir apporté une au Val-de-Marne, à Vincennes, où il a ouvert L'Ours il y a un an. Le chef s'est installé dans un nouvel ensemble immobilier du centre-ville. Un espace vierge, qu'il a totalement pensé et aménagé avec son épouse, **Valérie**, et l'architecte **Caroline Tissier**. L'idée centrale du projet : l'ours comme ceux qu'il pouvait voir au zoo de Vincennes autrefois. Un ours empaillé, qu'il a découvert par hasard, trône désormais à l'entrée du restaurant. Le nom est également un clin d'œil du chef à son image, à la fois brute et délicate avec sa carrure imposante et sa barbe fournie.

Ambiance bucolique

Pour accéder à la tanière de L'Ours, il faut emprunter un long couloir sombre qui débouche dans une grande verrière lumineuse, la salle du restaurant, dominée par une immense sculpture, composée de diamants et bougeoirs en verre soufflé, suspendue dans les airs. Jacky Ribault voulait recréer la poésie de la salle de bal de *La Belle et la Bête*, de **Jean Cocteau**. Sur le plancher, des tapis élimés contrastent avec les colonnes en acier de la verrière. De grands bouquets de fleurs champêtres sur les tables et dans la salle donnent une ambiance bucolique et contribuent à l'intimité de chacune des tables. Le chef propose aussi une table d'hôte pour huit convives dans sa cuisine ouverte. Elle rencontre un vif succès.

Pas de carte, mais des menus improvisés à trois, cinq ou six temps avec la possibilité de faire un accord mets et vins. Les menus sont fixés chaque jour, en fonction des approvisionnements auprès d'artisans, paysans et pêcheurs, dont une grande majorité sont devenus des amis avec qui il partage la passion du terroir et des

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

produits de qualité. Son credo : miser sur la qualité et faire plaisir. *“La technique doit être là, mais elle ne doit pas se voir, elle doit être au service du goût”*, précise le chef qui revendique une cuisine de plus en plus végétale et florale.