

Le chef étoilé Jacky Ribault prépare une nouvelle table à Nogent-sur-Marne



Si beaucoup de chefs étoilés s'ancrent à l'ouest, ce n'est pas le cas de Jacky Ribault. Après avoir ouvert un premier restaurant dans le 11ème, Qui plume la lune, ce natif de Bretagne installé dans l'Est parisien depuis plus de 20 ans, du Perreux-sur-Marne à Vincennes en passant par Noisy-le-Grand, a décidé de franchir le périphérique, avec succès.

En février 2018, il ouvrait en centre-ville de Vincennes son nouvel opus, baptisé l'Ours, au 10-12 rue de l'Eglise, sans carte mais avec des menus surprise (45€ le midi, 75€ le soir sans le vin). Fin janvier 2019, onze mois à peine après l'ouverture, le chef retrouvait son étoile côté banlieue tandis que le nouveau chef de Qui plume la lune la conservait intra-muros.

Une traversée réussie que le chef compte bien poursuivre. «Cela m'a tellement agacé d'être obligé d'aller à Paris quand on a envie de bien manger un dimanche soir en banlieue que je veux faire le restaurant que j'aurais aimé trouver à deux pas de chez moi», motive le chef. Deux projets, pas encore signés, sont en ligne de mire : un restaurant en centre-ville de Noisy-le-Grand en septembre 2020, puis un autre à Nogent-sur-Marne en 2021, en place de l'ancien kebab situé à côté du cinéma, angle rue Plaisance, dans un site qui doit faire l'objet d'une promotion immobilière.

«Je ne vise pas l'étoile, je veux juste faire un restaurant sympa, vivant, avec des produits de qualité dans une belle déco et un accueil confortable, où l'on puisse prendre une assiette accompagnée d'un bon verre de vin avant ou après le théâtre ou le cinéma, s'arrêter manger un gâteau l'après-midi ou prendre le temps de déguster nos menus du jour. Pour ce qui est des produits, je resterai dans la même éthique, en travaillant avec des producteurs locaux que je connais ou avec Terroirs d'avenir qui fournit les chefs en produits issus de l'agriculture paysanne et de la pêche durable. Il n'est pas question pour nous de préparer des poissons qui

[Visualiser l'article](#)

sont en voie de disparition par exemple. On paie peut-être un peu plus cher mais on sait avec qui on travaille, et on est sûr qu'il n'y a pas d'insecticides dans nos produits» , insiste le chef.

N'y-a-t-il pas un risque à multiplier les ouvertures ? « J'ai été formé au groupe Bertrand où je gérais huit restaurants et une centaine de cuisiniers. J'ai eu longtemps le vent de face, aujourd'hui je l'ai un peu dans le dos alors j'en profite. J'ai envie de me faire plaisir en proposant ce que je voudrais trouver en ville. Et puis j'ai la chance d'avoir une équipe de jeunes qui me suivent. On dit qu'il n'est pas possible de trouver des jeunes qui veulent travailler en cuisine mais ce n'est pas vrai. Simplement, il faut changer les méthode de management et arrêter de leur crier dessus tout le temps! Le métier est dur et il est rare de faire en-dessous de 10-12 heures par jour mais on peut être heureux dans son travail» , assure le Vincennois.