



- NOM DU SUPPORT : PALACESCOPE
- DATE DE PUBLICATION : JUIN – JUILLET 2023
- CATEGORIE : LIFESTYLE
- PÉRIODICITÉ : BIMESTRIELLE
- DIFFUSION : 30 000 EXEMPLAIRES
- CONDITION : INVITATION
- SUJET : L'OURS

Quand les chefs s'installent en banlieue

Les bons restaurants fleurissent en banlieue parisienne... Le phénomène est important et semble irréversible. Là où, encore récemment, peu d'offres gastronomiques étaient proposées, on trouve aujourd'hui de très bonnes adresses. Pourquoi des chefs ont-ils décidé de s'installer au-delà du périphérique? Certains disent avoir fui les loyers trop chers, d'autres affirment chercher de meilleures conditions de travail tout en profitant de l'effervescence parisienne, d'autres enfin avouent des raisons personnelles, la volonté de se rapprocher de leur famille, de leur lieu de vie. Nous avons sillonné la banlieue et déniché 10 très bonnes adresses. Et, rassurez-vous, elles ne sont pas très loin de vos arrondissements préférés, à tout juste quelques stations de métro ou de RER. Voyage gastronomique autour de la capitale...



Villa9Trois (Montreuil)

Pur fruit du hasard pour l'arrivée du chef **Camille Saint-M'Leux** à Montreuil. Après avoir passé un an en Australie, il avait prévu de devenir sous-chef dans un établissement de Christian Le Squer. Mais la crise Covid a bouleversé ses plans et l'a obligé à revoir sa trajectoire. Il a donc lancé une entreprise de glaces à Nantes. Mais, il a été vite contacté par l'un des associés de la Villa9Trois, qui lui a offert le poste de chef en mai 2021. Camille a été séduit par l'établissement et la ville de Montreuil, qui offrait de belles opportunités pour se faire une place dans le milieu culinaire. Cette année, le restaurant a gagné sa première étoile Michelin. Niché au cœur d'un jardin, dans le cadre cosy et idyllique d'un ancien hôtel particulier, le restaurant propose une carte entre terre et mer avec, par exemple, de l'araignée de Roscoff en entrée, du ris de veau laqué ou du homard bleu breton. Si vous voulez voyager encore plus loin, les menus découverte sont en 4 ou 6 temps.

VILLA9TROIS, 71 rue Hoche, 93100 Montreuil. 01 48 58 17 37.
A 10 minutes à pied de la station de métro Mairie-de-Montreuil, ligne 9.

Sarah Cagliaro/Clémence Loefeld

L'Ours (Vincennes)

Jacky Ribault, Breton d'origine, a le sens du partage. Attaché à la terre, sensible au travail des petits producteurs et artisans pêcheurs, il souhaite mettre en avant leurs savoir-faire dans ses restaurants, au nombre de trois pour le moment : Qui plume la Lune à Paris, Les Mérovingiens à Noisy-le-Grand (avec une boulangerie et une boucherie en face du restaurant) et L'Ours à Vincennes, que nous avons testé. « Cette région, je la connais bien, vingt-six ans que j'habite le Val-de-Marne, que j'aime son bois, son château et ses bords de Marne. » Comment est-il arrivé là? « C'est ma femme qui m'a amené ici. Nous avons effectué notre première sortie ensemble... au zoo de Vincennes. A l'époque, il y avait encore des ours. Je les adore. Cela me paraissait évident d'appeler mon restaurant L'Ours. » Entrer dans ce restaurant est une parenthèse enchantée. Chaque détail est pensé, autant dans l'assiette que dans la décoration soignée.



Une étoile Michelin est venue récompenser l'établissement. Si vous voulez voir le chef ours avec son équipe au travail dans sa tanière, une table peut être réservée en cuisine pour assister à l'élaboration des plats et au dressage des assiettes.

Tous les produits sont au maximum faits maison. Les menus sont en 3, 5 ou 6 temps. Un accord mets et vins est proposé. Des surprises vous attendent : du rouget avec ses écailles grillées pour ne rien gâcher du poisson, du dashi en gelée avec des algues, de l'anguille fumée, du bœuf tendre et rosé avec de la truffe émincée sur le dessus, du ris de veau avec de belles asperges de saison travaillées... un merveilleux dessert à la banane et à la cacahuète (bravo au chef pâtissier Hugo Correia). Convaincu de son installation hors de Paris, le chef ouvrira bientôt un restaurant à Saint-Ouen.

L'OURS, 10 rue de l'Eglise, 94300 Vincennes.
01 46 81 50 34. A 5 minutes à pied de la station de RER A Vincennes.



Young-ah Kim