

Jacky Ribault, le chef insolite dans sa tanière à Vincennes.



LE CHEF JACKY RIBAUT EST UNE PERSONNALITE DISCRETE QUI AIME SON METIER AVEC D'UNE SIMPLICITE, c'est un homme de la terre, il aime et il adore être près des produits frais, de les travailler avec humilité, il les fait revivre dans ses assiettes. Il a un grand respect en passant de l'artisan au pêcheur. Il est très sensible aux petits producteurs qui apportent chaque jour des produits nobles et frais tous les jours dans la tanière du chef.

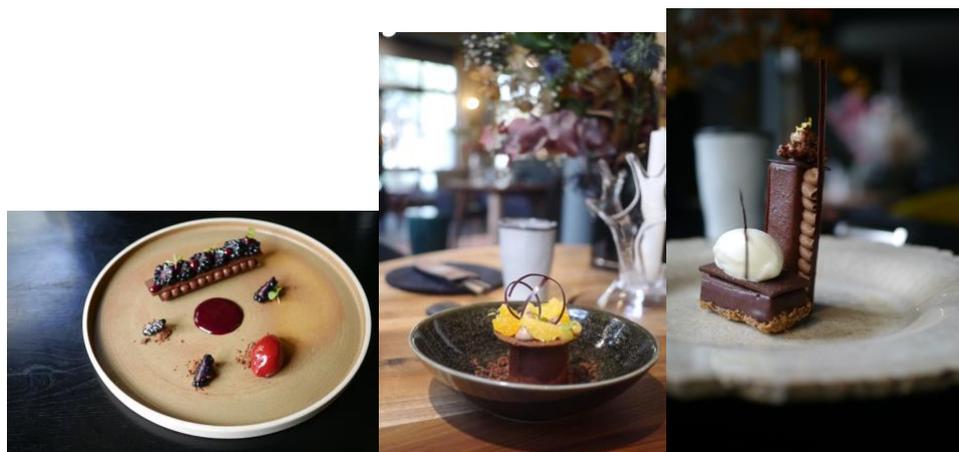
Il ouvre son premier restaurant dans le XIème à Paris en 2010, «Qui plume la lune », il obtient sa première étoile au Guide Michelin en 2014. Son seul but pour le plaisir de ses convives à sa table, se faire plaisir, et une seule technique, se laisser par le produit avant toute chose.

L'Ours le restaurant qui se situe dans cette belle, entre le bois de Vincennes et les immeubles styles haussmanniens, la tanière du chef est l'une des tables les plus recommandées de la région parisienne et reconnue par ses convives et aussi des touristes étrangers. C'est un lieu insolite et vivant à l'image du chef, mais il partage sa passion avec son épouse, à ses côtés depuis ses débuts, Valérie Ribault mais aussi sans rien ne serait dans ce magnifique lieu, l'architecte Caroline Tissier. Un restaurant familial à taille humaine, une carte qui se repose à l'intuition du chef avec les produits frais qui arrivent au jour le jour. Comme le veut le chef et par sa conception et toujours à son image brute comme un ours des forêts, ni menu, ni carte préétablit, les convives doivent avoir confiance et à ce qu'il va leur présenter au moment de la prise de commande.

Quelques réalisations du chef Jacky Ribault...



Pour finir une touche de douceur, pour vous mettre vos papilles en ébullition et vous emporter...



L'Ours restaurant et un établissement gastronomique, il a une étoile dans le Guide Michelin, une très belle table bien notée, une carte intéressante et établie au jour le jour par le chef à votre table, laissez-vous emporter par la magie de la cuisine de Jacky Ribault, laissez-vous transporter le temps d'un déjeuner, d'un diner dans un endroit idyllique et insolite.

C'est une table recommandable et il ne faut pas hésiter à réserver votre table.

C'est un chef qui a une personnalité respectable, mais aussi un passionné par son métier avant tout, il a le respect de tout ce qui l'entoure et qui fait la richesse de la tanière.

Pour toute information

Adresse postale l'Ours restaurant Jacky Ribault * au Guide Michelin : 10-12 rue de l'Église, 94300 Vincennes

Pour réserver votre table: https://module.lafourchette.com/fr_FR/module/365847-759b9#/2301143/pdh

Contactez l'établissement : contact@loursrestaurant.com