



JACKY RIBAUT

OUVERTURE

SUZANNE ET LUCIEN, LA BOULANGERIE-BOUCHERIE

DU CHEF ÉTOILÉ JACKY RIBAUT À NOISY-LE-GRAND

Le chef étoilé Jacky Ribault ouvre sa boulangerie – boucherie à Noisy-le-Grand baptisée « Suzanne et Lucien ». Pains au levain naturel à fermentation longue, viandes d'exception issues principalement de petites coopératives d'éleveurs, viennoiseries au beurre cru, produits d'épicerie de fabrication artisanale...

Le lieu s'inspire de l'atmosphère des marchés couverts en y insufflant un supplément d'âme en résonance avec ses convictions : agriculture raisonnée, bien-être animal, respect du terroir.

Un an après l'ouverture de sa brasserie

« Les Mérovingiens » à Noisy-le-Grand, Jacky Ribault inaugure - juste à côté - une adresse singulière à la croisée d'une boulangerie et d'une boucherie. Toujours à contre-courant et bien déterminé à faire bouger les frontières du périph', le chef étoilé (également propriétaire des restaurants étoilés Qui Plume La Lune à Paris, L'Ours à Vincennes) continue son avancée à l'Est en investissant pour la seconde fois la commune de la Seine-Saint-Denis qui l'a accueilli jadis en tant que noiséen.



Loin de s'apparenter à une lubie, l'envie de créer ce lieu « hybride » s'est imposée à lui tout naturellement comme une manière de retranscrire des souvenirs heureux qui éveillent encore aujourd'hui tous ses sens ; quand petit il flânait dans les marchés aux côtés de son père. Cette atmosphère si particulière, cette possibilité de faire le plein de bons produits dans un seul et même endroit, et puis ces odeurs qui s'entremêlent, cette proximité avec les commerçants... Il en a rêvé, c'est désormais concret !



Baptisée Suzanne et Lucien en hommage à ses parents, la boulangerie
- boucherie dessine un espace aux deux univers bien distincts mais dont le but reste commun en proposant qualité et accessibilité tout au long de la journée.



D'un côté : des pains au levain naturel à fermentations longues confectionnés à partir de farines biologiques issues exclusivement de blés anciens (tourte au seigle, pain de campagne, pain d'épeautre), des viennoiseries au lait, à la crème et au beurre cru biologique de la Ferme Saint Colombe en Seine-et-Marne (pain au chocolat, brioche, babka, pompe à l'huile).

De l'autre : des viandes maturées, du porc Capelin né sur les Monts du Cantal et de la Margeride, de l'agneau Allaiton de l'Aveyron, du Noir de Bigorre, de la volaille landaise de chez Arnaud Tauzin ainsi qu'une partie épicerie mettant à l'honneur des produits artisanaux triés sur le volet (sauces piquantes Maison Martin, condiments by Oscar, cornichons Maison Marc). Et pour accompagner ces victuailles, une sélection de vins !