

JACKY RIBAULT

Le chef qui refuse de rentrer dans les cases :
liberté, récompenses, médiatisation, plaisir...

À une époque où la gastronomie semble parfois courir après les mêmes objectifs, Jacky Ribault continue d'avancer à contre-courant.

Chef de Qui Plume la Lune à Paris et de L'Ours à Vincennes, récompensés chacun par une étoile au Guide Michelin, il n'a jamais cherché à construire un personnage, à développer une marque ou à suivre les tendances du moment. Depuis plus de vingt ans, il défend une vision profondément personnelle de son métier : cuisiner avec sincérité, raconter des histoires, transmettre des émotions et rester libre.

Jacky Ribault partage sa vision de la gastronomie contemporaine, sans langue de bois et sans discours formaté.



“ La liberté est l'ingrédient le plus important de ma cuisine. ”

La gastronomie adore les tendances.

Hier la cuisine moléculaire, aujourd'hui les fermentations, demain autre chose. Les modes se succèdent, les codes évoluent, les influences circulent à une vitesse inédite.

Jacky Ribault les observe avec curiosité mais refuse qu'elles dictent sa cuisine.

Pour lui, un chef ne devrait jamais devenir prisonnier des attentes du marché, des critiques ou même de ses clients.

Créer implique une part de liberté. Et parfois même une part de risque.

“ Je n'ai jamais cherché à faire la cuisine que les gens attendaient de moi. Si l'on commence à cuisiner pour répondre à des attentes, on finit par perdre sa personnalité. Un chef doit rester libre de ses choix. ”

Cette indépendance explique sans doute pourquoi ses restaurants ont toujours suivi leur propre trajectoire, loin des effets de mode et des recettes toutes faites.



“ Prendre la parole, oui. Perdre son identité, non. ”

Livres, émissions, podcasts, rencontres avec le public... Les chefs sont aujourd'hui devenus de véritables ambassadeurs de leur métier.

Cette visibilité nouvelle offre l'opportunité de partager une vision, de défendre des producteurs, de transmettre un savoir-faire et de faire découvrir les coulisses d'un univers souvent méconnu.

“ Je trouve formidable que les chefs puissent davantage s'exprimer aujourd'hui. Nous avons des choses à raconter sur notre métier, nos producteurs, notre façon de voir la gastronomie. Mais au bout du compte, ce qui compte, c'est ce qui se passe dans l'assiette et autour de la table. ”



Pour Jacky Ribault, la médiatisation n'est pas une finalité mais un moyen de faire rayonner une certaine idée de la cuisine.

“ Si je prends la parole, c'est pour partager ce qui m'anime depuis toujours : les produits, les rencontres, les émotions et les histoires qui se cachent derrière chaque assiette. ”

“ Une étoile Michelin ne doit jamais devenir une obsession. ”

Dans le monde de la gastronomie, le Guide Michelin demeure une référence incontournable.

Jacky Ribault connaît la valeur d'une étoile. Il sait ce qu'elle représente en termes d'exigence, de reconnaissance et de travail collectif.

Mais il refuse qu'elle devienne une finalité.

“ Une étoile est une conséquence, jamais un objectif. Quand on cuisine uniquement pour obtenir une récompense, on prend le risque d'oublier pourquoi on fait ce métier. ”



Pour lui, la véritable réussite se mesure autrement.

Dans un client qui revient.

Dans un souvenir qui perdure.

Dans une émotion qui reste plusieurs jours après le repas.

“ Le plus beau compliment n'est pas une distinction. C'est quand quelqu'un me dit qu'il pense encore à son dîner plusieurs semaines après. ”

“ Je préfère l'émotion à la démonstration. ”

La gastronomie moderne valorise souvent la performance technique.

Les cuissons parfaites.

Les dressages millimétrés.

Les gestes spectaculaires.

Jacky Ribault ne remet pas en cause cette maîtrise. Mais il considère qu'elle ne suffit pas.

" Une assiette peut être techniquement irréprochable et pourtant ne rien raconter. Ce qui m'intéresse, c'est ce qu'elle provoque. "

Son approche est avant tout émotionnelle.

Une odeur qui rappelle l'enfance.

Une saveur qui évoque un souvenir oublié.

Un produit qui raconte un terroir.

Un plat qui crée une émotion immédiate.

C'est cette dimension sensible qui guide sa cuisine depuis ses débuts.

" Je ne cherche pas à impressionner. Je cherche à toucher. "



“ La gastronomie est parfois devenue trop sérieuse. ”

Au fil des années, certains restaurants gastronomiques ont construit un univers parfois intimidant pour le grand public.

Codes complexes.

Rituels figés.

Discours techniques.

Pour Jacky Ribault, la haute cuisine ne devrait jamais perdre sa vocation première : procurer du plaisir.

" On oublie parfois que manger est avant tout un moment de joie. On peut être exigeant sans être compliqué. On peut être gastronomique sans devenir inaccessible. "



Cette vision se retrouve dans ses restaurants où l'émotion, le partage et l'accueil occupent une place aussi importante que le contenu de l'assiette.

" J'ai toujours voulu que les gens se sentent bien. Qu'ils oublient les codes et profitent simplement du moment. "

“ Je cuisine mon histoire. ”

Sans doute est-ce la clé pour comprendre Jacky Ribault. Sa cuisine n'est pas née dans une école de pensée.

Elle est née d'un parcours de vie.
D'une enfance en Bretagne.
Des repas familiaux.
Des rencontres qui l'ont marqué.
Des producteurs qui l'inspirent.
Des paysages qu'il porte encore en lui.
Chaque création trouve son origine dans un souvenir, une émotion ou une histoire personnelle.

Même le nom de son premier restaurant, Qui Plume la Lune, raconte cette sensibilité particulière.
Une cuisine qui revendique le droit à la poésie, à l'imaginaire et à l'émotion.



" Je ne cuisine pas des recettes. Je cuisine ce que j'ai vécu. Chaque plat raconte quelque chose de moi. "

Aujourd'hui encore, malgré les distinctions et la reconnaissance, c'est cette même liberté qui continue d'animer son travail.
Une liberté devenue rare dans un monde où tout semble devoir être codifié, expliqué ou reproduit.

En quelques mots...

Chef de Qui Plume la Lune à Paris et de L'Ours à Vincennes, Jacky Ribault défend depuis plus de vingt ans une cuisine profondément personnelle, guidée par l'émotion, les souvenirs, les saisons et les rencontres. Son parcours atypique, son attachement aux producteurs et sa liberté de ton lui ont permis de construire, loin des effets de mode, deux restaurants reconnus par le Guide Michelin.

Qui Plume la Lune ouvre ses portes à Paris en 2010. Seize ans plus tard, le restaurant demeure l'expression la plus poétique de sa cuisine, entre souvenirs, imagination et créativité.

À L'Ours, ouvert à Vincennes en 2018, le chef développe une approche plus instinctive et organique, inspirée par la nature et son parcours qui nourrissent son quotidien.

À travers ces deux adresses, Jacky Ribault poursuit une même ambition : faire du repas un moment d'émotion et de partage plutôt qu'une simple démonstration gastronomique.