



QUI PLUME / LA LUNE
RESTAURANT

Jacky Ribault

« *Nous sommes entrés en courant dans le clair
de lune et sommes allés vers la cuisine.* »

Le bruit et la fureur, William Faulkner

POUR SES 10 ANS, QUI PLUME LA LUNE VOIT LES CHOSES EN GRAND

Il y a dix ans, le Chef Jacky Ribault devenait propriétaire de son premier restaurant au 50 rue Amelot : Qui Plume La Lune. Il obtient une première étoile très vite, Qui plume la lune grandit et évolue sans que la passion ne s'estompe jamais. Puis, le Chef a concrétisé un nouveau projet en ouvrant un second établissement (L'Ours à Vincennes) et a confié sa cuisine au Chef Jean-Christophe Rizet qui a conservé l'étoile en perpétuant l'identité et les valeurs de Qui Plume La Lune, tout en en y intégrant sa propre vision.

Dix années de plaisir, de découvertes et d'émotions. Pour l'occasion, le restaurant se refait une beauté et s'agrandit passant de 24 à 40 couverts dans un nouveau décor signé par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier et des créations florales de Carole Pfeiffer (*D'un jardin à l'autre*).



JEAN-CHRISTOPHE RIZET

Il a la fidélité chevillée au corps, et au cœur. Après avoir passé quinze années à La Truffière, d'abord en tant que second puis en tant que chef auréolé d'une étoile, Jean-Christophe Rizet traverse la Seine et franchit en 2018 la porte de Qui Plume La Lune. C'est le début d'une grande histoire... Il conserve l'étoile Michelin octroyée en 2014.

A 44 ans, ce fils d'agriculteur dans le charolais ne se fie qu'aux saisons et à ce qu'elles imposent, tisse des relations fortes avec les fournisseurs, **privilégie les circuits les plus courts possibles.**

Son leitmotiv : la juste cuisson, le bon assaisonnement et le jeu entre saveurs et textures.



Pour célébrer le dixième anniversaire de **Qui Plume La Lune**, Jacky Ribault et son épouse Valérie ont fait appel à l'architecte d'intérieur Caroline Tissier pour agrandir et refaire une beauté à leur restaurant ainsi qu'à Carole Pfeiffer « D' un Jardin à L'autre » pour créer un univers végétal unique.

Désormais scindé en deux salles (privatisables pour les groupes), le lieu intègre avec harmonie les influences d'ici et d'ailleurs. D'un côté, matériaux bruts et naturels (pierre, bois), béton ciré... De l'autre, parquet fond de wagon, végétalisation, murs à l'aspect décrépis, couleurs vives... Ce qui les lie ? **La cuisine ouverte donnant sur la rue.** À travers ses grandes baies vitrées, les passants peuvent eux aussi admirer le spectacle qui s'y joue.



D'une capacité de 40 couverts (contre 24 auparavant), l'espace prolonge l'expérience dans l'assiette en offrant aux convives une parenthèse savoureuse, sans artifice, simplement authentique.



L'ASSIETTE

La cuisine proposée chez Qui Plume la Lune n'a qu'une seule contrainte : la saison. Le chef Jean-Christophe Rizet se laisse donc guider par les arrivages et productions de ses fournisseurs, et s'inspire de ce nouvel environnement qui l'entoure pour composer. Langoustine royale rôtie, crème aux feuilles de lime et sorbet tomates green zebra ; foie gras poêlé, miel vinaigré au vadouvan et émulsion de crème de maïs... la partition s'écrit au moment présent. **En tout 4 menus et pas de carte, les gastronomes se laissent à leur tour guider à l'aveugle.**

INFORMATIONS PRATIQUES

QUI PLUME LA LUNE

1 étoile au Guide Michelin

—
Ouvert du mardi midi au samedi soir inclus

—
Menus

Théodore - Amuse-Bouche / Plat / Dessert : 35 €
(uniquement au déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés)

■
Iphigénie - Entrée / Plat / Dessert : 60 €
(uniquement au déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés)

■
Angèle - Quatre plats et dessert : 90 €

■
Lucie - Cinq plats et desserts : 120 €

■
Menu enfant moins de 10 ans : 35 €

■
Assiette de fromage : 30 €

Accords mets et vins Garance : 60 €

Accords mets et vins Léopoldine : 70 €

—
50 rue Amelot – 75011 Paris

Site internet : www.quiplumelalune.fr

Téléphone : Tél .01.48.07.45.48

