

# L'OURS

JACKY RIBAUT

## Nouveau Chef exécutif pour L'Ours

**C'est à Vincennes que Jacky Ribault a installé en 2018 son restaurant, dans lequel les convives sont invités à déconnecter pour se concentrer pleinement sur leurs cinq sens.** Il obtient son étoile l'année suivante. Le chef Jacky Ribault a imaginé avec son épouse Valérie Ribault un lieu à son image : à la fois accessible et caché et dans lequel les contrastes s'attirent, entre nature omniprésente et utilisation de matériaux bruts (acier, béton, cuivre).



**Jacky Ribault vient de nommer Morgan Pegues, Chef exécutif.**

C'est en 2018 que Morgan arrive à L'Ours en tant que Sous-Chef, après être passé par les cuisines de Christophe Moret 2 étoiles Michelin, Sylvestre Wahid 2 étoiles Michelin à l'hôtel Thoumieux, Christopher Hache pour la réouverture du Crillon et l'obtention d'une étoile Michelin.

En 2022, Il devient Chef Adjoint du restaurant gastronomique du Château Eza à Eze et obtient aux côtés de Justin Schmitt une étoile.

**Il revient aujourd'hui à L'Ours.**

**Jacky et Morgan proposent une cuisine gastronomique, faite avec sincérité et passion, véritable voyage onirique.** Les produits sont choisis avec un soin tout particulier : poissons de petits bateaux traditionnels, légumes bio, large choix de vins allant des grands classiques aux vins naturels ou en biodynamie.

Avec **un seul but** : faire plaisir ; **un seul moyen** : se faire plaisir ; et **une seule technique** : se laisser porter par le produit.



## L'Ours

10-12, rue de l'Église, 94300 Vincennes

Site internet : [www.loursrestaurant.com](http://www.loursrestaurant.com)