

À LA CARTE

UN CHEF, TROIS QUESTIONS

Jacky Ribault

Après un premier restaurant ouvert en 2010, Jacky Ribault s'est lancé en novembre 2011 avec L'Osier, une table nichée sur l'île de Fontenay à Vincennes. À l'aube de la cinquantième, il a décidé de revenir à une cuisine plus locale, plus saine.

Prenez-vous votre distance à l'Osier, votre second établissement ?

Nous l'avons ouvert le 20 février, dans les cuisines souterraines, ce qui nous a permis de nous isoler. Nous avons organisé une série d'ateliers cuisine gratuits aux Vincennes. Et ce premier lieu de table nous a vraiment accueilli au 1^{er} restaurant. Quant à son nom, L'Osier, il renvoie à mon premier projet en cuisine et ses caractéristiques que nous avons hérité et aimé. Il y a tout ça et donc, en plus, nous nous sommes inspirés dans un projet de Nicolas et Marine, j'ai vraiment comme un coup de foudre. Mais quand on s'est engagé un local commercial à Vincennes pour y ouvrir un restaurant, on s'est vite rendu compte que travailler sur terrain soit facile et même comme au cours, aller directement au point ou s'éloigner au maximum les incertitudes sur les achats. Et puis, dans ce premier lieu il nous a permis de nous rapprocher à la fois grâce à notre savoir-faire qui n'a pas changé qu'on l'installe et qui est de travailler sur place.

L'Osier, c'est donc la promesse d'un usage authentique au terrain agricole ?

Je veux récupérer les gens dans un autre univers quand ils arrivent chez moi. Je

commence par remettre un long cadre sur le papier pour représenter le lieu. J'ai également installé une table d'attente devant notre cuisine ouverte, à la manière d'une place de table dans laquelle le chef se connecte avec les clients. Les clients sont transportés dans un jardin ou un coin comme La Belle et le Bien de Jean-Claude. Le directeur Caroline. Voilà nous a accompagné pendant 10 mois. Elle a eu l'idée de la cuisine saine, naturelle, à laquelle j'ai tout de suite adhéré. Et elle a tout fait pour que l'osier soit un projet qui s'appuie de son savoir-faire et son talent, en lui donnant l'aspect d'une table.

Pourquoi ouvrir en 2011 Qui Place la Table. Comment vous organisez-vous pour gérer simultanément vos deux restaurants et quelle est votre stratégie ?

À Qui Place la Table, j'ai décidé de rester le même chef et de rester chef. Je suis chef. Et à l'Osier, j'ai décidé de rester à la table. Nous nous sommes vus et nous sommes et j'ai fait une cuisine saine. Je veux qu'il y ait un projet autour de la table et un restaurant d'inspiration de Qui Place la Table et en même temps une cuisine saine, qui



pour être avec eux le fait de privilégier les produits locaux, ce qui est un projet. On a travaillé avec les fournisseurs et j'ai décidé de mettre en place une équipe de bénévoles à Qui Place la Table afin de leur permettre de rejoindre L'Osier. Mais nous n'en faisons rien et je pense que nous nous sommes rendus compte que la machine ne tourne. Je voulais donc faire une table. Mais elle n'est pas encore terminée. Je me donne deux à trois ans pour y parvenir. Ce sera une reconnaissance professionnelle en même temps qu'une belle expérience pour Vincennes et le Val-de-Marne.

■ Anthony DENAT

