



- PROFESSION -
LA TOURNÉE DES PATRONS

ACTIVITÉ
Restauration

ADRESSE
50, rue Amelot
75011 Paris

CONTACT
☎ 01 48 07 45 48
🌐 www.quiplumetalune.fr

📍 Restaurant Qui plume la lune
📷 Restaurant Qui plume la lune

QUI PLUME LA LUNE

UN COUP DE JEUNE POUR SES 10 ANS



© Young-ah Kim



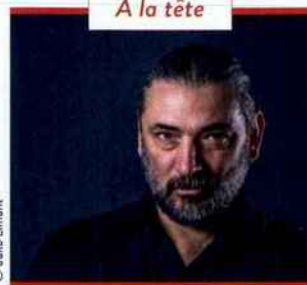
© Young-ah Kim

Le chef Jacky Ribault a profité du confinement pour effectuer de gros travaux en vue de s'agrandir, mais aussi pour redonner une nouvelle jeunesse à Qui Plume la Lune qui fête son dixième anniversaire.

Si Jacky Ribault avait prévu d'entreprendre des travaux avant le premier confinement, il a mis à profit ce temps d'arrêt forcé pour les réaliser. Son établissement a en effet fermé ses portes le 17 octobre : « Nous n'avons pas mis en place de vente à emporter, cela ne suffisait pas à compenser le paiement des charges et des salaires », analyse le chef. Ainsi, cette période a été propice à Qui plume la lune pour se refaire une beauté. « J'ai repris un local à proximité pour doubler la surface existante, et atteindre 200 m². Je dispose désormais de 36 places assises versus 26 », poursuit-il. Si la surface a doublé, il n'est pas question pour lui de coller les tables, pour respecter l'intimité des clients : « C'est un décor de théâtre, pas question d'y toucher », s'amuse-t-il. Les travaux ont été importants, puisqu'il a fallu tout refaire du sol au plafond, en passant par la plomberie et l'électricité. La partie déjà existante

tante a elle aussi profité d'un lifting : le fourneau vieux de 40 ans a été changé, le bar et l'office ont été cassés pour créer une harmonie entre les deux parties. Le nouveau décor est agrémenté des créations florales de Carole Pfeiffer, ce qui crée une ambiance poétique et romantique. Le restaurant dispose de quatre façades : deux entrées rue Amelot, dédiées à l'accueil des clients, et deux rue Saint-Sabin, qui desservent les cuisines et l'atelier pâtisserie. Ce dernier lieu à part est d'ailleurs l'une des grandes nouveautés : une cheffe pâtissière y opère avec deux apprentis et un commis. « Pour moi la cuisine est synonyme d'opulence et de festivité. Le dessert doit y occuper une place de choix », explique-t-il. Chaque menu comprend ainsi trois desserts maison et le café est toujours accompagné de mignardises. L'établissement, qui avait rouvert le 8 septembre, était dans une très bonne dynamique avant le premier coup d'arrêt porté par le couvre-feu. « Nous travaillons à 90 % sur réservation, on est complet en général deux mois à l'avance. Mais avec les mesures annoncées, nous avons essuyé les premières annulations, puis l'annonce du second confinement est tombée », regrette-t-il, d'autant plus qu'il ne pourra pas compter sur Noël, période pendant laquelle il réalise son plus gros mois. **PAULINE DE WAELE**

À la tête



© Julie Limont

Jacky Ribault

Ce Breton d'origine commence son apprentissage à Rennes. À Paris, il rejoint le chef du Taillevent, Philippe Legendre, puis navigue quelque temps chez Pierre Hermé, avant de devenir chef pâtissier et sous-chef à l'Alcazar. La rencontre décisive en 1999 d'une famille japonaise qui dirige un établissement dans la capitale l'amène à découvrir ce pays du Soleil levant et à y travailler. De retour en France, après un séjour également à Florence, il intègre le groupe Bertrand, il y restera huit ans, participera à l'ouverture de sept restaurants dont Les Grandes Marches à Bastille et le Sir Winston à l'Étoile. À 39 ans, il a un déclic, il décide d'ouvrir son propre établissement. Plume la lune voit le jour en décembre 2010 et obtient une étoile en 2014. Puis, le chef concrétise un nouveau projet en ouvrant L'Ours à Vincennes, pour lequel il obtient une étoile en à peine neuf mois, ce qui l'amène à confier la cuisine de son premier restaurant au chef Jean-Christophe Rizet. Mais les projets de Jacky Ribault ne s'arrêtent pas là : il prévoit d'ouvrir deux brasseries, l'une à Noisy-le-Grand et l'autre à Rosny-sous-Bois, ainsi qu'une boulangerie-boucherie en face de la première brasserie. En raison de la Covid, les chantiers ont été retardés, mais le chef espère une ouverture d'ici à mars ou avril.

Carte sur table

- Horaires : du mardi au samedi, de 12 h à 14 h 15 et de 19 h 30 à 21 h 15
- Premier prix bouteille : 29 €
- 200 références de vin à la carte
- Prix du menu : le midi trois formules à 35 €, 60 €, 90 € et 120 € ; et le soir deux formules à 90 € et 120 €