



“Qui Plume La Lune”: Le Restaurant Star De La Gastronomie Française



Dans ce restaurant étoilé , Luxe Magazine n'a pas seulement vu une étoile mais bien toute une constellation ! Un moment de grâce que nous avons souhaité partager avec vous, dans un lieu magnétique, tenus par des Chefs, une brigade et un personnel de salle aussi doués et dévoués qu'attachants...

“Qui plume la Lune”, un film porte-bonheur



Qui plume la Lune – Chef Jean-Christophe Rizet © Sarah Sergent

“Qui plume la Lune” est le titre d’un **film** sorti en 1998, avec Jean-Pierre Darroussin. Un film qui avait beaucoup ému **Jacky Ribault**, le Chef qui à l’origine de la création de ce restaurant, en 2010. Il se souvient d’une scène en particulier, où le père raconte à sa fille : “l’histoire que ta mère racontait chaque fois qu’il neigeait, que quelqu’un là-haut plume la Lune pour envoyer à ceux qu’il aime, des plumes toutes douces pour qu’ils oublient leur tristesse...”. Une fresque familiale, prétexte à la **philosophie de vie** qu’il partage, à savoir que la vie vaut d’être vécue. D’où cet hommage et cet univers poétique qui charme instantanément en poussant la porte du n°50 de la **rue Amelot**. Pour l’anecdote, Christine Carrière, la réalisatrice, est devenue la marraine du lieu et l’équipe du film lui a fait la surprise du débarquer pour fêter les 10 ans de l’aventure ! “Un déjeuner qui a commencé à midi et qui s’est terminé à 19h !” dit-il.

En plus de Lune, une **étoile** arrive **en 2014** ! “Faire bien, s’attacher au plus petit détail, être vrai. Je ne sais pas mentir aux gens” précise-t-il. Quatre ans plus tard, il décide de se lancer dans un autre projet et choisit comme Chef exécutif **Jean-François Rizet** pour le remplacer. “Originaire de Bourgogne, il est très attaché à son **terroir** où il puise l’inspiration et l’éthique au service d’une **cuisine subtile et authentique** “... Tout comme Jacky **Ribault** est attaché à son terroir breton, ses valeurs paysannes tels que le respect et le travail.



Un lieu historique



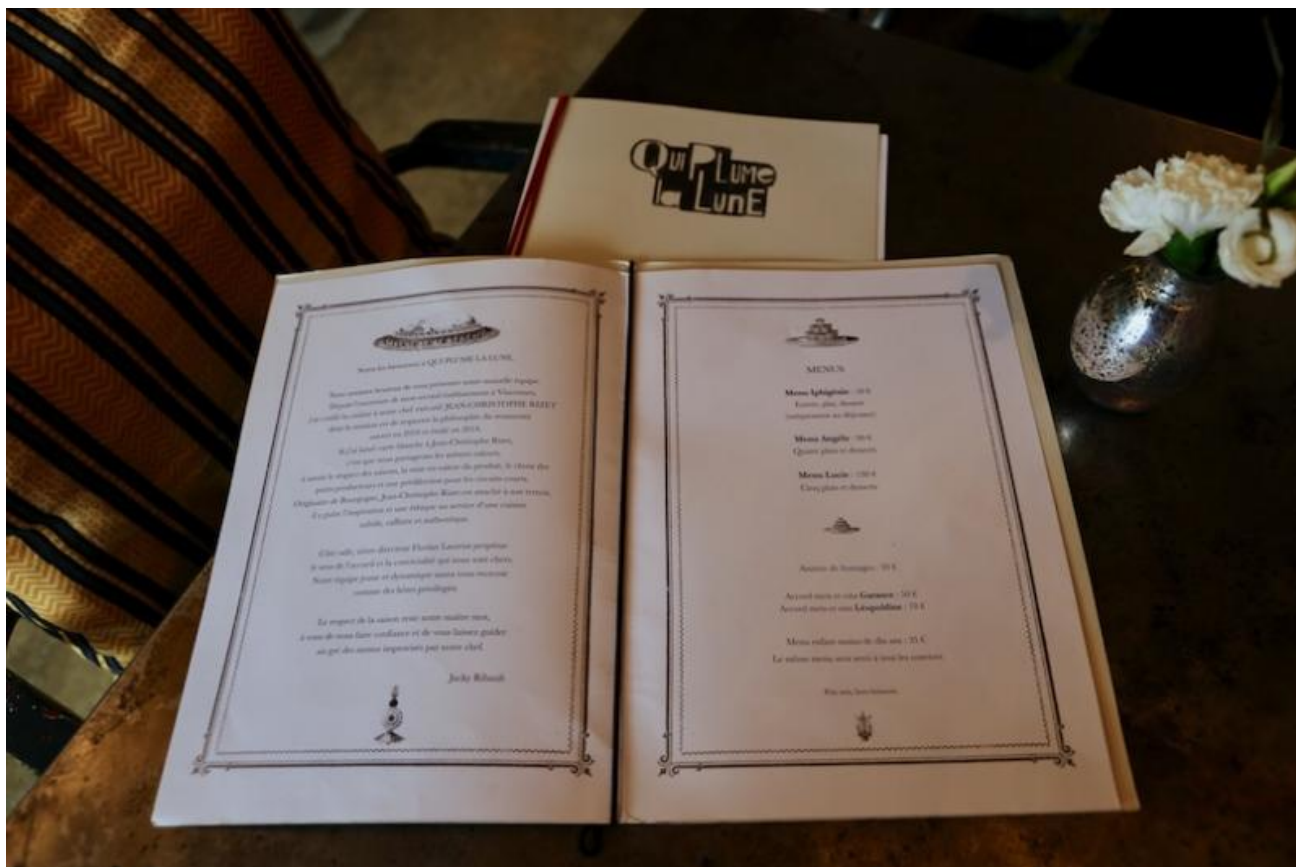
Qui plume la Lune © Sarah Sergent

Le mur qui court tout du long de la salle du restaurant, a été construit avec des... moellons de **la Bastille** ! Qui sait, Voltaire ou le Marquis de Sade ont peut-être touché l'une de ces pierres ! Toujours est-il que Luxe Magazine prend énormément de plaisir à découvrir l' **histoire du bâtiment** , traversant, qui pour le rez-de-chaussée qui nous concerne, distingue la salle du restaurant elle-même, une ancienne cour où se tiennent aujourd'hui les cuisines et une ancienne boucherie qui donnait sur la rue Saint-Sabin. Le quartier avait été aussi au **Moyen-âge** la propriété de nombreuses **abbayes** et la restaurant a conservé certaines croix pour témoigner de cette époque. Si l'atmosphère n'a aujourd'hui plus rien de monastique, il perdure un côté **feutré** qui sied admirablement au **parti pris décoratif romantique** et aérien, où les branchages et les miroirs ne sont pas sans rappeler les films de **Jean Cocteau** .

La surprise du Chef



[Visualiser l'article](#)



Qui plume la Lune © Sarah Sergent

Lors de son passage, à l'heure du déjeuner, la rédaction a testé le **menu Iphigénie**, avec entrée, plat et dessert... Un menu qui chaque jour, est totalement **improvisé** en fonction de l'arrivée des produits. Jean-Christophe Rizet, tout comme son prédécesseur, travaille avec **Terroirs d'Avenir**, une structure montée pour sourcer les petits producteurs et commander ainsi **les meilleurs produits de saison**. Ces menus à l'aveugle ont quelque chose d'excitant ! Mais rien ne vous empêche de demander quels sont les viandes, poissons et légumes qui vont être cuisinés aujourd'hui ! De son côté, le directeur de salle, **Florian Laurent**, s'enquiert de vos goûts et de vos allergies pour transmettre en amont ces précieuses informations en cuisine. Il suffit ensuite de lâcher prise...

La cuisine : le nec plus ultra



Daurade Sar – Qui plume la Lune © Sarah Sergent

Arrive l'amuse-bouche : un **oeuf coque** parfumé à la **fève tonka** , **oeufs de saumon** et chips de topinambour. L'association de cette saveur chocolatée et du poisson, rehaussée également de **fleurs d'acacia** , est une révélation ! Pour le moins, voilà une mise en bouche prometteuse ! Suit une **daurade sar rôtie** , servie sur un coulis de **petits pois à la verveine** , avec des **asperges blanches snakées** , des **feuilles de lime et d'épinards** . La cuisson est parfaite et les goûts se succèdent tout en subtilité, sans se neutraliser les uns les autres. Chaque bouchée est une découverte ! Nous passons d'une texture à une autre, de la tendreté du poisson au croquant de l'asperge. La verveine et la lime exaltent les saveurs, une vraie trouvaille ! Vient un second amuse-bouche : une grosse **morille** garnie d'un **tartare de langoustine** , présentée sur une émulsion d'asperges blanches. Le **mariage terre mer** est particulièrement réussi, très doux, même "réconfortant" ! Une transition bien choisie en tous les cas pour annoncer le **quasi de veau rôti**, accompagné d' **artichauts** et de **carottes blanches** sur une **purée de betteraves fumées** , servi avec un **risotto d'épeautre** aux **asperges vertes** . La viande est rosée, délicate. Les légumes sont croquants mais pas trop... Juste ce qu'il faut ! Le goût fromager du risotto, léger, fait des merveilles avec la viande et la betterave. Les fromages eux, sont principalement des produits locaux. "Les fermes de Seine et Marne fabriquent des **fromages magnifiques** ! confie Jacky Ribault. Des chèvres splendides, du Brie noir... Si faire travailler les paysans à proximité a un coût, c'est aussi un devoir et une fierté". Et c'est aussi pour nous l'occasion de découvrir des produits qu'on ne trouve pas étonnamment partout sur les tables parisiennes. Le dessert est un "streusel" à la noisette, autrement dit une **crumble alsacien** . Sa **mousse de noisette**



[Visualiser l'article](#)

, son **sorbet au chocolat et fève tonka** et sa **tuile de chocolat** jouent ici aussi avec le **mélange des textures** . Et c'est ainsi que la noisette s'impose tout en nuances, jusqu'à la rencontre du granola, puissant en goût. En guise de mignardises, **truffes maison et choux citron** – on croirait manger une tarte au citron ! -, subliment le café...