

1* Michelin Jean-Christophe Rizet officie à « Qui Plume la Lune »



Depuis l'ouverture de son second établissement à Vincennes, Jacky Ribault avait confié la cuisine de son restaurant parisien Qui Plume la Lune au chef Jean-Christophe Rizet.

Celui-ci s'était fixé un objectif il y a un : conserver l'étoile Michelin octroyée à l'établissement en 2014. C'est aujourd'hui chose faite.



L'annonce est tombée en ce mois de janvier 2019 : **Jean-Christophe Rizet** conserve l'étoile Michelin du restaurant **Qui Plume la Lune** (Paris XI),

tout juste un an après que **Jacky Ribault** lui en ai confié la cuisine .

Si le chef a bien 2 plats signatures, fétiches même, que sont le foie frais laqué au vin rouge et au jus de betterave et l'huitre grillée à la plancha, bouillon de bœuf mûré et caviar, la cuisine proposée chez Qui Plume la Lune n'a qu'une seule contrainte : la saison.


Il ne se fie qu'à elles et à ce qu'elles imposent, tisse des relations fortes avec les fournisseurs, privilégie les circuits les plus courts possibles, charme une clientèle d'habités ; l'exercice est audacieux mais n'a pas effrayé le bourguignon.

Il se laisse donc guider par les arrivages et productions de ses fournisseurs. Et aux gastronomes de se laisser à leur tour guider, à l'aveugle. En tout quatre menus au déjeuner, un menu au dîner et pas de carte : faire confiance au chef.



Jean-Christophe Rizet et Jacky Ribault

Jean-Christophe Rizet a la fidélité chevillée au corps et au cœur. Il est resté 15 ans à la Truffière, en tant que second puis en tant que chef, jusqu'à décrocher l'étoile en 2012. Avant d'accepter le défi lancé par le **chef Jacky Ribault** : reprendre les rennes de la cuisine d'un restaurant également étoilé, respecter la philosophie d'un lieu extrêmement personnel tout en y mettant beaucoup de lui-même.

Jacky Ribault lui avait laissé carte blanche tout lui demandant de respecter l'identité et les valeurs du restaurant. 

A 42 ans, **Jean-Christophe Rizet**, fils d'agriculteur dans le charolais en a fait sienne en y intégrant ses propres visions mais tout en respectant ce qu'est Qui Plume la Lune.

Son leitmotiv : la juste cuisson, le bon assaisonnement et le jeu entre saveurs et textures. Situé dans le 11ème arrondissement, « Qui plume la lune » est un restaurant sincère et personnel. Imaginé par **Jacky Ribault** et sa femme, il ouvre en 2010, décroche l'étoile en 2014. Des murs en pierre, des poutres épaisses, c'est un Paris populaire qu'il revendique.

Une mise en scène et en espace sans artifice ni affect, c'est un lieu pour amateurs de choses aussi simples que vraies. Éclectique, hors des conventions, libre où se

mélangent et mixent les influences sans tomber dans l'esprit fourre-tout. Couleurs vives et nettes, imprimés, pierres, bois; l'atmosphère est chaleureuse tout simplement.



Mousseron brûlé à la flamme. Cake moelleux au persil.



Saint-Pierre doré, petits pois, asperges grillées et radis pickles.



Ormeaux cuit meunière, vinaigrette jus de carotte et huile de homard, ornithogales.



Ris de veau glacé au jus et poivre, baies de passion, pomme de terre confite, échalote nouvelle.

photos ©Julie Limont

Qui plume la lune

50, rue Amelot,

75011 Paris

01.48.07.45.48

www.quiplumelalune.fr

Menus 45€/60€/85€/90€/130€

le soir seul le menu Lucie est proposé (5 plats 130€)

RELIRE

Palmarès Michelin Paris 2019