

GION DUCK NOODLES



“

LE RAMEN DE CANARD
ICONIQUE DE KYOTO
BIENTÔT À PARIS



LA CRÉATION

Né à Kyoto. Pensé pour Paris.

“

GION DUCK NOODLES est né à Kyoto, dans le quartier historique de Gion, sous l'impulsion du chef Motoki Matsunaga.

Formé à la cuisine japonaise traditionnelle et nourri par une sensibilité culinaire française, Motoki a développé une approche précise, lisible et profondément respectueuse du produit.

Son ambition : créer un ramen authentique, maîtrisé et accessible, capable de séduire aussi bien les clients japonais que les visiteurs du monde entier, sans jamais trahir l'ADN du ramen populaire japonais. Aujourd'hui, son savoir-faire structure l'ensemble du concept GION DUCK NOODLES : recettes, gestes, équilibre des saveurs, exigence de qualité et sens de l'accueil.

CHEF JAPONAIS À L'ORIGINE DU CONCEPT // SAVOIR-FAIRE TRANSMIS ET STANDARDISÉ // CUISINE FIDÈLE À L'ESPRIT DU RAMEN JAPONAIS // UNE VISION PENSÉE POUR VOYAGER, SANS PERDRE SON AUTHENTICITÉ

LE CONCEPT

Le ramen comme vous ne l'avez jamais goûté.

“

GION DUCK NOODLES est un concept de restauration japonaise premium, spécialisé dans le ramen et le tsukemen* de canard.

Il propose une expérience culinaire authentique et contemporaine, articulée autour d'un plat signature parfaitement maîtrisé, où le savoir-faire japonais s'exprime à travers une sensibilité gustative d'inspiration française. Des recettes équilibrées, lisibles et mémorables, servies avec un niveau d'exigence élevé et un accueil inspiré de l'omotenashi**.

Un concept clair, mono-produit et reproductible, pensé pour séduire le public parisien tout en garantissant constance opérationnelle et performance économique.

** Le tsukemen est un plat où les nouilles sont servies à part, à tremper dans un bouillon riche et puissant.*

*** Omotenashi : l'art japonais de recevoir avec attention, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience client inoubliable.*

RAMEN ET TSUKEMEN AU CANARD // CONCEPT MONO-PRODUIT PREMIUM //
INSPIRATION JAPONAISE, SENSIBILITÉ FRANÇAISE // CUISINE LISIBLE, GOÛT AU
CENTRE // OMOTENASHI : SERVICE ATTENTIF, CHALEUREUX ET ART DE RECEVOIR





LE PRODUIT

Ramen et tsukemen de caractère.

“

Chaque bol est pensé comme un plat à part entière : équilibre, profondeur, précision.

Une cuisine authentique, raffinée, accessible.

**TSUKEMEN
SAUCE À
L'ORANGE**



**RAMEN
DE
CANARD**



**TSUKEMEN
SAUCE AUX
BAIES**



**CANARD COMME INGRÉDIENT SIGNATURE // SAVEURS PROFONDES ET ÉLÉGANTES // POPULAIRE
DANS L'ESPRIT, PREMIUM DANS L'EXÉCUTION // FRENCH TOUCH // POUR TOUT PUBLIC : LOCAUX,
FOODIES, TOURISTES INTERNATIONAUX // SAVOIR-FAIRE STRUCTURÉ ET REPRODUCTIBLE**

PARIS

L'art du ramen japonais arrive à Paris.

“

Paris s'impose aujourd'hui comme le terrain naturel pour accueillir
GION DUCK NOODLES : une capitale gastronomique ouverte aux
concepts japonais authentiques, premium et spécialisés.



**PARIS, CAPITALE EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE // CLIENTÈLE
CURIEUSE, EXIGEANTE, INTERNATIONALE // FORTE DEMANDE POUR CONCEPTS
AUTHENTIQUES ET PREMIUM // POSITIONNEMENT ENCORE INEXISTANT À PARIS //
PARIS COMME VITRINE EUROPÉENNE ET LEVIER DE NOTORIÉTÉ INTERNATIONALE**

KYOTO

Chaque bol compte.

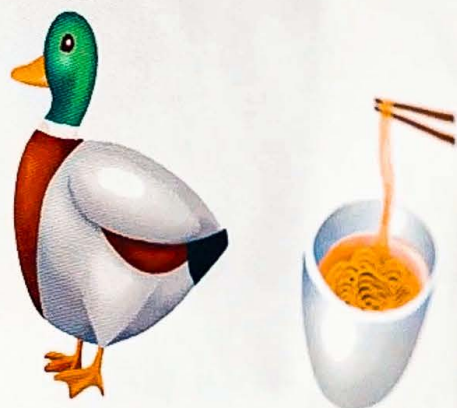
**SUCCÈS CONFIRMÉ À KYOTO // JUSQU'À 2H D'ATTENTE AUX HEURES DE
POINTE // PLUS DE 70 % DE CLIENTÈLE INTERNATIONALE //
PERFORMANCE ATTEINTE AVEC UNE CAPACITÉ TRÈS LIMITÉE**

“

GION DUCK NOODLES repose sur un modèle déjà éprouvé à Kyoto, l'un des marchés les plus exigeants et concurrentiels au monde en matière de restauration japonaise. Cette validation terrain constitue le socle d'un concept pensé pour sécuriser l'investissement et garantir une exploitation maîtrisée.

**MENU COURT ET PROCESS STANDARDISÉS // EXPLOITATION FLUIDE ET STRUCTURÉE
// CONCEPT PENSÉ POUR ÊTRE PILOTÉ PAR UN FRANCHISÉ-INVESTISSEUR //
MODÈLE ÉPROUVÉ DANS UN ENVIRONNEMENT CONCURRENTIEL EXIGEANT //
IDENTITÉ DE MARQUE FORTE // AUCUNE BAISSSE DE LA DEMANDE**





LA FRANCHISE

Paris comme standard.

“

GION DUCK NOODLES privilégie des partenariats construits dans la durée. Nous recherchons des franchisés impliqués, capables de porter la marque avec exigence et vision, tout en s'appuyant sur un modèle structuré et éprouvé.

L'objectif n'est pas une croissance rapide, mais un développement maîtrisé, rentable et fidèle à l'ADN du concept, à Paris comme à l'international. Développons GION DUCK NOODLES ensemble!

FORMATION COMPLÈTE EN UN MOIS À KYOTO OU PARIS // ACCOMPAGNEMENT CONTINU // PARTENARIAT SÉLECTIF ET DURABLE // CROISSANCE QUALITATIVE, CIBLÉE // VISION LONG TERME PARTAGÉE // MARQUE CONSTRUITE ENSEMBLE

LE CONTACT

La suite commence ici.

EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE FRANCHISE



EN SAVOIR PLUS SUR GION DU NOODLES

