

GION DUCK NOODLES

Le ramen de canard iconique de Kyoto s'invite à Paris

Paris, 2026 —

Né à Kyoto, GION DUCK NOODLES annonce son arrivée prochaine à Paris. Le concept propose une lecture contemporaine et raffinée du ramen et du tsukemen de canard, deux spécialités encore rares sur la scène parisienne.

Le ramen comme vous ne l'avez jamais goûté

Créé par le chef Motoki Matsunaga, GION DUCK NOODLES s'est distingué au Japon par un plat signature parfaitement maîtrisé, une approche mono-produit assumée et une exécution d'une grande précision. Chaque détail du concept traduit un équilibre subtil entre tradition japonaise, sensibilité gustative d'inspiration française et un service inspiré de l'omotenashi, l'art japonais du savoir-recevoir.

Pensé pour le public parisien, le projet privilégie une esthétique épurée, une expérience fidèle à l'ADN du ramen japonais — exigeante dans le savoir-faire, populaire dans l'esprit, et une cuisine lisible, recentrée sur l'essentiel : la qualité du produit, la justesse du goût et l'originalité des saveurs. Plus qu'une adresse, GION DUCK NOODLES ambitionne de s'imposer comme la référence parisienne du ramen japonais premium.



« Chaque bol de GION DUCK NOODLES raconte une histoire : la rencontre unique entre Kyoto et Paris, pour un ramen authentique, surprenant et mémorable — un plat que l'on a envie de retrouver encore et encore. » — Motoki Matsunaga.

À propos de GION DUCK NOODLES

GION DUCK NOODLES est un concept de restauration japonaise premium spécialisé dans le ramen et le tsukemen de canard. Né à Kyoto, il s'appuie sur un modèle mono-produit, lisible et reproductible, combinant exigence culinaire, efficacité opérationnelle et expérience client inspirée de l'omotenashi.

Contact presse

Nom du contact : Anne Grimberg
Email : anne.g@menroku.com
Visuels HD : ICI

EN BREF

GION DUCK NOODLES

CONCEPT

Restauration japonaise premium, spécialisée dans le ramen et le tsukemen de canard.

ORIGINE

Kyoto, Japon — quartier historique de Gion.

ADN

Mono-produit, savoir-faire japonais exigeant, touche gustative française, service inspiré de l'omotenashi.

SIGNATURE

Ramen & tsukemen de canard, recettes exclusives, exécution maîtrisée et constante.

POSITIONNEMENT

Premium et raffiné, tout en restant accessible et convivial, authentique.

CE QUI REND GION DUCK NOODLES UNIQUE

Contrairement aux concepts de ramen standardisés, l'expérience se recentre sur la qualité du produit, l'originalité des saveurs et un service attentif.

PUBLIC CIBLE

Actifs urbains, foodies, passionnés de culture japonaise, touristes internationaux, clientèle locale à fort pouvoir d'achat.