

GION DUCK NOODLES

LE RAMEN DE CANARD ICONIQUE
DE KYOTO BIENTÔT À PARIS

CONCEPT : RESTAURATION SPÉCIALISÉ DANS LE RAMEN DE CANARD PREMIUM
ORIGINE : KYOTO, JAPON



 **franchise
expo**PARIS

FFI Industrie
Française
Franchise
DU 14 AU 16 MARS 2026
PARIS - PORTE DE VERSAILLES

LE CONCEPT

Né à Kyoto. Pensé pour Paris.

1

UN CONCEPT UNIQUE SUR LE MARCHÉ PARISIEN

GION DUCK NOODLES développe un concept premium distinctif, entièrement dédié au ramen de canard et au tsukemen*, deux spécialités encore rares sur le marché parisien. Porté par l'expertise du chef Motoki Matsunaga, le concept marie la tradition japonaise à une sensibilité culinaire française, donnant naissance à des plats à la fois authentiques, singuliers et immédiatement attractifs.

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



LES PLUS

- **Mono-produit premium**
structure de coûts simplifiée,
forte mémorisation de marque
et ticket moyen valorisé
- **Process reproductible**
déploiement efficace à Paris et
formation rapide des équipes
franchisées
- **Identité de marque forte**
ADN Kyoto, authentique et
cohérente avec l'expérience
culinaire
- **Premium mais accessible**
un concept qui reste fidèle à
l'esprit convivial du ramen
japonais
- **Expérience client optimisée**
flux fluides et rotation élevée,
favorisant la rentabilité
- **Plat signature différenciant**
proposition unique à Paris, à
fort pouvoir d'attraction



LES PLATS

Le ramen comme vous ne l'avez jamais goûté

RAMEN ET TSUKEMEN DE CARACTÈRE

Nos plats signatures placent le canard au cœur de l'expérience. Chaque bol de ramen ou de tsukemen révèle une recette exclusive, alliant l'authenticité des saveurs japonaises à une touche de raffinement inspirée de la gastronomie française, pour une expérience gustative distinctive et mémorable.

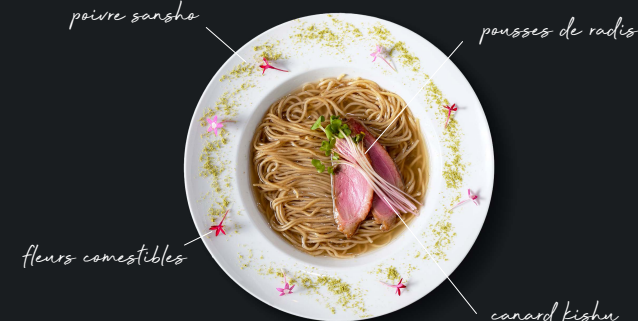


L'OFFRE

- **Produits signatures maîtrisés**
recettes pensées pour une exécution simple et constante
- **Cuisine lisible et esthétique**
plats équilibrés, attractifs et mémorables
- **Savoir-faire culinaire**
exigence élevée et sélection rigoureuse d'ingrédients de qualité
- **Recettes exclusives**
alliance de tradition japonaise et de raffinement français
- **Qualité constante**
ingrédients frais et préparations standardisées
- **Pour tous les publics**
locaux, foodies et touristes internationaux en quête d'authenticité

2

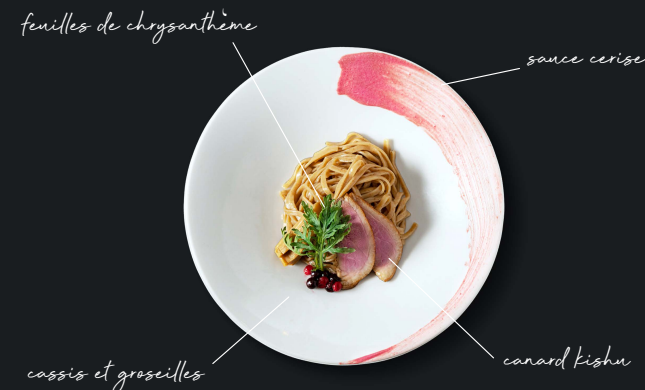
RAMEN DE CANARD



TSUKEMEN À L'ORANGE



TSUKEMEN AUX BAIES



POURQUOI PARIS?

3

Un voyage entre Kyoto et Paris dans chaque bol

L'ART DU RAMEN JAPONAIS ARRIVE À PARIS

À contre-courant de nombreux concepts de ramen présents à Paris, souvent axés sur une scénographie folklorique stéréotypée et un ramen basique, GION DUCK NOODLES remet l'essentiel au cœur de l'expérience : un ramen et un tsukemen authentiques, servis dans un cadre épuré inspiré de Kyoto, avec un service *omotenashi** chaleureux et attentif. Ce concept répond à la quête des Parisiens pour une vraie expérience japonaise, tout en apportant originalité et innovation culinaire sur le marché.

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



PARIS

premier marché européen pour la cuisine japonaise

- **Plat signature différenciant**
spécialités authentiques, sur un marché à fort potentiel à Paris
- **Clients en quête d'authenticité**
recherche de plats japonais authentiques
- **Fusion japonaise contemporaine**
équilibre des saveurs et adaptation au goût parisien
- **Immersion unique à Paris**
décor et service chaleureux à la japonaise

LE CLIENT CIBLE

- 👤 **Actifs urbain** en quête d'un déjeuner ou dîner rapide et premium
- 👤 **Foodies** en recherche de concepts authentiques
- 👤 **Passionnés de culture japonaise** et de gastronomie nippone
- 👤 **Créateurs de contenu et followers** attirés par des expériences culinaires différenciantes
- 👤 **Touristes internationaux** intéressés par la culture et la gastronomie
- 👤 **Clientèle locale** à fort pouvoir d'achat, attachée à la qualité et à l'originalité

LE MARCHÉ

4

Le ramen premium, au cœur des tendances

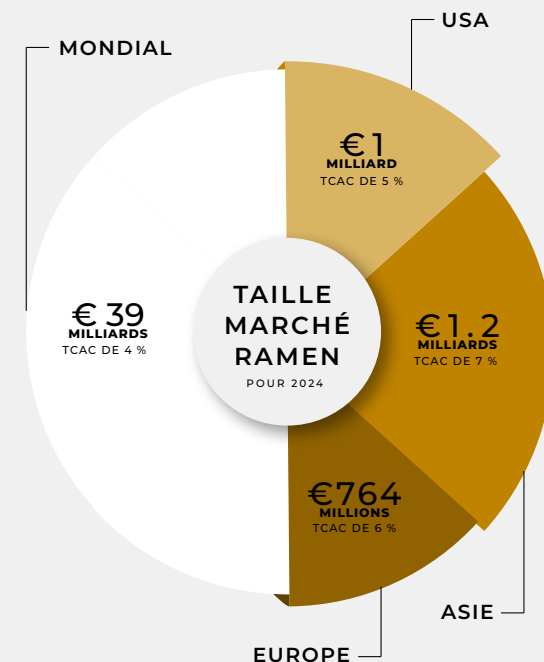
UN MARCHÉ PARISIEN À FORT POTENTIEL

Le marché parisien du ramen est en forte croissance, porté par une clientèle urbaine active, attentive à la qualité et aux concepts culinaires innovants. L'offre actuelle reste majoritairement standardisée, laissant une réelle opportunité pour des propositions authentiques et premium. GION DUCK NOODLES s'inscrit sur ce segment stratégique, avec un concept différenciant et rentable, positionné sur une combinaison rare de volume, premiumisation et faible spécialisation mono-produit.

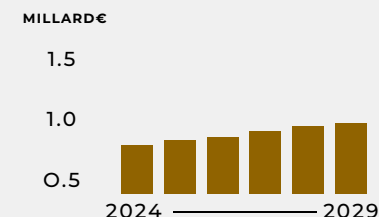


UN MARCHÉ STRATÉGIQUE

- **Marché européen en croissance**
marché ramen d'environ 182M€ en France en 2025
- **Croissance du marché premium**
forte demande pour des concepts premium, authentiques et mono-produit
- **Offre encore limitée**
~160 restaurants ramen en France |
~55 restaurants à Paris
- **Opportunité de niche**
intérêt pour des concepts innovants et la fusion franco-japonaise
- **Cuisine japonaise dynamique**
~728M€ de CA en 2025 en France
- **Emplacement stratégique**
Paris comme vitrine et référence européenne pour le développement de la marque



PROJECTION MARCHÉ EUROPÉEN



RÉPARTITION DES OFFRES RAMEN À PARIS



LE MODÈLE

5

Chaque bol compte

UN MODÈLE SIMPLE ET RENTABLE

GION DUCK NOODLES déploie un modèle de franchise structuré et performant, pensé pour optimiser la rentabilité tout en assurant constance et qualité. Chaque franchisé bénéficie d'un accompagnement complet, de la formation initiale à l'ouverture opérationnelle, au sein d'un concept simple à exploiter et facilement répliquable. Un modèle conçu pour être piloté efficacement par un franchisé-investisseur, appuyé sur des équipes formées et des process clairs.



PERFORMANCE ET RÉPÉTABILITÉ

- **Équipe optimisée**
6 à 8 personnes - masse salariale maîtrisée
- **Mono-produit**
achats optimisée, exécution rapide et qualité constante
- **Menu court**
maîtrise des coûts matières et réduction du gaspillage
- **Exploitation en flux continu**
rotation élevée et maximisation du CA par m²
- **Service maîtrisé et performant**
conçu pour fonctionner sans dépendre d'un chef exécutif
- **Gestion quotidienne**
facilitée par un menu court et des flux optimisés
- **Sourcing maîtrisé**
adaptable au marché européen
- **Préparations clés**
centralisées et standardisées

LES CHIFFRES

6

Paris n'est pas une copie, c'est un amplificateur.



PERFORMANCE ÉPROUVÉE - KYOTO

Un modèle déjà rentable dans un marché ultra-exigeant

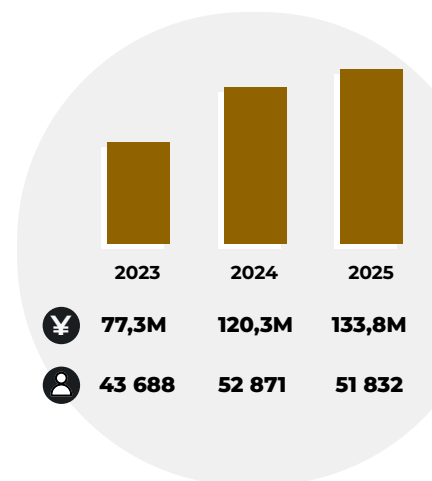
- Nombre de sièges : 8/9
- Moyenne clients / mois : ~ 4 080
- Clientèle internationale : plus de 70%
- CA mensuel : ~ 12 000 000 ¥ (~ 80 000 €)
- Meilleur mois : 13 700 000 ¥ (~ 91 000 €)
- Numero 1 des ventes au Japon



PROJECTION CONSERVATRICE - PARIS

Les projections parisiennes reposent sur une fréquentation volontairement prudente (~50 % de Kyoto), un ticket moyen adapté au marché parisien et un modèle de coûts optimisé pour l'Europe.

- Surface cible : 60 à 90 m²
- Nombre de sièges : 20/30
- Ticket moyen : 25/30 €
- ROI : ~ 6/10 mois
- CA potentiel après 2 ans : ~1,4 à 2 M€



POURQUOI CE SCÉNARIO EST RÉALISTE :

Ces performances sont atteintes à Kyoto avec un nombre de sièges très limité, dans un marché déjà saturé, ce qui souligne la force du produit et du concept.

1 LES CHIFFRES DE KYOTO

- Activité en croissance continue depuis l'ouverture
- Fréquentation élevée et stable sur 3 exercices
- Aucune baisse structurelle de la demande

2 PARIS OFFRE DES FONDAMENTAUX PLUS FAVORABLES

- Capacité d'accueil supérieure
- Ticket moyen plus élevé
- Clientèle locale + touristique à fort pouvoir d'achat
- Moins de concurrence

3 UNE DÉSIRABILITÉ DÉJÀ EXISTANTE AVANT OUVERTURE

- Produit déjà validé
- Concept déjà identifié comme destination culinaire
- Forte attractivité auprès des visiteurs internationaux

4 UN INVESTISSEMENT À RISQUE MAÎTRISÉ

- Une structure légère
- Une masse salariale maîtrisée
- Une rotation élevée
- Un sourcing adaptable localement



LE PARTENARIAT

7

Même vision. Même exigence. Même ambition.

CE QUE NOUS RECHERCHONS

GION DUCK NOODLES s'adresse à des partenaires capables de porter la marque sur de nouveaux marchés et de participer à son rayonnement international.



PROFIL IDÉAL DU FRANCHISÉ

- **Investisseur ou restaurateur expérimenté**
sensible à des concepts premium, fortement différenciants et stimulants
- **Exigence opérationnelle élevée**
respect strict des standards de qualité, de service et d'image de marque
- **La performance comme standard**
pilotage rigoureux des coûts, de la rentabilité et de l'exécution opérationnelle
- **Affinité avec l'univers japonais**
sensibilité à l'authenticité, au détail et à l'omotenashi *, essentiels à l'ADN de la marque

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

LE SUPPORT

À vos côtés, de l'idée à l'exécution.

8

CE QUE NOUS OFFRONS

Chaque franchisé GION DUCK NOODLES bénéficie d'un accompagnement personnalisé, structuré et continu, couvrant l'ensemble des leviers clés de la réussite : cuisine, opérations, gestion et marketing. La formation initiale, d'une durée d'un mois à Kyoto ou à Paris, permet une immersion totale dans le concept et garantit une parfaite maîtrise des standards dès l'ouverture. Notre objectif : assurer une exécution irréprochable, une expérience client homogène et une rentabilité durable, unité après unité.



LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS

- **Concept unique en Europe** éprouvé et performant au Japon
- **Accompagnement à l'ouverture** et suivi opérationnel continu
- **Identité de marque forte** et storytelling inspiré de Kyoto
- **Première unité parisienne** pensée comme vitrine médiatique



LA RECETTE OPÉRATIONNELLE

- **Formation complète** : recettes, standards de service et gestion opérationnelle
- **Process standardisés** : préparation, approvisionnement et service simplifiés
- **Support marketing** : communication locale, présence digitale et marketing ciblé
- **Évolution du concept** : mises à jour recettes et innovations produits





LES CONDITIONS

9

Un investissement qui a du goût

INVESTIR DANS GION DUCK NOODLES

Devenir franchisé GION DUCK NOODLES, c'est s'associer à un concept éprouvé et structuré, conçu pour performer sur le marché parisien. L'investissement est clair, maîtrisé et pensé pour générer un retour rapide, grâce à un positionnement mono-produit premium, des process standardisés et une exploitation simplifiée. Un modèle conçu pour une montée en puissance progressive et une création de valeur durable à moyen et long terme.



CONDITIONS FINANCIÈRES ET OPÉRATIONNELLES

- **Apport personnel minimum** : 80 000 € – engagement et levier de financement
- **Droit d'entrée** : 50 000 € TTC – savoir-faire, formation, branding et accompagnement
- **Redevance mensuelle** : 5 % du chiffre d'affaires – développement et support continu
- **Frais publicitaires** : aucun – stratégie axée sur le bouche-à-oreille et le digital
- **Support inclus** : formation initiale, assistance à l'ouverture et support continu
- **Flexibilité à long terme** : possibilité d'évolution du projet dans le cadre du réseau

GION DUCK NOODLES

fait partie du groupe MENROKU

m PLUS SUR L'UNIVERS MENROKU



g PLUS SUR GION DUCK NOODLES



f PLUS SUR LA FRANCHISE À PARIS



menroku

+ MENROKU C'EST :

- années d'expérience : 15 ans
- lancement de MENROKU : 2016
- lancement de GDN : 2018
- restaurants MENROKU : 9
- concept stores GDN : 5
- franchises au Japon : 2

*GDN = GION DUCK NOODLES