



## POUR UN SLURP AVEC TOI, JE FERAIS N'IMPORTE QUOI

*A quelques pas du Gyoza Bar, l'Ex « Passage 53 » a fait valser ses étoiles pour se transformer en temple du ramen. Avec ses recettes revisitées, ses produits d'une grande qualité et ses bols laqués à la main par l'artisan céramiste japonais Yamasan, **le Ramen Bar** propose une nouvelle offre quasi-gastronomique mais toujours abordable autour de ce plat phare de la culture japonaise.*

**Créateur de restaurants à succès à Paris (Passage 53, Gyosa Bar, Mr.T) mais aussi à Francfort et bientôt à Los Angeles, Guillaume Guedj s'attaque aujourd'hui aux fameuses nouilles japonaises avec le Ramen Bar.**

Cet izakaya moderne et intimiste aux lignes droites et aux matériaux bruts peut accueillir jusqu'à 30 personnes, installées sur la grande table, au bar ou encore sur sa terrasse bien chauffée et ouverte toute l'année.



Un lieu qui a du style, à l'image de sa Cheffe Charlotte Peyen. Spécialiste du ramen depuis plus de 8 ans, cette jeune femme ultra lookée a fait ses armes chez Ippudo, Kodawari et Hara-Kiri, et réalise aujourd'hui avec talent les recettes élaborées par Tsuyoshi San, le Chef japonais du célèbre Mr.T.





Habituellement à base de porc, le ramen est ici démocratisé et accessible à tous grâce à des bouillons à base de poulet ou de légumes. Des bouillons élégants, parfumés et peu gras, accompagnés des fameuses nouilles de blé aux œufs frais.

A la carte, on retrouve le classique Pork Shoyu Ramen qui nous régale de sa viande cuite à basse température pendant 10h et finement coupée. On découvre également une version au poulet, bien tendre, avec son œuf mariné « nitamago », ses pousses de soja et son maïs croustillant. Qui dit bouillon végétarien dit ramen totalement végé, avec une offre au tofu frit des plus surprenant.



Si ces versions Shoyu vous semblent encore trop classiques, attendez d'avoir goûté aux ramens Miso. Onctueux à souhait sans être trop lourd, ne passez surtout pas à côté du Big Tori, véritable Hit avec l'ajout de lait de soja et de choux pak choi à la recette.



Puisqu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Roberto, maestro de la mixologie venu tout droit de la Candelaria, est venu renforcer l'équipe et donne désormais libre court à ses préparations riches en couleurs et en saveurs tous les soirs au Ramen Bar.

