



Neko Ramen

猫 ラーメン

CUISINE AUTHENTIQUE JAPONAISE



道



Ouvert il y a quelques semaines seulement, beaucoup déclare déjà que NEKO RAMEN sert les meilleurs Ramen de Paris.

Destination : Paris 9ème. Quartier des musées et des théâtres. Sous les branches de Sakura – les fameux cerisiers du Japon -, NEKO RAMEN puise dans les sources du pays du Soleil-levant pour faire découvrir le vrai Ramen : le bon, l'authentique, le populaire.

Aux commandes : un chef français perfusé de culture nippone, auto-proclamé accro compulsif au Ramen, et formé chez Rajuku, l'école reine du Ramen au Japon. Sedrik Allani aime les Ramen (presque) par-dessus-tout. Les Ramen comme à Tokyo. Bons. Pas chers. Légers.



TOKYO A PARIS

Show show les Ramen

Derrière un comptoir en bois vieilli, une cuisine tout feu tout flamme. 100 places au total, Sedrik et ses chefs complices, la chaleur de la cuisson au wok et un spectacle non-stop. Sous une forêt d'ombrelles en papier japonais blanches et roses, tables et mange-debout à l'ancienne pour déguster son Ramen.

Sous les cerisiers, les nouilles

Le voyage de NEKO RAMEN se poursuit à l'étage. Sous les branches de cerisier, une table centrale accueille jusqu'à 12 paires de baguettes. Des banquettes ouvrent la dégustation avec vue sur le bouillonnement du quartier, et un espace privatisable s'offre aux invités et événements particuliers.

CHEF DES RAMENS

Sedrik Allani

La révélation fut précoce. A 6 ans, Sedrik Allani découvre la cuisine nippone dans un restaurant de Londres. La culture l'emporte. A 20 ans, il déménage à Tokyo. Et apprend ses 1000 premiers mots.

Obsédé du Ramen au dernier degré, le chef collectionne depuis 20 ans toutes les recettes de Ramen testées et avalées. Celles des restaurants parisiens et de Tokyo (5 visites par établissement pour Paris). Celles des Youtubers du monde entier ou des livres de cuisine qui lui passent sous le nez. Record à battre : 1500. Toutes goûtées, classées, annotées puis fichées dans son grand livre de Ramen.

L'école Rajuku

C'est la référence question Ramen. Une école ayant formé quelques étoilés à Tokyo, et toute la nouvelle génération de chefs. A sa tête, Takeshi Koitani (alias Koitani Sensei), une légende du Ramen surnommée le « boss ». « Le Ramen est une science, dixit Sedrik Allani, comme un cours de chimie, où apprendre à compter, calculer, doser, savourer ».

Elève de Rajuku à Tokyo, Sedrik Allani réussit sa formation. « Un passage obligé pour être pris au sérieux dans le monde du Ramen, et qui vous lie à jamais à la cuisine japonaise ».





C'EST QUOI UN BON RAMEN ?

Une histoire de passion selon le chef.
Mieux, une
obsession.

« Pour faire du Ramen, il faut être acharné, dit-il. Et de l'apprentissage de la rigueur dépend toute la qualité d'un bon Ramen. »

Le postulat posé, un bon Ramen repose sur la recherche pure de l'autre goût, ce fameux Umami, soit l'harmonie partagée entre 5 éléments : le taré, une base salée dont le chef détient généralement le secret de fabrication ; le bouillon préparé selon une formule magique entre 8 et 48 heures ; la base du Ramen : les nouilles (3 jours de préparation) ; le topping (les accompagnements) et l'huile aromatisée qui joue le rôle de liant.

Des ingrédients d'ici et du Japon. Pariant sur un sourcing de produits le plus local possible, NEKO RAMEN privilégie les producteurs de légumes et viandes situés dans un rayon de moins de 100 kilomètres de Paris. Un gage de fraîcheur et une démarche voulue responsable.

Partisan d'une cuisine authentique, les produits japonais (sauce soja, condiments, saké...) sont tous importés directement depuis les meilleures régions du pays.



RAMEN COMME A TOKYO (OU PRESQUE)

Chez NEKO RAMEN, on mange sur le pouce comme à Tokyo. Au comptoir servi en moins de 5mn chrono, sur un mange-debout, en salle, sous les branches de cerisiers à l'étage ou dans l'espace privatisable. Pas de réservation nécessaire, on vient ici comme à la maison. Prix défiant toute concurrence et qualité promis.



Les 3 Ramen stars

1.Le Shio : en japonais, SHIO signifie « sel ». Un Ramen à base de sel, au bouillon léger et délicat. Une recette chérie des chefs étoilés nippons avec 2 tranches de Chashu poulet, du Menma (condiment à base de pousse de bambou), du persil, du poireau ciselé et des filaments de Chili (mélange d'épices). 10,50 €

2.Le Shoyu (vegan) : le Ramen le plus traditionnel au Japon, réalisé autour d'un bouillon à base de sauce soja et de légumes uniquement de saison : racines de lotus marinées, courge butternut rôtie, persil, menthe, poireau ciselé et noix de Cerneaux. 9,50 €

3.Le Tonkotsu : un Ramen préparé à partir d'un riche bouillon de porc mijoté pendant plus de 24h pour révéler sa saveur. Et accompagné de 2 tranches de Chashu porc (tranches de porc braisé), du Menma, du persil, du poireau et de l'oignon ciselés. 12 €

Pour chaque Ramen, des suppléments sont aussi proposés : le Tamago ou demi-œuf mollet mariné pendant 2 jours, 2 tranches de Chashu poulet ou porc en plus ou le Spécial : Tamago + Chashu réunis.





RAMEN MAIS PAS QUE !

Parce que dans la vie il n'y a pas que le Ramen, NEKO RAMEN ouvre sa carte aux plats typiques des Isakaya, les fameux bistrots de Tokyo.

Recettes authentiques à dominante vegan

Les entrées : les fameux gyozas, ces ravioles ici proposées en forme de rose et leur version tout légumes, le traditionnel haricot edamame ou le Karaage, le poulet frit japonais mariné au gingembre et soja...

Soba et Udon : des recettes de nouilles japonaises sautées Yaki Soba (farine de sarrasin) ou Yaki Udon (farine de blé).

Les autres plats typiques du Japon : à déguster les Karaage, les boulettes de poulet frit japonaises, le Tonkatsu à base de filet de porc pané frit et le curry japonais, fort en épices, mais pas piquant du tout.

VISUELS COCKTAILS ?
BOISSONS ? PÂTISSERIES

MOCHI ET CHEESECAKE

A la demande générale, NEKO RAMEN ouvre sa carte des desserts au Mochi. Un classique des pâtisseries nipponnes, traditionnellement dégusté pendant la cérémonie du thé et naturellement sans gluten (préparé à partir de riz gluant, de sucre et d'eau). Parfums du moment : thé vert et cerise.

Et pour la touche contemporaine : les cheesecake débarquent chez NEKO RAMEN en mode yuzu ou thé vert.

Cocktails et saké

La carte des boissons invite 2 variétés de saké s'accordant aux Ramen. A découvrir le Kimoto Ginjo, idéal avec un Shio Ramen, le Classic Junmai parfait avec un Shoyu Ramen.

Côté bières, NEKO RAMEN accueille la bière artisanale Beniaka Ale (à base de patates douces grillées), meilleure alliée du Tonkotsu Ramen.

Enfin 2 cocktails, le Neko Blossom qui rappelle les cerisiers en fleurs et le Tokyo Spritz twisté au Yuzu.



Neko Ramen

猫 ラーメン

NEKO RAMEN

6 rue de la Grange Batelière, Paris 9ème
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de
19h à 22h. 22h30 le vendredi et samedi soir.
Samedi et dimanche ouvert le midi de 12h30
à 15h. Tél. 01 71 21 40 00
www.nekoramen.fr
Instagram : nekoramen_paris