



ramen

6 Rue de Douai - 75009 Paris



C'est à quelques encablures de Pigalle, sur la rue de Douai, que Céline Li et Guillaume Lam ont ouvert leur premier restaurant dédié aux ramens et donburis. Ce tout jeune couple – Céline a 22 ans et Guillaume a 24 ans – livre chez UKIYO Ramen une vision réjouissante de la gastronomie japonaise, entre tradition sublimée et créativité assumée. Avec un parcours remarquable derrière lui (Septime, Ze Kitchen Galerie et L'Astrance) le chef Guillaume Lam propose une carte pointue qui s'exprime au travers de l'exigence des techniques, de produits nobles et d'une poésie des saveurs. Les bouillons sont sapides et puissants, le riz est aussi soyeux que rebondissant, les viandes et légumes du terroir français sont mis à l'honneur. Quant aux nouilles, celles-ci sont réalisées maison. Céline et Guillaume ont poussé l'art du ramen jusqu'à importer une rutilante machine depuis le Japon. Loin des stéréotypes au design épuré et cérémonial des adresses les plus renommées, UKIYO Ramen nous accueille dans un lieu joyeux et coloré, aux touches vintage, à l'image de ses jeunes fondateurs passionnés de voyages et d'art. Si UKIYO signifie en japonais « jouir des plaisirs de la vie dans ce monde éphémère », UKIYO Ramen réussit avec brio le pari d'un doux réconfort instantané.



TALENTUEUX ET AUDACIEUX

Qu'elle soit amoureuse ou entrepreneuriale, l'histoire de Céline Li et Guillaume Lam commence dès le lycée. Si Céline hésite entre une école hôtelière et une école de commerce pour acquérir une formation solide dans la gestion d'un établissement, Guillaume est, quant à lui, certain depuis toujours d'aller en apprentissage cuisine. Après le bac, il intègre l'École Ferrandi Paris tandis que Céline part en école de commerce. Guillaume fait ses classes et ses armes auprès de chefs mondialement reconnus. Un an avec Bertrand Grébaut, un an au côté de William Ledeuil, puis presque deux ans dans la brigade de Pascal Barbot. De ces expériences prestigieuses, il retient la maîtrise complexe des fermentations, l'art délicat des bouillons et l'exigence hors norme d'un riz si parfait qu'il en devient émouvant.





Tout en nourrissant le souhait d'ouvrir leur propre restaurant depuis plusieurs années, Céline et Guillaume ont attendu d'être prêts à se lancer. Leur projet de restaurant dédié au ramen est né d'une Cup Noodle industrielle lorsque Guillaume travaillait à L'Astrance. Passionné de culture et gastronomie japonaise, mais n'ayant jamais le temps de cuisiner chez lui, Guillaume se nourrissait parfois de ces boîtes instantanées en rentrant du travail. Il se remémorait alors – non sans une petite frustration – les véritables ramens des restaurants japonais, ou encore les bouillons d'exception qu'il a appris à maîtriser chez Ze Kitchen Galerie. L'idée d'UKIYO Ramen devint une évidence : associer un des plats qu'il aime le plus manger à ses techniques de chef gastronomique.





ラーメン

En 2024, Guillaume part se former au Japon, à l'incontournable école Yamato, près de Tokyo. C'est là qu'il se détermine à proposer des nouilles maison. Une décision audacieuse puisque moins de cinq restaurants de ramen à Paris ont leurs nouilles maison. La recette est complexe et la machine ne peut s'importer que du Japon. Il faudra un an de patience à Guillaume et Céline pour la recevoir. Mais quelle idée formidable... Chaque jour, les nouilles sont fraîches et offrent une sublime longueur en bouche. Et puisque le couple n'en est pas à une talentueuse audace près, Céline et Guillaume ont même fait le choix de dessiner eux même le décor de leur joli restaurant. On ne peut que les aimer ces deux-là !





DES BASES D'EXCEPTION

les nouilles

Le délice des nouilles japonaises est issu d'une technique de pâte très sèche et sableuse, avec un faible apport d'eau. Guillaume Lam utilise une farine de blé bio des Moulins de Versailles et du Kansui (bicarbonate japonais). Il lui a fallu de très nombreux essais pour mettre au point la recette idoine qu'il garde secrète. Une fois la farine, le sel et le Kansui mélangés à l'eau très fraîche, la pâte passe plusieurs tours dans la machine afin d'obtenir une fine texture proche d'une feuille de soie, avant d'être découpée en fines lamelles de nouilles. Celles-ci reposent ensuite en fermentation durant 24 heures avant d'être cuisinées. Leur texture devient rebondissante, la pâte est plus digeste et elle développe un petit goût de noisette. Guillaume a su que sa recette était au point lorsque les nouilles tout juste cuites restaient fermes, sans trop boire le bouillon, avec une belle mâche, cette couleur jaune si appétissante, et une grande longueur en bouche.







les bouillons

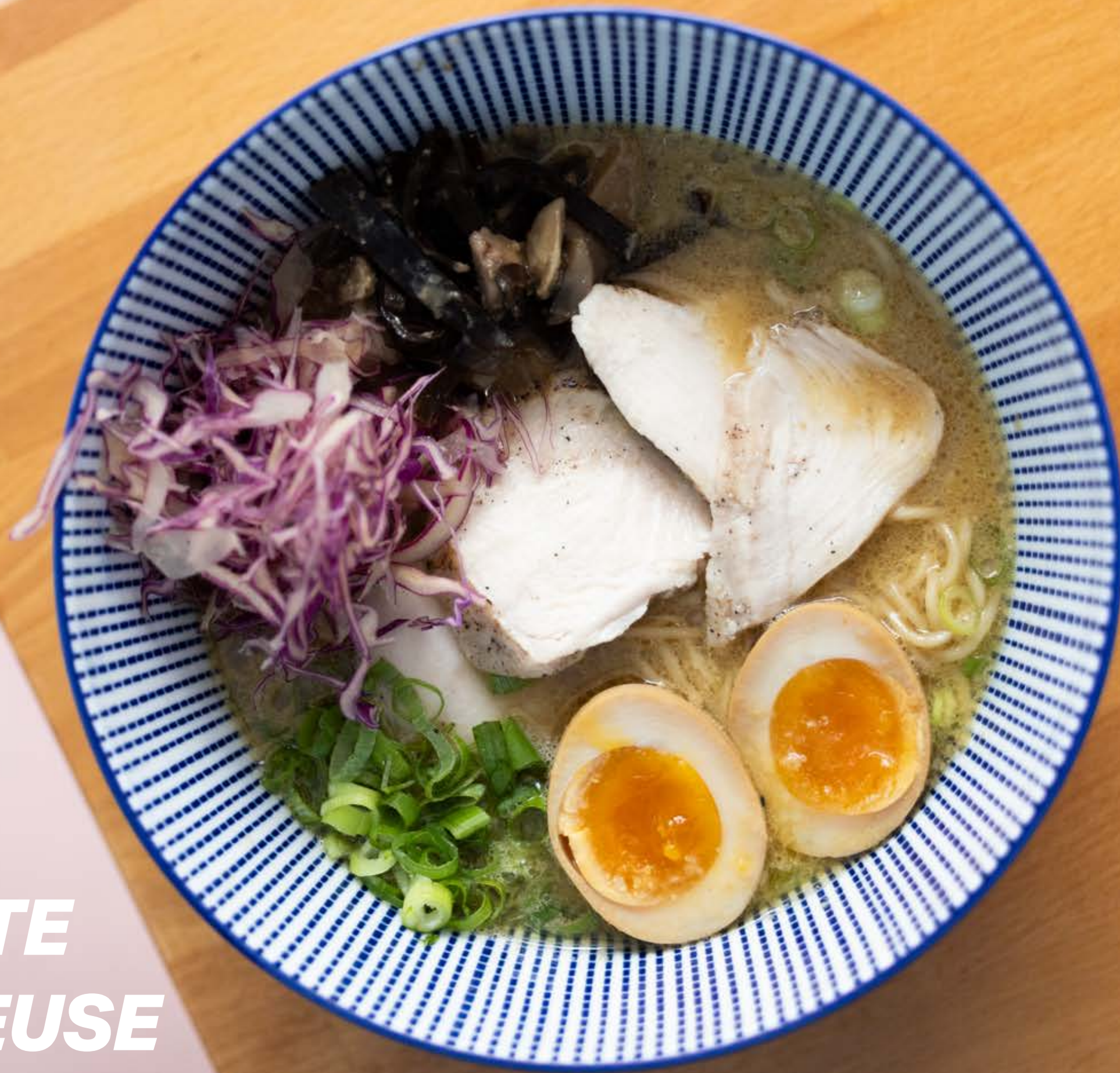
L'art du ramen se dévoile ici au travers de trois bases de bouillons. **Le Bouillon léger de poulet français** se rapproche d'un fond blanc. Les saveurs sont douces et sapides comme celles d'une infusion. **Le Bouillon crémeux de volaille fermière mijoté 8h** est préparé selon la méthode traditionnelle japonaise. Les saveurs de la carcasse broyée et son onctuosité en font un véritable chef d'œuvre. Guillaume en propose également une superbe déclinaison créative, agrémentée de sardines bretonnes. Quant au **Bouillon épais aux légumes de saison**, c'est une explosion végétarienne en bouche. Selon la tradition japonaise, chaque bouillon est mélangé à un assaisonnement précis avant d'accueillir les nouilles. Dashi, sel, et assemblage de sauces soja en sont les fondements. Chez UKIYO Ramen, ces assaisonnements sont transcendés avec créativité pour nous transporter au gré du célèbre umami.



le riz

Si les donburis ont tout d'abord été pensés par Céline et Guillaume comme une alternative aux ramens pour les personnes intolérantes au gluten, ils ont bel et bien leurs lettres de noblesse chez UKIYO. Guillaume a tant de fois travaillé le riz d'exception de L'Astrance qu'il se devait de lui rendre cet hommage. Le riz japonais est lavé cinq fois puis il est séché à chaque étape. Sa cuisson nécessite une maîtrise très précise de la quantité d'eau et ne peut se faire qu'en petites quantités. Il devient alors brillant, onctueux et se pare d'une texture unique. Il est ici assaisonné de ponzu maison et d'une vinaigrette au yuzu. Son excellence offre aux donburis d'UKIYO Ramen une dégustation singulière.

***UNE CARTE
PRODIGIEUSE***





Avant d'attaquer les ramens et donburis, la carte propose de petites assiettes très créatives, à la façon des izakayas tokyoïtes. Parmi elles, on découvre ***l'Osen Tamago / Dashi Yuzu***, avec un œuf cuit à basse température qui se pare d'un dashi végétal au yuzu, citron lacto-fermenté et chips Norice.

La Norice est une création du chef : une chips de feuille de riz à l'algue Nori. Elle est d'ailleurs au cœur de ***l'lkura Crispy Norice / Toun*** qui nous fait déguster du bout de doigts cette délicieuse découverte avec une crème d'ail et des œufs de saumon. Elle accompagne également plusieurs plats de la carte.





Les petites entrées sont aussi réjouissantes que décomplexées. Elles s'inspirent de la modernité créative et pointue de la street food du Pays du Soleil Levant. **Le Katsu Sando / Miso épicé** est un pain de mie japonais qui abrite un porc Pata Negra croustillant, du chou au yuzu et un condiment maison au miso épicé.

L'Ikura Onigiri / Anguille Brûlée révèle un délicieux riz à sushi sur une algue Nori et une feuille de shiso, le tout surmonté d'anguille brûlée, œufs de saumon et sésame.



Place aux incomparables ramens d'Ukiyo ! Si quatre d'entre eux se dévoilent au travers de la tradition japonaise, deux sont des créations du chef Guillaume Lam et un dernier change au fil des saisons et des inspirations.



Parmi les créations signature, ***I'UKIYO Ramen*** éponyme est un terre-mer d'une rare beauté. Le bouillon crémeux de poulet fermier et sardines bretonnes est assaisonné de Shiro Miso et d'un condiment épicé Rayu. Une fois les nouilles délicatement déposées, il se pare d'une garniture d'œuf mollet mariné, de porc Pata Negra fondant, d'anguille brûlée. Sur le côté du bol, une Norice escortée d'œufs de saumon reste croustillante et se déguste petit à petit.





Le Golden Shoyu Ramen est un bouillon léger de poulet fermier assaisonné avec une huile infusée au curry et parfumée au yuzu. Les nouilles y côtoient, tout en grâce, un porc Pata Negra, du poulet au Sansho, du piment doux au curry, des pousses de bambou, un œuf Tamago et de l'algue Nori.



A la carte des traditions sublimes, le **Shoyu Ramen** est un bouillon léger de poulet assaisonné avec un Ichiban Dashi, un assemblage de sauces soja et une huile de lard fumé. Le porc Pata Negra cuit à basse température et les pousses de bambou sautées au Savagnin se mêlent aux nouilles.



Le **Shio Ramen** est lui aussi un bouillon léger de poulet mais celui-ci se révèle avec un Ichiban Dashi, un assemblage de sel français et un beurre demi-sel noisette à la sauge. On le déguste avec les nouilles, du poulet mariné aux baies de Sansho, des shiitake rôtis et du kombu confit au miso.



Le **Tori Pantan Ramen** est tout en onctuosité avec un bouillon crémeux de volaille fermière mijoté 8h qui se pare d'un Ichiban Dashi, d'une sauce Shoyu Tare, et une huile de Provence. Nouilles, poulet mariné aux baies de Sansho et pousses de bambou sautées au Savagnin complètent cette belle recette.





Enfin, le **Yasai Ramen** offre une réconfortante et élégante alternative aux appétits végétariens. Le bouillon épais aux légumes de saison est assaisonné d'un Dashi végétal et d'une crème de sésame blond épicée à l'huile de gingembre. Pour accompagner les nouilles, on retrouve du champignon Portobello laqué, les pousses de bambou sautées au Savagnin, des shiitakés rôtis et du kombu confit au miso. Les plus gourmands peuvent compléter toutes ces belles recettes de plusieurs suppléments tels que les Chashu de porc ou poulet, un œuf Tamago ou encore les fameuses Norice.



Les adeptes de donburis, les fins connaisseurs et les novices trouvent chez UKIYO Ramen de véritables modèles du genre. A tel point qu'ils peuvent, à quelques occasions, voler la vedette aux ramens. Ils sont également l'alternative exemplaire pour partager son repas avec des personnes intolérantes au gluten.



Parmi eux, ***l'Unagidon*** nous émerveille de son fameux riz maison avec de l'anguille brûlée, une sauce teriyaki, du shiso vert et Norice.





Sur cette même base de riz précieux aux agrumes, le **Katsudon** est un délice de Tonkatsu au porc Pata Negra avec une sauce spicy maison, un œuf Tamago et une Norice. Sa version **Toridon** remplace le Tonkatsu par un Chashu de poulet.



Quant au **Tendon** végétarien il escorte le riz de tempura de légumes de saison, d'un œuf Tamago et d'une sauce curry- mayo maison.



Les becs sucrés ne pourront pas faire l'impasse sur les desserts. Le chef Guillaume Lam est aussi un virtuose de la gourmandise... Il imagine des créations voyageuses inspirées des techniques françaises et des saveurs japonaises. La **Mousse Chocolat Blanc / Wasabi** est une très addictive ganache de chocolat blanc, avec laquelle le sablé breton joue sa partition croustillante, sous un délicat siphon au coco.

Le **Riz au lait / Jasmin** est un riz japonais cuisiné dans du lait avec du Shiro Miso. Il est servi avec une écume de jasmin et des noix caramélisées.



Enfin, le **Tiramisu Matcha / Yuzu** est un nuage crémeux au matcha et biscuit matcha, électrisé par du yuzu confit et une gelée de yuzu.





UN LIEU JOYEUX

Si un cabinet d'architecture était hors budget pour le jeune couple, Céline et Guillaume ont pourtant réussi à dessiner eux-mêmes le restaurant de leurs rêves. Ce qui était non négociable : l'adresse.

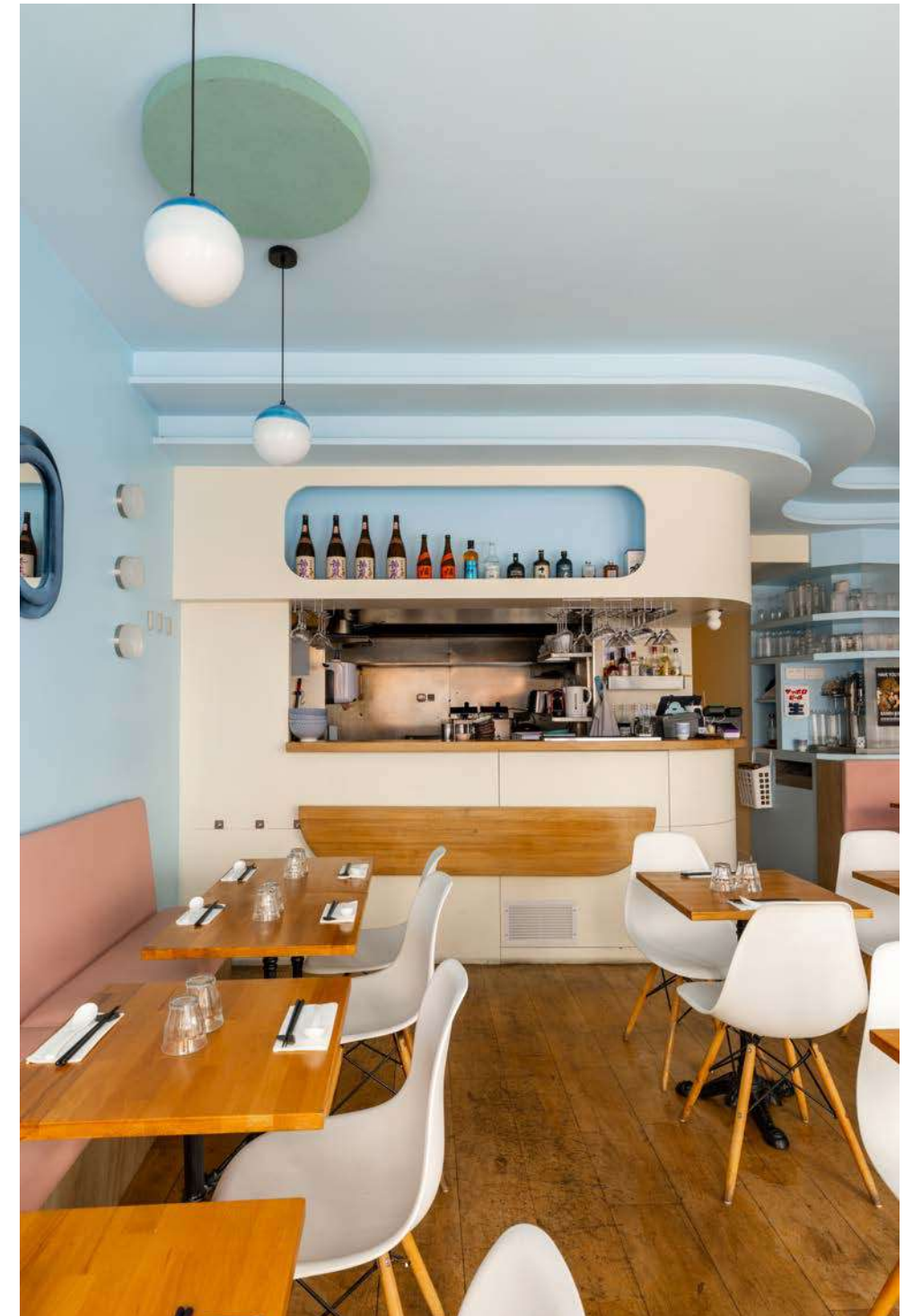
Pour ces parisiens « born and raised », le quartier de Pigalle représente tout : la mixité, les bars de nuit, l'effervescence des rues.

Ils ont souhaité créer un restaurant pointu qui s'adresse à tous et où les plus jeunes gastronomes se sentent aussi à l'aise tout en découvrant des mets délicats et des produits nobles. C'est pour cela que le restaurant casse littéralement les codes épurés des belles maisons japonaises. Ici, les couleurs bleu et rose évoquent les ambiances les plus décomplexées de Tokyo. Une petite touche vintage de diner des années 60 appelle à la nostalgie d'une époque où les références US voyageaient un peu partout. Guillaume et Céline ont imaginé le design de leur restaurant au travers de leurs références voyageuses et de leur amour pour le style rétrofuturiste.





La première salle offre le spectacle de la cuisine ouverte. Les banquettes roses répondent aux murs bleus dans une atmosphère apaisante. Les déjeuners sur le pouce laissent place aux tablées animées le soir.



La seconde salle se découvre après avoir traversé un long couloir-disco. Changement d'ambiance... Elle donne sur une cour intérieure et invite au calme. La banquette camel répond aux murs rose poudré décorés ici et là d'objets vintage et de livres collector. On y aperçoit l'impressionnante machine à nouilles dans sa petite pièce vitrée. Et l'on peut même, quand l'occasion s'y prête, admirer la dextérité du chef Guillaume Lam à les préparer.



INFORMATIONS PRATIQUES

Ukiyo Ramen

6 rue de Douai – 75009 Paris

01 73 74 85 02

@ukiyoramen.fr

Ouvert du mardi au dimanche

De 12h à 14h30

De 19h à 22h30

Entrées : à partir de 3,80 €

Ramens : à partir de 15,40 €

Donburis : à partir de 15,40 €

Desserts : 9,40 €



woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP