



RAMDAM

cuisine festive

DOSSIER DE PRESSE 2022



RAMDAM

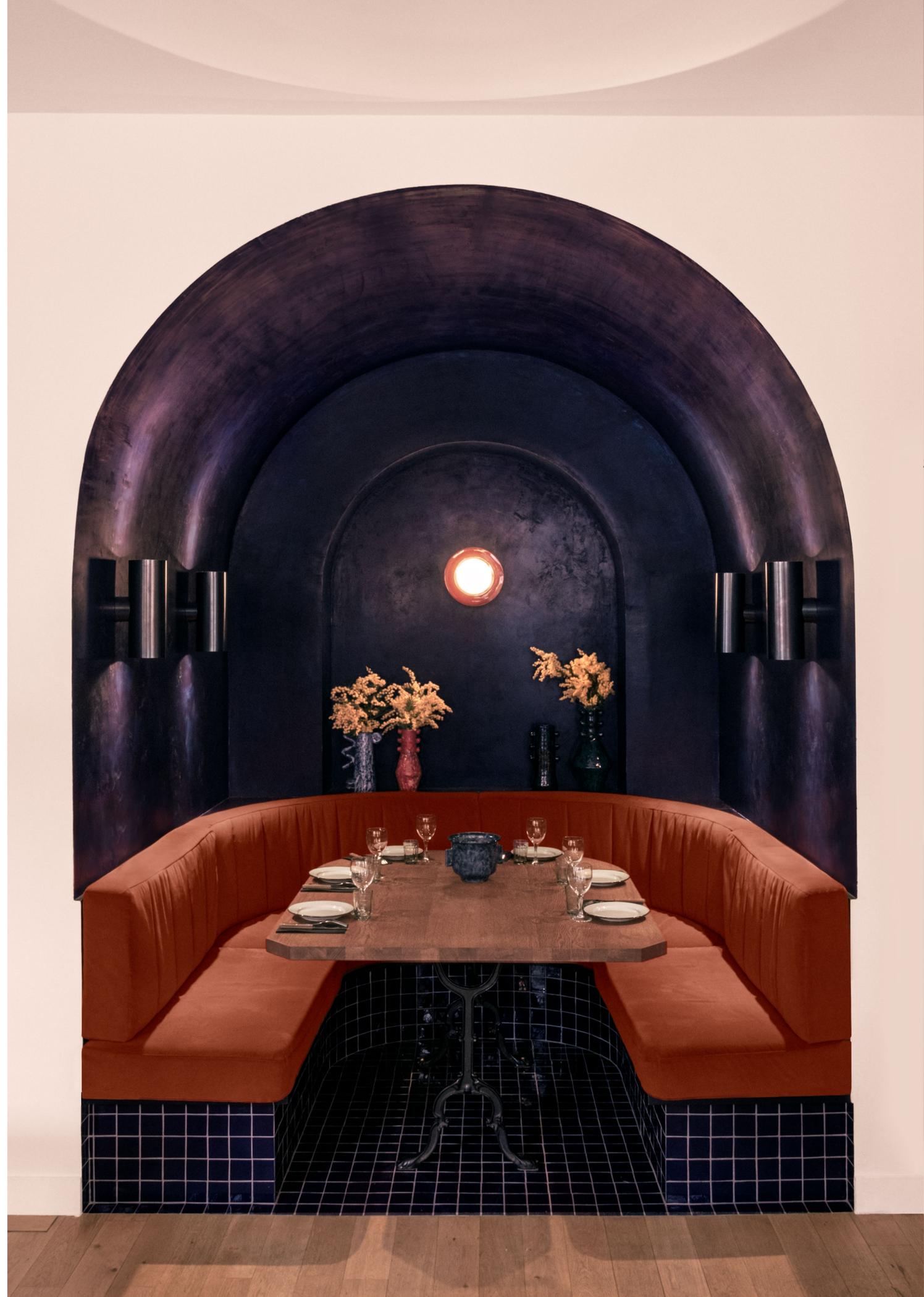
cuisine festive

Ramdam.

Entrer chez Ramdam, c'est être accueilli avec enthousiasme et chaleur, simplicité et convivialité ! Ce bistrot parisien revisité a tout pour plaire, aux plus gourmands comme aux plus fêtards. Une ambiance conviviale subtile mais assumée, pour un réel art de vivre à la française!

Ramdam propose une cuisine festive et gourmande mettant à l'honneur le terroir français et l'amour des bons produits. Une expérience plaisante autour d'assiettes à partager, une sélection de vins soignée et de cocktails savoureux.

Ramdam est un bistrot parisien dans l'air du temps, pensé comme un lieu où les histoires sont à vivre et les souvenirs à créer. La dégustation est savoureuse, les verres trinquent joyeusement et le rire est spontané !



RAMDAM



Un duo d'entrepreneurs

Ramdram a été créé par Axel Gicqueau et Damien Rosière, deux nantais, amis d'enfance. Bons vivants et passionnés par les bonnes choses, ils ont décidé de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale en 2019.

Axel a quitté son poste au sein de la régie publicitaire du groupe Figaro et Damien a laissé son poste de consultant chez Deloitte. Tous deux novices dans le monde de la restauration, c'est avec passion et détermination qu'ils se sont lancés dans ce projet d'une vie !

Afin de se former au mieux au métier de la restauration et ses enjeux, ils ont suivi une formation de 6 mois au sein de l'incubateur La Frégate, dédié aux nouveaux restaurateurs. L'idée n'est pas de devenir les grands chefs de demain mais de créer un concept de restaurant à leur image.

La crise sanitaire liée au Covid-19 a certes décalé l'ouverture de leur restaurant mais n'a sûrement pas découragé les deux jeunes entrepreneurs, ni leur motivation ni leur volonté d'ouvrir un lieu accueillant et festif.



Une cuisine française, simple et raffinée

A la carte - simple et élégante - des produits frais et de saison, le tout préparé sur place. Des recettes inspirées des traditions culinaires françaises et revisitées dans un format à partager !

Une association de saveurs inédites et relevées qui éveillent les papilles, pour des assiettes aussi belles que délicieuses !

Avant l'ouverture de leur restaurant, Axel et Damien se sont lancés dans un tour de France et ont recherché les meilleurs producteurs locaux de qualité, en France, principalement dans le Sud-Ouest. L'objectif : trouver les pépites qui les fourniront tout au long de l'année. Porc noir de Bigorre, truites de Banka... l'origine des produits est très importante pour les deux entrepreneurs. Tous les vins et spiritueux de la carte proviennent de producteurs français.





Un lieu, mille histoires à raconter

Pour l'architecture du lieu et la décoration, Axel et Damien ont fait appel à leur ami et architecte Martin Massé. L'ambiance se veut accueillante et intimiste !

Les grandes tables sont sur-mesure, en bois brut, et se mêlent avec chaleur aux banquettes en velours, dans un coloris rouille lumineux. Des frises de petits carreaux bleu nuit font office de piètement.

Dans l'air du temps, la décoration mixe modernité et style rétro. Les anciennes chaises de bistro ont été conservées de l'enseigne précédente. Le bar massif et doré, sur-mesure également, fait écho aux luminaires art nouveau.

Le plus? Une belle alcôve, tout en rondeur, qui rappelle les arcades des fenêtres, et où se cache une grande table qui peut accueillir plusieurs convives, en toute discrétion.

RAMDAM

cuisine festive

18 Rue Condorcet – 75009 PARIS

CONTACTS PRESSE : GAZETTE

Anne HERTFELDER : anne@gazetterp.com

Capucine DELCOURT : capucine@gazetterp.com