

Kodawari Ramen récompensé par l'Enseigne d'Or 2018 de l'Originalité décernée lors de la cérémonie de la XXVIIIe Enseigne d'Or



Ce lundi 1er octobre 2018 au théâtre des Champs-Élysées à Paris, lors d'une cérémonie ouverte par le chef étoilé Thierry Marx et présentée par Alain Boutigny et Philippe de Mareilhac, Kodawari Ramen s'est vu décerner l'Enseigne d'Or 2018 de l'Originalité par un jury de personnalités et devant plus de 2.000 invités issus du monde du commerce.

Depuis 26 ans, l'Enseigne d'Or est un prix décerné aux concepts les plus étonnants et performants. Ce trophée professionnel récompense avec justesse l'idée du chef Jean-Baptiste Meusnier : décrocher un morceau du Japon pour faire découvrir, dans un décor immersif, la finesse et la complexité d'un bol de ramen.

« J'ai un amour pour ce plat populaire qu'est le ramen et je m'en suis fait l'ambassadeur. L'ambiance voulue de notre restaurant est immersive et authentique, une ancienne ruelle japonaise avec ses plaques d'égout de Tokyo, ses affiches, la lumière des lampions ou encore le son des ruelles animées qui transporte au Japon le temps d'un repas. »

Ce trophée récompense également la passion du Japon et l'amour pour la culture du ramen revendiqués aujourd'hui avec beaucoup de sincérité et sans compromis par le chef Jean-Baptiste Meusnier, Fleur Meusnier et son équipe.

Lancé en mars 2016, Kodawari Ramen est une adresse parisienne de Saint-Germain-des-Prés. La raison d'être de « Kodawari » - qui signifie en japonais « soucieux du détail » - est de proposer une expérience immersive au cœur d'un Yokocho reconstitué. Les produits utilisés sont nobles, les nouilles sont confectionnées sur place à base d'une farine exclusivement produite par Kodawari Ramen, et ce afin de proposer un plat japonais populaire et bon marché dans les règles d'une cuisine gastronomique et saine. En 2017, la Palme d'Or de la Restauration avait été décernée à Kodawari Ramen par le Leaders Club France.

Contact Kodawari Ramen – jbmeusnier@kodawari-ramen.com

Dossier de presse et photos : Agence Le Doigt sur Le Truc – laurent@ledoigtsurletruc.fr