

# DEVENEZ FRANCHISÉ RAMEN YA

フランチャイズ



AVRIL 2026

# 創設者たち

MORGANE ET  
ANTHONY NGUYEN

Fondateurs de Ramen Ya

« Lorsque nous avons lancé Ramen Ya, notre objectif était simple : revenir à l'essentiel. Un ramen qui réchauffe, préparé minute devant nos clients, avec des techniques traditionnelles et des produits locaux de qualité.

Aujourd'hui, notre concept a fait ses preuves, mais pour que cette magie opère partout en France, nous recherchons de vrais partenaires passionnés.

Avec cette ouverture à la franchise, nous ne transmettons pas seulement un cahier des charges technique; nous vous confions les clés d'une expérience client unique. »

ANTHONY  
NGUYEN



# NOTRE HISTOIRE

## PLUS DE 15 ANS DE DÉVELOPPEMENT

Fils de restaurateurs, Anthony Nguyen a grandi au milieu des cuisines, où il a rapidement évolué. D'une passion est rapidement née une ambition, le poussant à créer, avec son épouse Morgane, leur propre univers.

Depuis 2010, l'entreprise a bien évolué.

Le groupe TAMPOPO regroupe aujourd'hui 3 enseignes de restauration, toutes spécialisées dans le ramen : **Ramen Ya**, **Tori Ya** et **Ikimasho**; mais également un **laboratoire de production** et une **entreprise de services** totalement dédiés à leur bon fonctionnement.

IZAKAYA  
Joyi



Déménagement pour créer Izakaya Joyi à Nantes (44).

2015

Ouverture du premier établissement Ramen Ya à Nantes (44).



2017

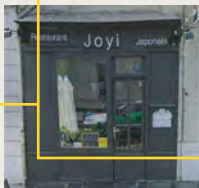
2018

Création de Ramen Lab, laboratoire de production de 160m<sup>2</sup> à Saint-Herblain (44).



2010

Ouverture du restaurant Joyi à Nantes (44).



2025

Ouvertures de Ikimasho à Nantes (44) et à Rennes (35).

IKIMASHO  
い き ま し ょ



Ouverture du quatrième établissement Ramen Ya à Vannes (56)

Extension de 800m<sup>2</sup> du laboratoire de production.



Ouverture du troisième établissement Ramen Ya dans le centre commercial Atlantis (44).

2023

Ouverture du second établissement Ramen Ya à Rennes (35).



2019

2021

Ouverture de l'établissement Tori Ya à Nantes (44).



Déménagement et agrandissement de Ramen Lab sur 1000m<sup>2</sup> à Saint-Herblain (44).



L'histoire de notre cuisine commence par un art bien différent de celui du ramen puisque c'est dans le sushi que notre chef Anthony Nguyen a commencé cette aventure en 2010.

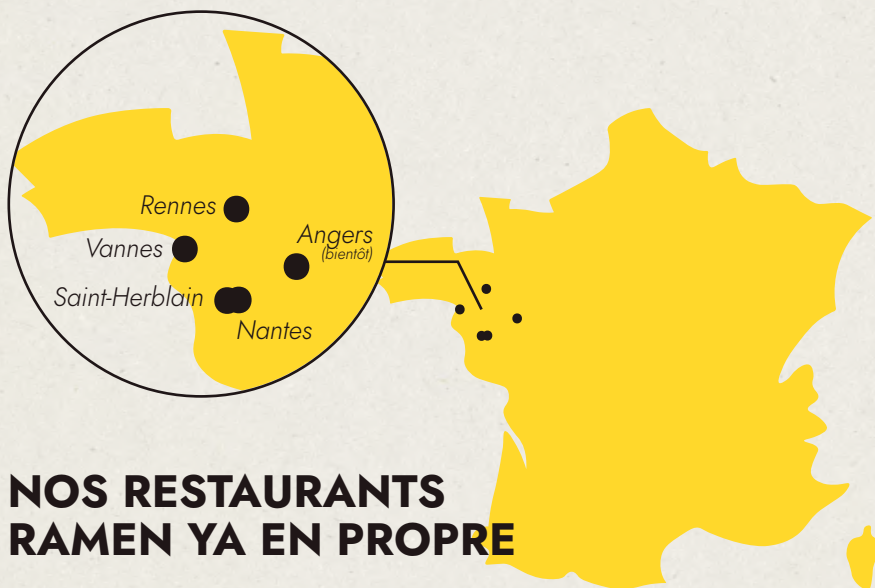
Une discipline qu'il maîtrise sur le bout des doigts puisqu'il remporte en 2015 le Global Sushi Challenge, lui permettant de représenter fièrement la France lors des championnats du monde.

Pourtant, malgré ce succès, une réalité s'impose à lui. Chaque découpe nécessite un geste d'expert, le contraignant à être présent sur tous les services et rendant le développement de l'entreprise trop compliqué d'un point de vue opérationnel.



C'est en 2016 qu'une idée lui vient : et si le ramen était la solution ? Alors que le marché du sushi était déjà très concurrentiel, notre chef a su anticiper l'essor du ramen, une spécialité encore méconnue à l'époque en France. Il part alors au Japon pour se former à cet art et comprend rapidement qu'il est possible de concilier haute exigence gustative et efficacité opérationnelle.

C'est ainsi que Ramen Ya a vu le jour en juin 2017.



**NOS RESTAURANTS  
RAMEN YA EN PROPRIÉTÉ**



ラーメン

# LE CONCEPT

**RAMEN YA PROPOSE L'EXPÉRIENCE VÉRITABLE DU RAMEN JAPONAIS, LE PLAT DE STREET-FOOD LE PLUS POPULAIRE DU JAPON, À TRAVERS UNE CUISINE AUTHENTIQUE, SIMPLE ET RÉCONFORTANTE.**

## コンセプト

Au Japon, le ramen est un art du quotidien, sans artifice. On s'installe au comptoir, face à la cuisine ouverte où l'on peut observer la précision du chef qui dresse chaque bol en quelques secondes.

Là-bas, on ne s'attarde pas : on entre, on savoure, et on repart. Le ramen est un plat qui se mange très chaud, dès qu'il est servi, pour que les nouilles conservent leur texture parfaite.

Chez Ramen Ya, il faut compter 20 à 25 minutes de présence dans le restaurant par client, ce qui entraîne un très fort flux quotidien.

### UN CONCEPT STREET-FOOD DANS L'AIR DU TEMPS.



Nos restaurants sont ouverts 7j/7 en continu de 11h30 à 22h et sans réservation.

Commandes sur place, via notre service de click & collect ou bien via Uber Eats.



## NOTRE CARTE

Notre spécialité : le ramen de Yokohama. Nous avons élaboré 11 recettes signatures dont : 8 recettes classiques à base de viande et 3 recettes végétariennes.

Nous proposons également des accompagnements : nos fameux gyoza au poulet et notre chashu don.

Notre carte s'adapte également aux enfants ! Nous proposons un menu adapté dans certains de nos établissements.

Et parce que nous aimons innover, nous proposons aussi des éditions limitées au fil des saisons.

### UNE CUISINE MAISON, SUBLIMÉE PAR LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS LOCAUX.

Dans nos cuisines, pas d'ingrédients magiques ni de produits transformés. Tout est fait maison dans notre laboratoire central avec soin et conscience.

Si notre technique est japonaise, nos ingrédients, eux, sont bien de chez nous ! Une cuisine artisanale mais aussi locale avec un sourcing responsable : porc breton élevé au lin, poulet fermier Label Rouge d'Ancenis, bonite de Concarneau ou encore assemblage unique de farines de blé locales de la minoterie Giraudineau (44).

地元産品  
手作り



### ÉQUIPES AU COEUR DE LA RÉUSSITE

formation, accompagnement, respect et valorisation



### EXPÉRIENCE CLIENT SOIGNÉE

notes Google entre 4.5 et 4.8



### SIMPLICITÉ ET INVESTISSEMENT RÉDUIT

pas de chef et moins de matériel



# UNE OFFRE PREMIUM ET ACCESSIBLE



Avec des prix qui varient entre 9,90€ et 13€ pour un bol de ramen.

## プレヤマ

DEVENIR FRANCHISÉ RAMEN YA, C'EST AUSSI BÉNÉFICIER DE LA FORCE D'UN GROUPE STRUCTURÉ.

Nous avons également créé la société **Ramen Sabisu**, franchiseur, qui épaula chaque restaurant au quotidien.

Notre structure fournit une expertise dans plusieurs domaines stratégiques :



FINANCE ET GESTION



RESSOURCES HUMAINES



OPÉRATIONNEL



QUALITÉ ET HYGIÈNE



COMMUNICATION ET MARKETING

### RAYONNEMENT ET NOTORIÉTÉ : NOTRE IMPACT MÉDIA.

**1 PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

- Instagram 7 500 abonnés
- Facebook 4 500 abonnés
- Tik Tok 500 abonnés

**2 RÉFÉRENCIEMENT DANS LES MÉDIAS PRESCRIPTEURS**

- Les Tables de Nantes
- le Bonbon
- pétit futé
- lonely planet
- FOODING

**3 COUVERTURE DANS LA PRESSE LOCALE ET NATIONALE**

- ouest france
- france bleu
- france 3
- Le Télégramme

## LA FORCE D'UN OUTIL INDUSTRIEL AU SERVICE D'UNE RECETTE ARTISANALE.

Parce qu'un bouillon d'exception demande 18 heures de cuisson et une attention particulière, nous avons créé notre propre laboratoire de production : **Ramen Lab**.

Situé à Saint-Herblain et s'étendant sur 1800m<sup>2</sup>, il est le coeur battant du groupe Tampopo. Chaque jour, nos équipiers y produisent tous les éléments essentiels au bon fonctionnement de nos restaurants.

Les préparations que nous élaborons avec soin :

- **BOUILLONS**
- **NOUILLES**
- **SAUCES**
- **VIANDES**
- **GYOZA**
- **TOFU**
- **AJITAMAGO**

Les produits, prêts à être assemblés, sont ensuite acheminés plusieurs fois par semaine dans nos restaurants Ramen Ya.

Ce modèle unique et sûr, grâce à notre agrément sanitaire, nous permet d'assurer la qualité de chaque bol servi dans le réseau. Pour le franchisé, cela signifie : **moins de pertes, une masse salariale en cuisine optimisée, et une surface de restaurant 100% dédiée à l'assemblage des recettes et à la vente.**

La garantie d'une qualité constante sans lourdeur logistique ce qui permet de se concentrer sur l'essentiel : l'accueil des clients et le management des équipes.

## PLUS QU'UN LIEU DE PRODUCTION, IL EST LE CERVEAU DE NOTRE ENSEIGNE.

Au sein de notre laboratoire, nous disposons d'un **pôle R&D** dans lequel Anthony Nguyen travaille quotidiennement pour :

- Affiner et perfectionner nos recettes actuelles.
- Développer de nouvelles recettes afin de créer l'événement dans nos restaurants avec des éditions limitées.

ラーメンラボ



ラーメンラボ  
RAMEN LAB



## CHIFFRES CLÉS

INVESTISSEMENT INITIAL  
\*hors fond

**230K€**

APPORT  
à partir de  
**80K€**  
\*hors fond

DROIT D'ENTRÉE  
**25K€**

REDEVANCE  
**4,5%** exploitation  
**1,5%** communication

DURÉE DU  
CONTRAT

**7 ANS**

CA ESTIMÉ  
À 3 ANS **1,2M€**

*chiffre d'affaire à titre indicatif  
issu de nos restaurants pilotes*

## ZONES D'IMPLANTATION



CENTRE  
VILLE



CENTRE  
COMMERCIAL



SURFACE  
MINIMUM = 50 M<sup>2</sup>



AVEC  
EXTRACTION

LE + :  
une  
terrasse

## LES 10 ÉTAPES

- 1 PRISE DE CONTACT + DOSSIER DE CANDIDATURE
- 2 JOURNÉE IMMERSION
- 3 REMISE DU DIP
- 4 RECHERCHE DU LOCAL
- 5 DOSSIER BANCAIRE + VALIDATION EMPLACEMENT
- 6 SIGNATURE DU BAIL + DU CONTRAT DE FRANCHISE
- 7 FORMATION INITIALE
- 8 AMÉNAGEMENT DU LOCAL
- 9 RECRUTEMENT + FORMATION DE L'ÉQUIPE
- > 10 OUVERTURE

# DEVENIR FRANCHISÉ

## ACCOMPAGNEMENT ET ASSISTANCE OUVERTURE

En rejoignant Ramen Ya, vous bénéficierez d'une assistance pour l'ouverture de votre établissement : charte architecturale, rétroplanning, conception et agencement, organisation type, conseil en recrutement et plan de communication.

Formation initiale : **20 jours.**

- 2 jours de théorie et 5 jours de pratique dans un de nos restaurants.
- 6 jours d'assistance opérationnelle (3 jours avant ouverture et 3 jours après).
- 7 jours d'accompagnement en cuisine (2 jours avant ouverture et 5 jours après).



## ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN

ANALYSE ET OPTIMISATION  
DE VOS PERFORMANCES

FORMATION  
CONTINUE

### SYSTÈME D'INFORMATION

*Système de caisse performant et connecté, outils de gestion pour optimiser et maîtriser vos coûts d'exploitation, plateforme regroupant vos manuels de savoir-faire, actualités, pilotage animations.*

PLAN MARKETING  
ET COMMUNICATION

*Posts hebdos sur les réseaux sociaux, temps forts, animations produits.*

MANUEL DE  
SAVOIR-FAIRE

*Regroupant l'ensemble des process.*

ラーメン

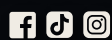
**REJOIGNEZ-  
NOUS !**

**CONTACT**

*franchise.ramenya@gmail.com*

**SITE INTERNET**

*www.ramenya.fr*



*Ramen Ya - @ramenya.fr*