

Dernières Nouvelles d'Alsace / Strasbourg

## Le ramen traditionnel arrive rue des Orphelins

Par Valérie WALCH - 25 juin 2021 à 12:27 | mis à jour le 25 juin 2021 à 13:51 - Temps de lecture : 3 min

Elle a un faible pour la cuisine asiatique en général, japonaise en particulier. Loan Nguyen vient d'ouvrir Umaï ramen, à la Krutenau. Elle y produit déjà ses propres bouillons maison... et bientôt ses pâtes !



Loan Nguyen a voulu pour Umaï Ramen un cadre harmonieux et épuré. Photo DNA /Cédric JOUBERT

Elle a des origines vietnamiennes et a découvert la cuisine thaï et lao chez un traiteur où elle a un temps travaillé, avant de se prendre de passion pour la gastronomie japonaise. Strasbourgeoise, Loan Nguyen mûrit de longue date le projet d'ouvrir sa propre affaire. Tombée dans la restauration « un peu par hasard », en œuvrant en cuisine chez Thaïlong, spécialiste des produits asiatiques installé

à la Plaine des Bouchers, cette férue de culture et de cuisine japonaises a découvert les ramens lors d'un séjour au Japon. « J'ai adoré la complexité et le travail qui se cachent derrière ce produit », explique-t-elle.

« J'avais envie de sortir de ma zone de confort ! » « J'aurais pu me simplifier la vie en ouvrant un resto vietnamien, mais j'avais envie de sortir de ma zone de confort et de prendre des risques ; ça correspond mieux à mon caractère ! Dans la cuisine japonaise, il y a une autre philosophie, un vrai dévouement au produit », explique aussi la trentenaire. Et parce qu'elle est du genre à aller au bout de ses idées, Loan Nguyen a décidé de se former sur place. D'abord à Singapour - « pour le côté technique et très pointu » - ; puis au Japon, pour l'aspect artisanal.

Forte de son bagage, elle s'est mise en quête d'un local, pensait en avoir trouvé un, mais a finalement opté pour celui-ci, sis au 5, rue des Orphelins, non loin de la place d'Austerlitz et de plusieurs autres petites adresses asiatiques. Après quelques semaines de travaux, durant lesquelles Loan Nguyen a forgé un cadre à son image, tout en bois clair, sobres luminaires et lignes épurées, Umaï - « délicieux », en japonais — a ouvert ses portes fin mai. Avec 36 couverts en salle et 16 en terrasse.

En cuisine, le ramen a évidemment les faveurs de la cheffe (comptez entre 13 et 14 € le plat) ; version « miso » (avec bouillon à base de miso, chashu de porc, œuf, bambou, pousse de soja et ciboulette),

« tori chintan » (au bouillon de poulet clair) ou « Tokyo » (au bouillon à base de soja). Également à la carte : des « tsukemen » - « des nouilles froides accompagnées d'un bol de bouillon, parfaites pour l'été », précise Loan Nguyen. Mais aussi des « mazesoba », des nouilles sans bouillon, mais escortées de sauces et de toppings. Gyozas et Karaage (raviolis frits et poulet croustillant mariné) sont proposés en entrée ; la panna cotta du dessert (au lait de coco) se parant de perles du Japon et de coulis de mangue.

Si la cheffe s'attache pour l'heure à faire mijoter longuement ses bouillons aux multiples ingrédients – il faut six heures de cuisson pour obtenir un bol rempli d'« umami », la fameuse cinquième saveur japonaise — ; d'ici quelques semaines, les pâtes aussi seront faites maison, à base de farines locales soigneusement sélectionnées et en respectant les (longs) temps de fermentation. « Made in Japan », la machine à pâtes est déjà commandée... Elle devrait arriver d'ici la rentrée.

Umaï Ramen , 5, rue des Orphelins à Strasbourg.