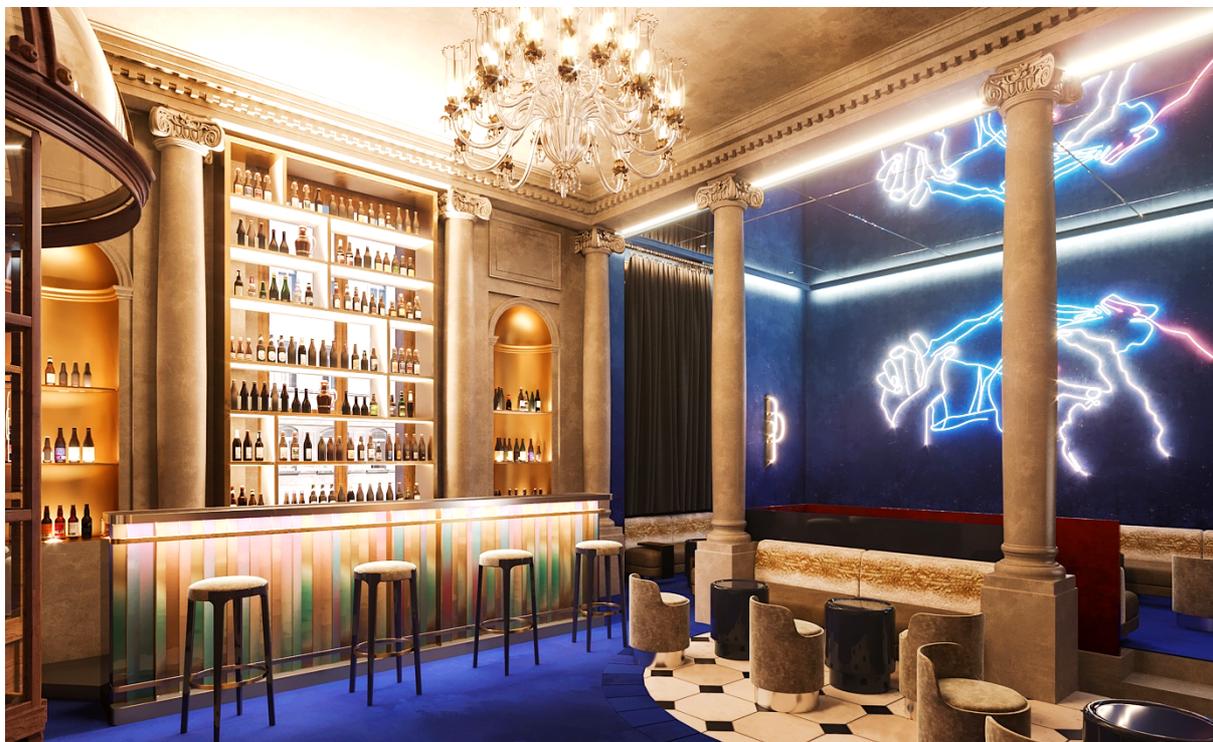


## RAN

### Une nouvelle table japonaise dans un écrin historique et parisien



*Au cœur d'un lieu parisien chargé d'histoire, RAN – anciennement le 1728 au 8 rue d'Anjou – qui fut le dernier grand film de Akira Kurosawa, nous plonge dans l'univers du Tokyo énigmatique d'aujourd'hui sublimé par des notes de gastronomie française.*

#### La naissance de RAN

RAN, c'est une ambiance et un lieu suspendus entre deux temps : un restaurant japonais contemporain, installé dans un mythique hôtel particulier français (anciennement le 1728, et plus encore les appartements privés du Marquis de La Fayette), dans le quartier du Faubourg Saint-Honoré. Un mélange d'époques, de lieux, de personnalités et d'ambiances qui prend ici tout son sens.

Chez RAN, l'artistique est au cœur du lieu. Les acteurs sont en salle et en cuisine. Le convive lui, devient spectateur et profite d'une expérience forte et innovante, encore inédite dans le monde de la restauration parisienne. Le **Chef Shuhei Yamashita**, auparavant aux commandes de Kinugawa Vendôme, signe ici une carte alliant l'audace de la gastronomie japonaise contemporaine à des incartades dans les traditions françaises...

Moma Group et Blackcode ont fait appel au designer alchimiste **Tristan Auer** afin de concevoir un lieu éclectique, alliant tradition et modernité, raffinement et élégance pour un décor à la beauté sensuelle et singulière. Sa vision esthétique foisonnante se déploie dans des mélanges vibrants de matières, de lumières tout en ayant conservé les anciennes boiseries et le cachet chaleureux du lieu distillant par touches discrètes un mobilier aussi contemporain que raffiné. À l'hôtel Crillon, comme aux Bains

Douches ou ses autres prestigieux chantiers, il travaille à la manière d'un metteur en scène faisant de son client l'acteur principal de son scénario et le complice permanent de sa quête de savoir-vivre à la française.

Mêlant à la fois art de vivre parisien et gastronomie japonaise, cette parfaite alliance offre une cuisine unique dans un lieu habité par un Tokyo énigmatique. Le duo emblématique **Marc Zaffuto & Emmanuel d'Orazio**, à qui on doit la folie du Cabaret Manko Paris, s'associe à l'aventure du restaurant RAN. Ils viennent ici nous surprendre en injectant chic & fantaisie au look et à l'ambiance du lieu.

### **Blackcode x Moma Group**

Quand un passionné du Japon rencontre un amoureux des lieux mythiques parisiens.

D'un côté, **Blackcode** – fondé par **Romain Costa** – qui oeuvre à réinventer et faire découvrir le patrimoine culturel et gastronomique du Japon grâce à son portefeuille de marques : Orient Extrême, Kinugawa, Yoko et The Cod House. De l'autre, le **Moma Group** de **Benjamin Patou**, et ses restaurants conceptuels aux signatures prestigieuses. Le premier est un passionné du Japon, le second un amoureux fou des maisons parisiennes mythiques (Moma Group ayant repris entre autres les restaurants Lapérouse et le Bœuf sur le Toit ; avec en parallèle, l'ouverture de Froufrou au Théâtre Édouard VII sous les projecteurs de l'automne 2018).

Référence en matière d'art de vivre asiatique, Blackcode a apporté son savoir-faire autour de la gastronomie et de l'art de vivre japonais et son expertise des codes de cette culture. Moma Group s'est quant à lui imposé dans la création de marques fortes et conceptuelles – autour de belles signatures (Gastón Acurio, Marc Veyrat, Juan Arbelaez...) – mais aussi dans la réalisation de restaurants aux ADN uniques où le Tout-Paris se presse. C'est cette expertise Moma Group qui vient compléter le savoir-faire Blackcode.

RAN est le fruit de cette association **Blackcode x Moma Group**. Une fusion du meilleur de l'un et de l'autre, qui donne lieu à une expérience à la fois inédite et innovante sur le marché de la restauration parisienne.

*Ouverture mi-janvier*

*RAN, 8 rue d'Anjou 75008*

*Ouvert tous les jours au déjeuner et dîner*

### **CONTACT PRESSE**

Bureau de Presse Pascale Venot

#### **Virginie Audebert**

Tel : + 33 (0)1 53 53 40 56

Mobile : + 33 (0)6 16 12 10 52

[vaudebert@pascalevenot.com](mailto:vaudebert@pascalevenot.com)