



## OiO célèbre quatre années de passion culinaire au cœur de Luxembourg-ville

**Le chef Leonardo De Paoli dévoile sa nouvelle carte de printemps et esquisse les contours du futur visage de son restaurant.**

Il y a onze ans, guidé par l'étoile Michelin et par une soif d'apprendre inextinguible, Leonardo De Paoli posait ses valises au Luxembourg. Sa destination : la cuisine d'Ilario Mosconi, un des temples de la gastronomie italienne à Luxembourg-ville.

« Une grande partie de ma carrière s'est déroulée chez Mosconi, où j'ai beaucoup appris, tant en cuisine qu'en salle. Ce furent des années fondatrices, d'une exigence quotidienne, marquées notamment par la reconquête de la deuxième étoile Michelin », confie-t-il avec émotion.

Si aujourd'hui Leonardo De Paoli incarne une cuisine à la fois intuitive et contemporaine, ses racines plongent dans la terre du nord de l'Italie, à Vérone. Dans sa maison d'enfance, la cuisine et sa cheminée occupaient le cœur de la vie familiale. « J'ai toujours été entouré par la culture du bon produit, du respect des saisons, sans pour autant penser à en faire un métier », se souvient-il.

Son destin bascule au sortir d'études en sciences économiques : il abandonne les chiffres pour se consacrer pleinement aux saveurs. Son passage par l'école Alma, sous l'égide du maître Gualtiero Marchesi — figure tutélaire de la gastronomie italienne — scelle son orientation définitive. « Pouvoir assister aux cours de Marchesi a forgé ma façon de voir la cuisine comme un langage universel, mêlant émotion, rigueur et liberté », confie-t-il.

### L'Italie des terroirs, l'Italie des émotions

Leonardo peaufine ensuite son art à travers un parcours riche : Vérone, Parme, Milan, Paris, New York. Une mosaïque d'expériences qui affûte sa personnalité culinaire. Installé depuis plus d'une décennie au Luxembourg, il ouvre OiO en 2021, animé par un objectif clair : proposer un morceau d'Italie authentique, vibrant, loin des clichés, reflet fidèle de ses voyages, de ses inspirations et de son identité.

« La cuisine italienne n'existe pas en tant que telle ; il existe des cuisines italiennes », explique Leonardo De Paoli. Des Alpes aux Pouilles, du Piémont à la Sicile, chaque

région cultive ses propres traditions, ses propres saveurs, ses propres récits. Chez OiO, cette diversité est au cœur de l'assiette : une cuisine sincère, légère, contemporaine, mais toujours ancrée dans la mémoire des terroirs.

Sa passion pour l'huile d'olive — « OiO » signifie « huile » dans plusieurs dialectes italiens — est emblématique de cette démarche. L'huile qui parfume aujourd'hui ses plats vient du village de son enfance, dans les collines de Vérone. « L'huile est pour moi un fil rouge, un symbole de résilience, d'authenticité et de respect de la terre. Son parfum herbacé, son goût franc racontent mes racines », dit-il.

## **Un printemps gourmand**

À l'occasion du printemps, OiO dévoile une carte qui célèbre le réveil de la nature. Herbes fraîches, primeurs, agneau tendre et lapin fermier composent une partition délicate où chaque produit est mis en majesté.

Au centre de cette carte trône un plat emblématique : le ravioli au jaune d'œuf. Cette prouesse technique, devenue un classique de la haute gastronomie italienne, est ici sublimée avec justesse. L'histoire de ce plat remonte aux années 1970, dans les cuisines du San Domenico à Imola. Sous l'impulsion de Nino Bergese et du jeune Valentino Marcattili, naît l'idée audacieuse d'enfermer un jaune d'œuf coulant dans une pâte fraîche d'une finesse extrême.

Une révolution dans l'histoire culinaire italienne : pour la première fois, un plat issu de la grande tradition est interprété à la manière d'un chef d'orchestre, entre maîtrise technique et recherche d'émotion pure. Chez OiO, ce plat est plus qu'une prouesse : il est un manifeste. Une ode à la simplicité complexe, à l'équilibre fragile entre tradition et modernité. Au printemps, son association avec des asperges en fait un plat particulièrement raffiné.

Chaque plat est pensé comme une histoire. Rien n'est laissé au hasard : les textures, les températures, les alliances entre acidité, amertume, douceur. La carte évolue au gré des saisons, avec l'exigence de respecter le produit et de raconter à chaque fois une nouvelle partition gustative.

Pour accompagner sa cuisine, Leonardo De Paoli propose une carte des vins forte d'environ 450 références, principalement issues d'Italie, du Luxembourg et de France. Des classiques incontournables aux découvertes confidentielles, chaque bouteille a été sélectionnée pour sa capacité à dialoguer avec les plats, à prolonger l'expérience sensorielle.

## **Un lieu vivant, en transformation continue**

OiO n'a jamais été pensé comme un lieu figé. Depuis ses débuts, le restaurant évolue

au rythme des saisons, des inspirations et des rencontres. Cet automne, un nouveau chantier s'ouvre : la rénovation complète de l'espace véranda. Plus lumineux, plus chaleureux, mieux isolé, ce nouvel écrin, qui devrait être prêt d'ici la période hivernale, permettra d'offrir une expérience optimale tout en préservant l'âme du lieu. « Nous investissons toujours dans l'expérience client. Un sol plus confortable, un agencement plus fluide, un service plus précis : chaque détail compte », souligne Leonardo De Paoli.

Avec 35 couverts en salle et la possibilité d'accueillir jusqu'à 40 invités lors d'événements privés, OiO cultive volontairement une échelle humaine. Cette intimité favorise un service attentionné, chaleureux, qui fait partie intégrante de l'expérience OiO.

Depuis 2021, l'équipe est passée de 4 à 9 collaborateurs, témoignant d'une croissance raisonnée et qualitative. « Former, transmettre, accompagner : c'est notre manière de faire grandir la maison sans jamais perdre notre identité », ajoute le chef.

### La fidélité avant tout

Leonardo De Paoli nourrit de grandes ambitions — parmi elles, une reconnaissance par les guides gastronomiques. Mais pour lui, la plus belle des récompenses se trouve dans la fidélité de ses clients. « Voir revenir des visages familiers, saison après saison, voilà ce qui donne tout son sens à notre travail », confie-t-il.

Il conclut avec un sourire : « Le Leonardo entrepreneur dira qu'une salle remplie vaut tout l'or du monde. Le Leonardo rêveur ajoutera que recevoir une étoile serait une belle reconnaissance du chemin parcouru ».

OiO, quatre ans après son ouverture, continue d'écrire sa propre histoire : celle d'un restaurant gastronomique italien, ancré dans les racines, ouvert sur l'avenir, porté par la passion du goût et l'envie de partager.



### À propos d'OiO

Situé au cœur de Luxembourg-ville, OiO est un restaurant gastronomique italien fondé par le chef Leonardo De Paoli en 2021.

À travers une cuisine légère, saisonnière et contemporaine, fidèle aux terroirs italiens et animée par une créativité exigeante, OiO rend hommage à la richesse des cuisines régionales italiennes.

Doté d'une capacité de 35 places assises, d'un jardin d'hiver couvert et d'une terrasse, OiO s'adresse aux amateurs de gastronomie italienne soignée et authentique.

Avec une cave de près de 450 références et une équipe engagée, OiO a su imposer son style et sa personnalité dans le paysage culinaire luxembourgeois.

Site internet : <https://www.oio.lu/>

Copyright photos : Eleonore Arnold



---

Contact presse

**Keep Contact Luxembourg et France**

**Ludivine PLESSY**

Email : [ludivine.plessy@keepcontact.lu](mailto:ludivine.plessy@keepcontact.lu)

Tél : +352 691 910 090

**Lou POIRRIER**

Email : [lou.poirrier@keepcontact.lu](mailto:lou.poirrier@keepcontact.lu)

Tél : +352 661 579 967

