Oobamint : plus qu’une expérience !

Passionnés de gastronomie, Van Tram et Nhan Nahn On, les deux propriétaires du restaurant japonais Oobamint, sont également de parfaits autodidactes. Ils ont appris l’art culinaire en famille et ont développé leurs sens aiguisés de la gastronomie en imaginant eux-mêmes leurs recettes en suivant leurs envies. Aujourd’hui à la tête de plusieurs établissements au Luxembourg, ils ont confié les manettes de la cuisine d’Oobamint au chef hongkongais Arthur. Doté d’une solide expérience à l’international, il a su faire de l’endroit une adresse réputée et incontournable pour tout amateur de cuisine nipponne authentique, alliant tradition et inventivité.

(crédit: C.B.)

Situé Route de Longwy, à deux pas du parc de Merl à Luxembourg, le restaurant Oobamint doit son nom à une plante japonaise de la famille de la menthe (*Ooba* au Japon, *Perilla*, en France), dont le goût est un subtil mélange mentholé aux accents de basilic et d'anis. Ouvert en 2023, l'établissement a vite su se forger une belle réputation, car il est bien loin de ne proposer qu'une simple carte composée de sushis et de makis.

La dorade est travaillée avec soin et créativité (crédit: C.B.)

Ici, on vit une expérience, pour peu que l’on confie ses papilles au chef Arthur. Ayant fait ses armes dans des restaurants japonais de haut vol, ce dernier mise sur l’extrême qualité des produits qu’il travaille en cuisine. Viande, légumes et produits de la mer sont d’une fraicheur exemplaire et issus des meilleures pièces. Pour les amateurs, le chef propose l’expérience baptisée *Omakase*. La carte ne donne pas plus d’indication sur ce menu, mais précise que cette tradition japonaise laisse les convives s’en remettre entièrement au chef. Carte blanche donc pour une dégustation ponctuée de surprises, tant gustatives que visuelles, une véritable démonstration de savoir-faire qui réjouira les palais les plus aiguisés. Composé de plusieurs services, oscillant entre tradition et fusion, *Omakase* hisse Oobamint au sommet de la gastronomie japonaise.

Oobamint mise sur l'extrême fraîcheur et la qualité des produits (crédit: C.B.)

La carte offre aussi une très riche sélection de sushis et de sashimis. Là encore, la fraicheur et la qualité des produits (thon toro, par exemple) alliées à la maîtrise technique du chef aboutissent à une expérience unique où l’inventivité se mêle à l’harmonie des saveurs et des textures.

Enfin, le menu propose un large choix de Ramen, du *Bloody Hell Ramen* au *Traditionnal Ramen* en passant par le *Oobamint special Tantan Ramen*.

Parmi les atouts du restaurant, Van Tram et Nhan Nahn accordent une attention particulière à la qualité du service, ainsi qu’à une décoration chaleureuse, complétée par une terrasse ombragée durant la période estivale.

Une adresse à (re)découvrir absolument pour qui est à la recherche d’une plongée dans une cuisine japonaise gastronomique, authentique, loin des sentiers battus.

Hassenblage
Premium Hasen
since 2020
JOHNNIE WALKER
GREEN LABEL
15
CLYNELIS
14
2021

(De g. à d.) Nhan Nahn On, Van Tram et le chef Arthur (crédit: C.B)

Chaque plat est une plongée dans la culture japonaise (crédit: C.B.)

Avec le menu Omakase, le chef offre une belle démonstration de son savoir-faire (crédit: C.B.)

Tradition et fusion pour une expérience culinaire inoubliable (crédit: C.B.)

Les glaces, confectionnées par le chef, offrent des goûts surprenants... A chacun de deviner! (crédit: C.B.)

Le restaurant propose également une belle gamme de vins et sakés (crédit: C.B.)

Une belle terrasse ombragée accueille les clients (crédit: C.B.)