

OiO : un voyage au cœur des saveurs italiennes



En 2021, le chef Leonardo De Paoli ouvre son restaurant: OiO. Pour célébrer quatre années de passion culinaire et l'arrivée des beaux jours, le chef véronais a réinventé sa carte, comme un hommage aux cuisines de toutes les régions d'Italie.

Si c'est tout d'abord la passion des chiffres qui a guidé les pas de **Leonardo De Paoli**, il abandonne très vite les sciences économiques après ses études: « *Je me suis vite rendu compte que ce n'était pas ce que je souhaitais faire toute ma vie et je me suis dit que j'allais me laisser guider par une autre passion, celles des saveurs, de la gastronomie* ».

Après un passage par l'école Alma, sous l'égide du maître **Gualtiero Marchesi**, figure tutélaire de la gastronomie italienne, la décision est prise. « *Pouvoir assister aux cours de Marchesi a forgé ma façon de voir la cuisine comme un langage universel, mêlant émotion, rigueur et liberté* », explique

Leonardo De Paoli.

Le chef peaufine ensuite son art à travers un parcours riche et international. Il passe par Vérone, Parme, Milan, Paris, New York... Puis, il y a onze ans, pose ses valises au Luxembourg où il intègre la brigade d'Ilario Mosconi. *« J'ai fait une grande partie de ma carrière 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, une très grande fierté pour moi aussi »*, confie-t-il.



(crédit: Eleonore Arnold)

Un pari fou !

La pandémie de Covid rebat les cartes et le jeune chef décide de sauter le pas et de voler de ses propres ailes. Il reprend un espace posé sur les **rives de Clausen** « *Nous avons tout créé ici, petit à petit. Je n'ai pas d'investisseur derrière moi, cela m'offre une liberté certaine, mais c'est aussi un pari fou !* ». Le restaurant est baptisé [OiO](#). « OiO » signifie « *huile* » dans plusieurs dialectes italiens, et c'est aussi une passion pour le jeune chef. 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.

Quatre ans après l'ouverture d'OiO, la cuisine proposée par Leonardo De Paoli est à la fois intuitive, contemporaine et authentique. Loin des clichés, elle reflète les voyages et les inspirations du chef. « *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.

« 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 »

[Leonardo De Paoli]

Une nouvelle carte

OiO dévoile aujourd'hui 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'oeuf coulant dans une pâte fraîche d'une finesse extrême. Une révolution dans l'histoire culinaire italienne ! Chez OiO, ce plat est une ode à la simplicité complexe, à l'équilibre fragile entre tradition et modernité. Son association avec des asperges en fait un plat particulièrement raffiné.



(crédit: Eleonore Arnold)

450 références

Après la belle saison, la carte va continuer d'évoluer 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. Chaque bouteille a été sélectionnée pour sa capacité à dialoguer avec les plats, à prolonger l'expérience sensorielle.

Cet automne, un nouveau chantier va s'ouvrir : 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.

Le chef Leonardo De Paoli nourrit de grandes ambitions. Parallèlement à une reconnaissance de sa cuisine par les **guides gastronomiques** « *la plus belle des récompenses se trouve dans la **fidélité de nos clients** ».*

L'histoire ne fait que commencer...















(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)

(crédit: Eleonore Arnold)