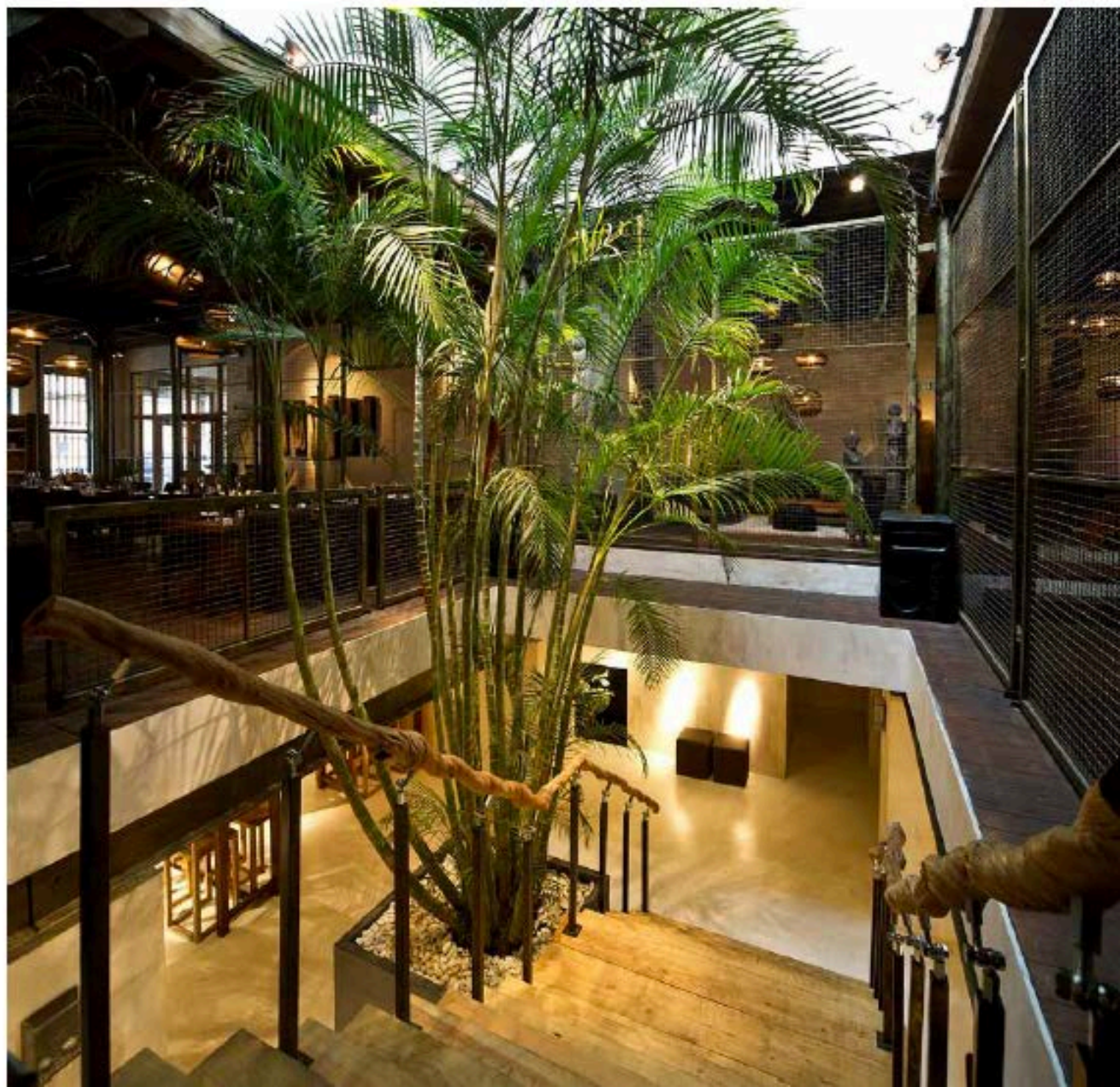


UMAMI

LUIKSTRAAT 6 - 2000 ANTWERPEN
+32 (0)3 237 39 78
UMAMI-ANTWERPBE
ENTREPRENEUR VELVET GROUP
DESIGN IN-HOUSE CONCEPT

TEXT FEMKE WANDELDE
PHOTOGRAPHY KRIS DEKEUSER





HET ANTWERPSE ZUID HEEFT ER MET UMAMI EEN INNOVEREND RESTAURANT BIJ. HET CONCEPT, DE INRICHTING EN HET AANBOD ZIJN EEN FLINK STAALTJE VAN WERELDSE ONDERNEMERSDURF.

VAN NIGHTLIFE NAAR GASTRONOMIE De Velvet Lounge werd totaal gestript, en hiervoor kwam een Aziatisch restaurant met kosmopolitische allure in de plaats: Umami. De typische tierlantijntjes van de doodgeknuuffelde Aniaat om de hoek maken plaats voor een eco industrial uitstraling waarbij de originele muren, plafonds en de houten structuur van het negentiende eeuwse pakhuis opnieuw zichtbaar worden. Druze favoriete interieurelementen zijn de authentieke steenbakkersvloer en de rasters die extra allure geven aan de groene planten in het restaurant.

UMAMI: THE HIDDEN KEY Ook de keuken van Umami heeft een eclectische insteek: zo wordt de Aziatische keuken op een Europese manier naar voren geschoven. Het restaurant is vernoemd naar de vijfde, alle smaak naast het basispallet bestaande uit zout, zuur, zoet en bitter. Even ongreepbaar is het aanbod: van sushi over sashimi, dim sum, tempura, wok, gerechten op de teppanyaki, en wagyu of tarbot op de Japanse houtskoolgrill (robata).



INSPIRATIONAL BUSINESS Voor de Velvet Group is Umami de nieuwste zaak op hun Antwerpse horecateller. De groep is namelijk ook het brein achter Danieli & Divini – het gastronomische restaurant dat ze vorig jaar overnamen – Roxy (nachtclub), Stranthrowen (zomer popup concept) & Soho (wijnbar). Tijdens hun inspiratietours in wereldsteden zoals Londen en New York kon de groep niet voorbij aan de contemporary Asian cuisine. Zo zie je heel wat conceptuele details uit restaurants als Nobu, Zuma, Hakkasan of Spice Market terug in Umami. Hoewel het integreren van een high end cocktailaanbod in een Aziatisch restaurant niet zo'n voor de hand liggende stap is, bewijst de Velvet Group hiermee dat ze (alweer) tot de trendsetters van de Belgische horecascene behoren.

MULTILEVEL CONCEPT De keuken strekt zich uit over de volledige kelderverdieping van het pand. Hier zie je de chefs met het verse voedsel goochelen. De bar en het restaurant geven samen plaats aan maar liefst 200 eters. Gasten krijgen doordeweeks de keuze tussen een aantrekkelijk geprijsd lunchmenu, of het à la carte premium aanbod. Hiermee is Umami evengoed een trekpleister voor de absolute liefhebbers van de Aziatische keuken als wie prijs-kwaliteit een complexe inleiding op de Oosterse keuken verlangt. ■





AVEC UMAMI, LE QUARTIER ANVERSOIS DU ZUID COMPTE UN RESTAURANT INNOVANT DE PLUS.

DE LA VIE NOCTURNE À LA GASTRONOMIE Chez Umami, les flotures typiques du resto asiatique du coin le cèdent devant une ambiance éco-industrielle où les murs, plafonds et charpentes originaux de l'entrepôt 19^e siècle ont été rendus apparents.

UMAMI: THE HIDDEN KEY Le restaurant porte le nom de cette fameuse cinquième saveur, aux côtés des quatre saveurs de base que sont le salé, le sucré, l'amer et l'acide.

INSPIRATIONAL BUSINESS Pour le Velvet Group, Umami est la dernière enseigne anversoise en date à leur compteur horeca. C'est que le groupe possède également Daniel II Divini – le restaurant gastronomique repris l'an dernier – le Roxy (boîte de nuit), Strandwerpen (concept estival éphémère) et le Soho (bar à vin).

CONCEPT À NIVEAUX MULTIPLES Le bar et le restaurant peuvent accueillir ensemble quelque 200 convives qui, en semaine, ont le choix entre un menu lunch abordable et une offre premium à la carte. Cette approche fait d'Umami une adresse intéressante aussi bien pour les incandescents de la cuisine asiatique que pour ceux qui souhaitent découvrir la cuisine orientale sans transiger sur le rapport qualité-prix. ■