

Carpe diem.



Donut aux châtaignes, lait de coco et mandarine, poussière de poutargue en cire d'abeille.



Beurre fumé aux épices de sapin.

Vanille mûrée, chocolat, note de kalamansi, eau d'oranger.

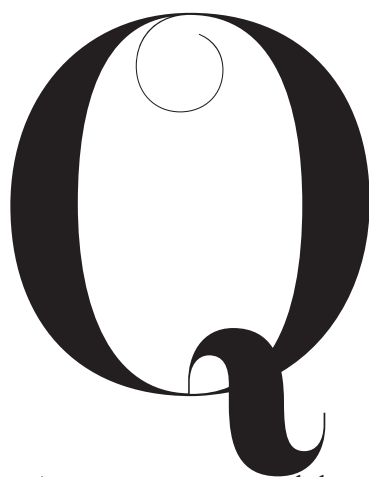


Inima

DU CŒUR À L'OUVRAGE

Ne cherchez pas un gagnant de « Top Chef » ou un enfant du sérail derrière cette adresse bordelaise. Oxana Cretu, arrivée de Moldavie comme fille au pair, a un parcours atypique qui donne à ses assiettes un supplément de liberté.

par Stéphane Durand-Souffland



Quand elle était petite, Oxana Cretu attendait avec gourmandise la poussée des perce-neige, à la fin des rigoureux hivers moldaves. La tradition locale veut qu'on les arrache délicatement du sol et qu'on en déguste la racine au « *petit goût de*

noisette verte », en passant le bras derrière la tête : cela porte bonheur. La chef d'Inima, qui vient d'ouvrir à Bordeaux, est née à Cahul, dans le sud de la Moldavie. Ses parents étaient œnologues car, sachez-le, ce pays possède une solide culture viticole. C'est surtout auprès de ses grands-parents paternels qu'elle se fait le palais. Ils habitent au milieu des arbres : le grand-père est garde forestier, et à la maison on mange les plats traditionnels, à commencer par la *zeama*, « *une sorte de pot-au-feu assez acide à base de pâtes et de poulet* ». Oxana manifeste aussi un goût inattendu pour la viande crue, qu'elle chipe lors de barbecues, lubie qui inquiète les grandes personnes car la Moldavie, qu'on se le dise, n'est pas une terre d'asile pour le steak tartare. Ce préambule pour vous faire comprendre qu'Oxana Cretu, arrivée en France à 21 ans sans parler un traître mot de notre langue – alors que nous sommes en présence d'une polyglotte distinguée – n'est pas une cuisinière comme les autres. Elle n'a pas été biberonnée à « Top Chef », n'a pas enchaîné les stages dans les brigades étoilées de l'Hexagone, n'est pas parrainée par quelque toque célèbre. C'est une autodidacte, avec tout ce que cela sous-entend d'audace et de spontanéité.

UN BEL ENVOL

Elle ouvre son restaurant en 2017, dans une artère banale de Bordeaux surnommée depuis, dit-elle, « *la rue gourmande* » tant l'offre culinaire s'y est développée. Cela s'appelle Cromagnon, oui, c'est assez curieux mais non dénué d'à-propos puisqu'on y sert des mets cuits sur des pierres de sel. Du brut de décoffrage, donc. Le concept est trop étroit pour Oxana Cretu, qui décide de réorienter radicalement son approche en se lançant au bout de quelques mois dans le registre gastronomique.

L'année 2023 sera celle de la maturité, de la remise à plat, de la prise de risque maximale – du panache.

FICHE D'IDENTITÉ

NOM /
Inima

LIEU /
48, rue du Palais-Gallien,
33000 Bordeaux. 05.56.81.17.52. Menus
à 37, 45 (déjeuner), 67 et 85 € (dîner).
Fermé du dimanche au mardi inclus.

DATE DE CRÉATION /
Octobre 2023

PARCOURS /
Inima est un mot moldave qui signifie « de tout cœur », mais aussi la personne aimée. La chef, Oxana Cretu, est née à Cahul, au sud de la Moldavie. Le parcours de cette trentenaire, qui se rêvait pilote de ligne mais s'est retrouvée dans les arts appliqués et le design, est totalement atypique. Autodidacte en cuisine, elle prête parfois son concours à la justice en tant qu'interprète assermentée – outre le moldave, elle maîtrise français, anglais, roumain et russe. Oxana, qui ne parlait pas un mot de notre langue, est arrivée de son pays natal directement à Bordeaux à l'âge de 21 ans, gagnant sa vie comme jeune fille au pair avant de reprendre des études. Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard, en 2017, qu'elle a décidé de se lancer dans la restauration tout en passant son CAP par correspondance, une idée qui la taraudait depuis la naissance de sa fille Elyn, en 2014. Sa table a connu plusieurs avatars avant qu'elle ne trouve la formule actuelle, dans laquelle elle se reconnaît pleinement. Avec Inima, Oxana Cretu met tout son cœur à l'ouvrage.

Adieu Cromagnon, voici Inima (« de tout cœur », en moldave). Nouveaux plats, nouveau décor, nouvelles inspirations. La cuisine d'Oxana Cretu cultive sa singularité. Elle s'affranchit des modes, des convenances, joue d'associations libres étayées par une technique qui s'affirme au fil du temps. Les assiettes sont moins exubérantes, plus tenues que par le passé. Témoin, ces coquilles Saint-Jacques cuites par en dessous dans un brûlant bouillon thaï à la citronnelle, et saisies au sommet au binchotan, brandon japonais cylindrique manipulé avec des pincettes par le maître d'hôtel. Elles sont accompagnées de petits cubes de kaki. Nous en avons goûté une version début 2022 à l'ère Cromagnon, la formule Inima est nettement plus aboutie.

Les assiettes sont cinglantes ; chacune délivre une touche inattendue ; certaines sont dignes des plus grandes maisons. Prenez cette crevette de l'estuaire mi-cuite, posée sur un tartare nacré, confectionné avec la chair d'une congénère. La bestiole, couronnée de caviar, est accompagnée d'une sauce façon bisque à la consistance de mayonnaise ultralégère, délicatement relevée de safran et de lavande. Ainsi paré, le crustacé offre sa vérité, raconte sa Gironde s'abandonnant à l'océan. Le caviar apporte son grain de sel et sa pointe d'iode. Grand plat.

DES BIJOUX SUCRÉS

On pourrait s'attarder sur le doughnut châtaigne et mandarine, qui prépare en douceur l'arrivée de l'automne, ou le filet de sandre (épais comme une darne de turbot géant) escorté d'un risotto de céleri avec agrumes et champignons, aussi exquis l'un que l'autre, mais nous avons arbitrairement choisi de faire un zoom sur le canard, feuille de cerisier, jus au poivre de Tasmanie, crémeux aux amandes (saveur familière en Moldavie). Voilà une volaille du Périgord qui n'est trahie par aucune absurde fantaisie exotique. Parfaitement cuit, saignant, juteux, le magret libère avec la complicité de la sauce une sapidité dense, fauve, qui s'offre un tango sensuel avec la douceur des amandes. Un chef pâtissier vient de rejoindre la maison : Thomas Guillot, 24 ans, arrivé du restaurant étoilé de l'abbaye de Fontevraud (Maine-et-Loire). Son pré-dessert nous a laissés sans voix : un assemblage chocolat, vanille et fleur d'oranger à se relever la nuit pour en manger, auquel une virgule de citron calamansi, dissimulée dans la mousse vanillée, apporte l'acidité taquine qui vous fera chavirer. Le jour de notre visite, ce bijou sucré était suivi d'une délicate combinaison à base de litchi, fleur de sureau et sarrasin, jeu de textures idéal pour finir en douceur le festin. De tout cœur, merci Oxana. Et vive les perce-neige.