



À Bordeaux,  
Oxana Cretu  
allie design  
et saveurs pour  
des recettes  
singulières.

viandes grillées sur pierre de sel du menu originel, il ne reste donc rien... si ce n'est une partie de la clientèle qui, parce qu'elle appréciait les plats proposés en à-côté – comme l'huître à la mangue et à la rose –, a conduit Oxana à davantage s'exprimer en cuisine. «*Tout dans mon histoire m'amenait à la restauration, mais j'ai mis longtemps à m'en rendre compte*», explique celle dont le prénom peut se traduire par «*l'étrangère qui accorde l'hospitalité*».

Arrivée à Bordeaux en 2006 pour étudier les langues – elle en parle quatre, dont le russe et le roumain –, elle suit son envie d'apprendre à dessiner qui la pousse vers un BTS design de produit, dont la rigoureuse méthodologie de conception lui sert encore de pierre angulaire. Après deux ans passés à créer des pots de fleurs pour orner les salles de restaurant, elle comprend que son moyen d'expression est, en fait, la cuisine: «*Le design applique les idées à des objets concrets, pour les amener à la vie et à l'utile; cela vaut aussi pour les aliments!*» Sa délicate seiche crue mais fondante, découpée en tagliatelles relevées de wasabi, pastèque marinée et glace à la salicorne est ainsi née... d'une publicité pour des pâtes au pesto de basilic: «*J'ai d'abord vu le plat avant de le mettre en saveurs: je voulais quelque chose de réconfortant comme des pâtes, et de familier comme l'association basilic et tomate. Ensuite, à moi de surprendre...*»

Les goûts de son enfance affleurent parfois dans d'étonnantes alliances. Ainsi du sarrasin, qu'elle associe désormais à la pomme, à l'ail noir et à l'anguille fumée, «*loin de la bouillie sucrée traditionnelle*». Mais aussi du sandre et autres poissons d'eau douce, choisis pour des raisons écologiques et maturés, pour en intensifier les saveurs. Contrebalancé par un risotto de céleri et des pickles acidulés de champignons, le plat gagne en vivacité. «*Ce n'est pas l'originalité que je recherche avant tout, mais l'émotion qui se crée à la première bouchée.*»

– **Estérelle Payany**

● Inima, 48, rue du Palais-Gallien, Bordeaux (33).

ON APPLAUDIT!

## La cuisine du cœur et de l'âme

Ancienne designer, la cheffe Oxana Cretu imagine des plats aussi flatteurs à l'œil qu'au palais.

Quoi de mieux pour renaître que de changer de nom? Après avoir séduit les Bordelais avec son restaurant Cromagnon, ouvert en 2017, Oxana Cretu vient de renommer son établissement Inima, qui signifie le cœur et l'âme en moldave. «*Jusqu'ici, je me protégeais derrière une enseigne au nom un peu brutal. Mais elle m'a donné le temps de définir mon identité culinaire*», explique la cheffe autodidacte. Des