

# Dossier de presse

# RESTAURANT Cromadon



# CROMAGNON, LE REPAIRE CRÉATIF ET VÉGÉTAL D'OXANA CRETU QUI DONNE LES CROCS À BORDEAUX

---

D'origine moldave et diplômée en design de produits, Oxana Cretu s'est lancée dans l'aventure de la cuisine en ouvrant Cromagnon en 2017 au cœur de Bordeaux.

Alors que le restaurant fête cet hiver ses quatre ans, la cheffe a récemment repositionné l'offre de son restaurant, réputé jusqu'alors pour sa cuisine à la pierre de sel d'Himalaya.

Inspirée par ses nombreux voyages, elle a imaginé un menu découverte. Pour le déguster au mieux, le restaurant n'est ouvert qu'au dîner.

Oxana Cretu a pensé Cromagnon comme un lieu de rencontre, d'échange et de partage, dans une ambiance épurée, avec un grand soin apporté au service.





***“Une grande partie de mes voyages est dédiée à la découverte de la gastronomie locale, véritable source d'inspiration”***

## OXANA CRETU DE LA MOLDAVIE AUX BORDS DE LA GARONNE

---

La curiosité culinaire d'Oxana - en témoigne son impressionnante bibliothèque de livres de cuisine - la pousse à prendre des cours pour perfectionner ses techniques, tandis que l'inspiration lui vient principalement de ses voyages.

Sa double casquette de cheffe et designer lui confère un regard particulier sur le visuel, auquel elle attache une grande importance.

Oxana travaille ainsi avec des céramistes et designers pour envisager ses assiettes dans leur globalité.

Des assiettes qu'elle rehausse par ailleurs de touches de couleurs grâce à des micro-végétaux, notamment.

# UNE ADRESSE CONFIDENTIELLE EN PLEIN CENTRE-VILLE DE BORDEAUX

Installé rue du Palais Gallien, à l'écart du tumulte du centre-ville de Bordeaux, ce lieu intimiste de 22 couverts maximum est conçu comme un chaleureux cocon, avec des couleurs naturelles et des tables en bois brut réalisées par Oxana elle-même, avec l'aide de son frère, mais aussi une banquette cosy en bois blanchi.

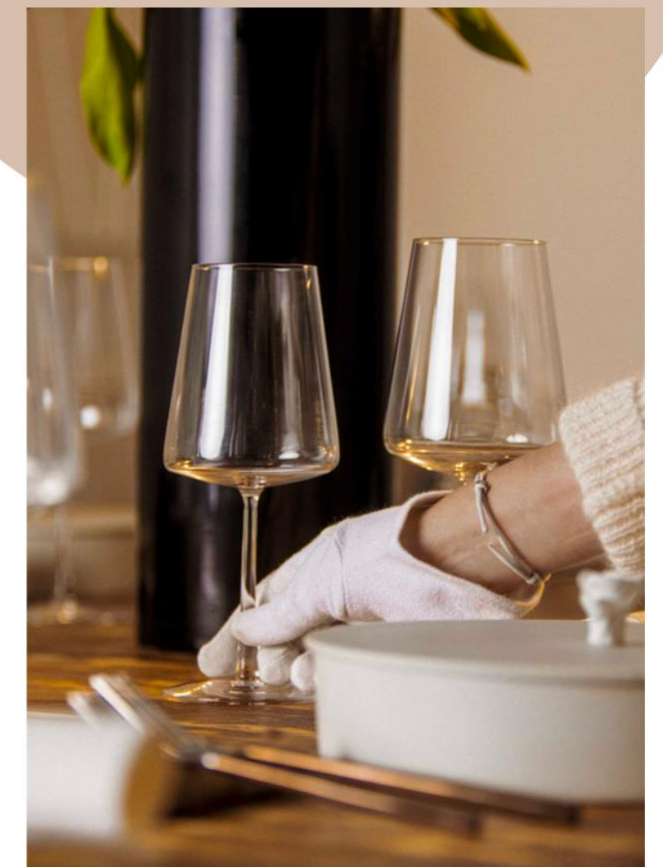
“Grande ville mais pas trop grande”, Bordeaux a été son choix de cœur, pas loin de la mer ni des montagnes.

Quand elle visite le local pour la première fois, après deux ans de recherches, Oxana tombe sous le charme de la pierre bordelaise nue aux murs, un fond naturel qui lui permet de changer la décoration au gré de ses envies.

Ca et là sont ainsi disposées quelques touches végétales, comme des sculptures florales, tout en subtilité.

Au plafond sont installées des lampes en plumes blanches, qui donnent à la salle une dimension de douceur.

***“ J’ai à cœur de recréer l’ambiance d’une maison confortable, où les gens sont à l’aise, sans pour autant être protocolaire.”***



## UNE CUISINE D'AUTEUR PENSÉE COMME UN VOYAGE

---

Fan de fleurs et grande amatrice de poivres, la cheffe a sélectionné des producteurs et productrices locaux, afin que les produits de saison soient sublimés par des assaisonnements d'ailleurs.

Fruits et légumes ainsi que fruits secs sont sourcés par Frédérique Amy-Develay, qui travaille avec des produits du Sud-Ouest, tandis que les agrumes viennent de chez Damien Blasco, véritable collectionneur qui cultive de nombreuses variétés, dont des essences rares, dans les Pyrénées-Orientales.

Consciente des enjeux de l'époque, Oxana a décidé de ne plus cuisiner que deux viandes : le pigeon, qu'elle achète à un éleveur avec lequel elle travaille depuis des années, et le canard, élevé localement lui aussi.

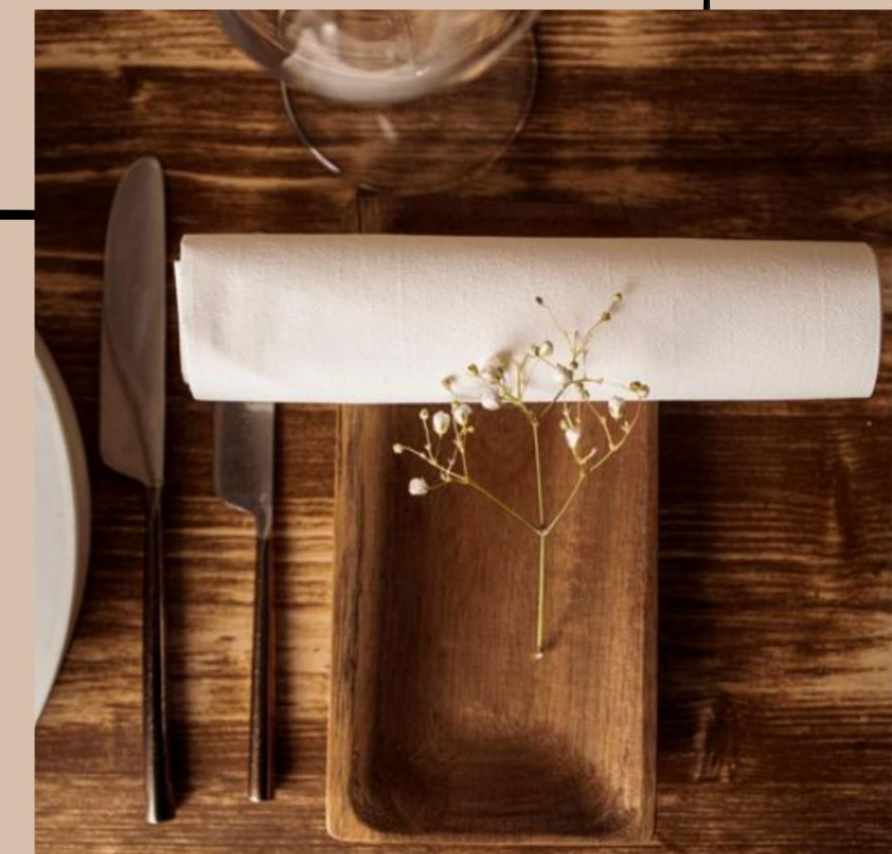


***“À table, on propose de faire vivre  
un petit voyage”***

Malgré ce que peut évoquer le nom du restaurant, l'on n'y trouvera donc pas de bœuf.

Côté mer, les poissons sont principalement achetés en direct à des pêcheurs à Arcachon, et les Saint-Jacques, bretonnes, sont exclusivement de plongée approvisionnées par la Famille Boutrais.

Soucieuse de régaler tous les appétits, Oxana propose également une option végétarienne voire vegan pour son menu.



## UN MENU QUI REND ACCRO

---



Cet hiver, la cheffe a imaginé un trio d'amuse-bouche servis dans un bento, avec une huître surmontée d'un sorbet poire-rose et deux pièces autour du homard : un lobster roll de homard mi-cuit et mayonnaise au poivre, puis un tartare de pinces de homard sur lequel on vient verser un dashi réalisé à partir des carcasses du crustacé, afin de valoriser le homard dans son entièreté.

Parmi ses plats déjà cultes, l'on trouve le pigeon, acoquiné d'un houmous de noix de cajou et amandes fumées.

Tandis que le filet est laqué avec une sauce aux umeboshi et shiso, les cuisses sont travaillées façon karaage.

Autre plat signature : le canard au sang, cuit sous vide avec une feuille de cerisier saumurée, qui confère à la viande un délicieux goût boisé.

Cet hiver, elle l'associe à une mousseline de panais et pistache, le tout nappé d'un jus de viande au poivre de Tasmanie, coquelicot et églantier - un arbuste très répandu en Moldavie.

Pour poursuivre le voyage autour du monde, la cheffe propose également à la carte des Saint-Jacques de plongées de Bretagne et kaki.

Autre clin d'œil à son pays d'origine à la fin du repas, avec un dessert autour du sarrasin, très consommé là-bas : namelaka au chocolat blanc et baies de Batak, glace sarrasin, tuile sucrée et gelée de citron rose.





## DES BREUVAGES QUI NE SONT PAS EN RESTE

---

En accompagnement de ses créations, Oxana accorde une grande importance aux boissons.

Ainsi trouve-t-on à la carte des vins du monde, comme un Torralbenc de Minorque, mais aussi le “vin du Pape”, originellement dégusté après la messe au Vatican, ainsi que quelques vins moldaves.

La cheffe de 37 ans souhaite aussi développer la partie mixologie de son établissement, avec déjà plusieurs belles propositions de cocktails associant divers sirops, liqueurs et autres cordials.

Par ailleurs, un accord vins et cocktails (trois verres de vin et deux cocktails) est proposé avec le menu dégustation.

## NOUS TROUVER

Le Cromagnon Restaurant  
48, Rue du Palais Gallien  
miam@lecromagnon.fr

DU MARDI AU SAMEDI  
19h30 – 22h30

Site web du restaurant

