



DOSSIER DE PRESSE

2021

Oxana Créatif

“J’ai imaginé un lieu d’accueil et de partage”

Oxana Cretu



Oxana Cretu est la cheffe du restaurant Cro-Magnon. Très attachée à ses origines Moldave elle dirige cette maison depuis maintenant 4 ans. Ancienne designer produit elle se réinvente à travers la cuisine et c’est le début de la belle aventure.

Les premiers pas du restaurant

Né à la base sur un concept original de cuisson de viande et poisson de qualité sur pierre de sel, notre cheffe Oxana se rend très vite compte que sa part de créativité en cuisine prend le dessus et son Cro-magnon lui permet de continuer à raconter cette histoire. Son activité est donc aujourd’hui essentiellement tournée vers une cuisine créative, sa part artistique est l’ADN de son restaurant.

Une nouvelle vision des choses : L’après Covid

La pandémie a, comme pour tous les restaurateurs, engendré une remise en question chez la profession et tout ce que la chef pensait acquis à été reconsidéré positivement.

L’activité s’est arrêtée brutalement et c’est l’occasion pour Oxana de se former, de former ses équipes pour aborder le futur dans un monde qui change rapidement.

Elle comprend alors qu’elle fera face à des situations d’un autre genre après cet épisode particulier.

C’est la naissance de nouvelles idées, d’un nouveau type de service avec de nouvelles façons de penser la cuisine et ses plats. La chef veut aujourd’hui les nouvelles habitudes de consommation de sa clientèle par le biais de la vente à emporter.

Cet épisode marque le début d’une prise de contact avec ses clients, elle prête une oreille attentive à leurs propositions ce qui va lui permettre une meilleure connaissance de leurs envies.



“On veut aujourd’hui imaginer comment on peut s’adapter à la situation : faire de la cuisine à distance tout en gardant la relation humaine”.

C'est ainsi que naît la boîte à Gens Bons

Oxana vous propose aujourd'hui un mélange des choses qui lui tiennent à coeur : **l'art et la cuisine.**

On retrouve également les cocktails car elle porte un intérêt particulier à la mixologie et aux accords mets et cocktails.

Cette box est donc une rencontre entre artistes et chef, une collaboration qui nous l'espérons sauravous séduire.

Quand a la Box, Oxana mise sur une production écologique et qualitative notamment avec des encres végétales et des matières biodégradables.

La Chef cherche ici à transmettre ses idées et sa vision des choses : faire

ce que l'on aime avec des contraintes. Elle ne cherche pas dans ce projet à proposer une simple formule à emporter mais un réel voyage gastronomique entouré de concept et d'idées qui font prendre conscience des dimensions multiples de la cuisine, de tous les univers connexes de la restauration. Sont ainsi proposées 12 recettes de bouchées sur le site du restaurant pour composer une box de 8 et un cocktail au choix sur le modèle du click and collect. La livraison à domicile fait partie des projets futurs dans l'évolution de cette boîte à gens bons.

Ses Partenaires :

Logo créé par Paul Vêrité, un artiste bordelais

Le Street Artist Amo qui propose un magnifique colibri pour décorer cette première édition de la box

Le Cocktail Symposium, un bar à bonne manière avec qui elle a pensé les cocktails.



OXANA CRETU

06 77 70 70 07

oxana@lecromagnon.fr
48 rue du palais Gallien
33000 Bordeaux

www.lecromagnon.fr