

Moléculaire, Lyon 1^{er} Eskis

En créant son restaurant de cuisine moléculaire dans le berceau de la gastronomie, Samuel Desjobert (26 ans !) a osé un sacré pari. Cette cuisine, trop technique pour les uns, pas assez charnelle ou sensuelle pour d'autres, n'en est pas moins une expérience à tenter pour les gourmets curieux. Le gaspacho en diverses textures séduit par ses saveurs, tout comme



BRUNO AMSELLEM / SIGNATURES POUR TÉLÉRAMA

la délicieuse langoustine d'Ecosse tapée et frappée au citron vert, soupe d'huile d'olive au thé fumé, mûres et *shiso* (plante aromatique). Chaque plat a sa touche moléculaire : cuisson à basse température là, gélification ici, cryogénéisation ailleurs... Mais ça marche, car c'est tout simplement bon. Le filet de rouget barbet caramélisé d'olive et parmesan, mousse safranée de pommes de terre et courgette au basilic confirme la belle tenue de la cuisine avec des cuissons top, des alliances réussies, ses jeux de textures et de belles saveurs. Dans le genre, une réussite qui mérite vraiment le détour. **R.Z.**

11, rue Chavanne, Lyon 1^{er},
04-78-27-86-93. Tlj sf dim.,
sam. midi et lun. midi. Menus
midi 22 €, midi et soir 29-60 €. **Rés. indispensable.**