

La cuisine moléculaire au menu

Tentez l'expérience de cette nouvelle tendance chez Samuel Desjobert



L'architecte d'intérieur Marine Garioud et le scénographe Jean-Marc Henely dans le cadre rénové. / Photo Marjorie Bruyère

Vous avez dit « cuisine moléculaire » ? Évitez d'employer ce mot pour satisfaire Samuel Desjobert. « C'est un terme marketing. Il faut plutôt parler de cuisine contemporaine faisant appel à des

Tout se résume à un jeu de textures et de températures

nouvelles techniques qui permettent de sublimer la fraîcheur et les saveurs des produits. Tout se résume à un jeu de textures (à partir de saveurs connues) et de températures, à des cuissons plus

pointues qu'en cuisine classique », précise celui qui s'est installé à Lyon en juin 2008 après avoir officié auprès de Michel Bras, Jacques Bertrand, Michel Chabran et Pierre Reboul. Chez ce dernier, au Rive Gauche à Tain l'Hermitage, il a découvert la cuisine moléculaire. S'il a renoué avec elle, c'est par pure passion, s'inspirant de temps à autre de Ferran Adrià, Pierre Gagnaire ou d'Heston Blumenthal. Avec son chef de partie Koji Tosooka, la complicité règne. La rigueur aux fourneaux est de mise. Même chose en salle où le maître d'hôtel, Emmanuel Janody, auparavant chez

Paul Bocuse et Nicolas Le Bec, assure un service très professionnel.

Le tout dans un décor contemporain désormais en harmonie avec les créations culinaires. La jeune architecte d'intérieur Marine Garioud et le scénographe Jean-Marc Henely signent une réalisation tonique, mariant le fuschia, le bordeaux et le gris. Les pierres apparentes se remarquent davantage. Les mots « passion », « émotion », « tentation », « instinct » et « cuis'in » s'affichent en toute légèreté. Dans les assiettes, de belles surprises. Tout en utilisant l'azote liquide, l'alginat

de sodium et d'autres additifs d'origine naturelle (comme les algues), le chef réjouit les papilles grâce à des mets sains et savoureux qui laissent une impression de satiété.

Ce jour, en amuse-bouche, des champignons japonais (erimgii) en chips, en mousse et rôtis. Puis en entrée, une crevette rôtie sur fine gelée tiède de granny smith, avocat crémeux au wasabi, pomme croquante et céleri vert. Pour suivre, un cabillaud poché à la bergamote, nouilles Udon au pamplemousse, shiso et aromates. Lors du service du dessert chocolat-praliné, un peu de spectaculaire en salle ! Le

maître d'hôtel actionne un siphon renfermant une mousse chantilly-chocolat, le verse sur la préparation gourmande avant de cryogéniser l'ensemble avec de l'azote liquide. Une meringue se forme alors. Il faut surtout déguster d'emblée. Magique, Samuel !

Christel Reynaud

> Eskis restaurant 11 rue Chavanne Lyon 1er. Midi: du jeudi au samedi. Soir: du lundi au samedi. Menus à partir de 29 euros. Cours de cuisine le dimanche matin (prochain : 31 janvier). Rens. 04 78 27 86 93 ou www.eskis-restaurant.com