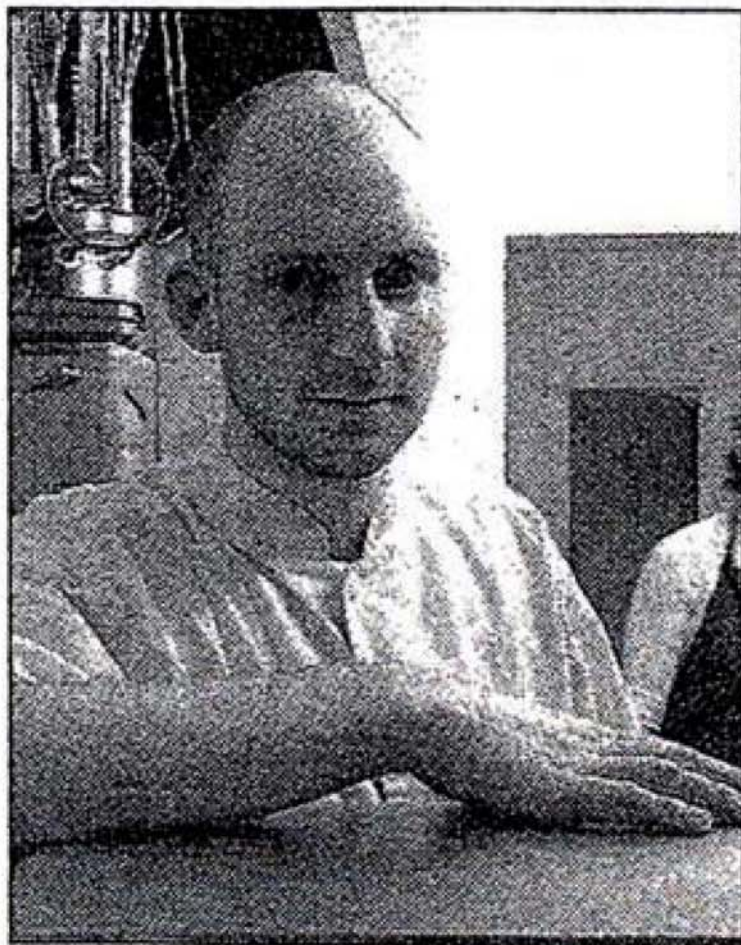


Lyon accueille son premier restaurant de cuisine moléculaire

Etre étonné par une recette aux sardines ou aux maquereaux ? Délaisser son steak-frites-salade pour plus d'exotisme sans toutefois recourir au homard ? C'est possible, grâce à la cuisine moléculaire de Samuel Desjobert dans son restaurant Eskis. Cet « artisan culinaire » a travaillé pour un établissement étoilé avant de tenter sa propre aventure. « La dimension moléculaire permet de mieux modéliser les réactions chimiques de la cuisine, en usant de l'azote et de la sphérification », explique le chef. « Souvent, les gens ont peur que ce ne soit plus de la cuisine. Mais mes « expériences » s'inspirent de plats traditionnels : tout n'est pas que « fumée », on trouve de vrais bouts de viande... » Si la relative affluence rend coûteuse la rémunération de ses



/ Photo Coralie Muller

5 salariés, le chef mise sur des prix raisonnables (22 euros le menu) pour attirer la clientèle. A plus long terme, « la cerise sur le gâteau », l'ambition affichée, est l'étoile Michelin.

> Restaurant Eski : 11 rue Chavanne, Lyon 1^{er}.
Tél : 04 26 49 06 80