

SAMUEL DESJOBERT À LYON

Samuel Desjobert, ancien sous-chef de Pierre Reboul au Rive Gauche à Tain l'Hermitage et à Saint-Rémy-de-Provence, vient de créer sa propre affaire «Eskis» à Lyon après un court passage remarqué comme chef au restaurant Sens à Cannes. L'établissement a ouvert le 26 mai, au 11 rue Chavanne. Le jeune chef présente quelques créations issues de la cuisine moléculaire qu'il a eu l'occasion de connaître auprès de Pierre Reboul. Sans tomber dans les travers de la chimie, cette cuisine moderne fait appel à des techniques culinaires modernes (cuisson à l'azote et sphérification), support de nouvelles saveurs et textures. Mais

avant tout, «Eskis» développe une cuisine novatrice à base de produits frais avec une carte évoluant au fil des semaines et des saisons. «Eskis» propose donc une nouvelle expérience culinaire dans un cadre intime (35 couverts) alliant le cachet de l'ancien et les couleurs modernes.

