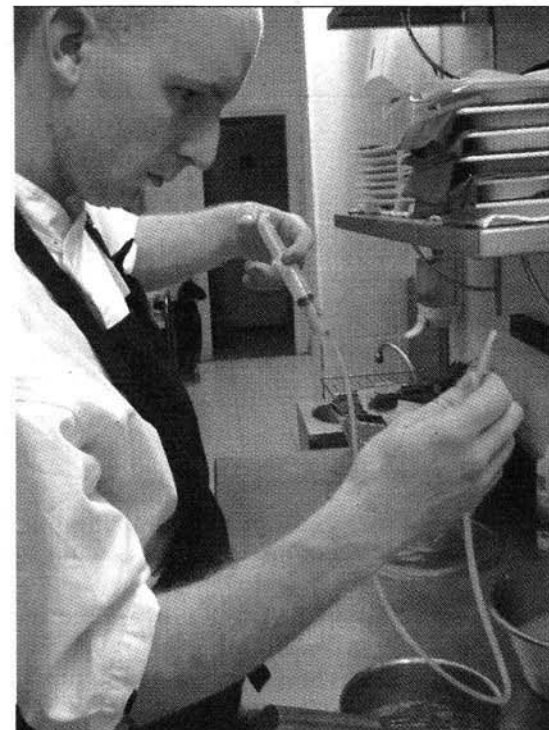


# Eskis, première adresse moléculaire lyonnaise

**Lyon (1<sup>er</sup>)** Cette ouverture récente promeut la capitale de la gastronomie et du saucisson pistaché au rang de ville 'branchée', ouverte aux gourmets en quête d'insolite. Aux fourneaux et aux éprouvettes, Samuel Desjobert invite ses convives à cette nouvelle aventure du goût.



**Samuel Desjobert** : "La cuisine moléculaire n'est qu'un terme utilisé pour définir une cuisine moderne."

Les portes de l'Eskis viennent d'ouvrir ses portes à Lyon, près des quais de Saône et de la touristique rue Mercière, réputée pour sa succession de bouchons et de terrasses ombragées. Le propriétaire, **Samuel Desjobert**, un chef 'jeune génération' de 25 ans, n'a fait ses armes qu'avec des étoilés, notamment chez **Pierre Reboul** à Tain-l'Hermitage et Saint-Rémy-de-Provence. Même si la cuisine moléculaire est désormais de plus en plus connue des gastronomes, c'était un secteur encore vierge à Lyon. De quoi attiser les curiosités mais aussi quelques réticences.

## Une nouvelle technologie alimentaire au service du goût

Apprenti sorcier, Samuel Desjobert ? Il s'en défend : "Cuisine moléculaire n'est qu'un terme utilisé

pour définir une cuisine moderne." Il ne se revendique pas non plus de la démarche de **Ferran Adrià**, surnommé l'Alchimiste. Sauf que le vocabulaire dédié à ce type de cuisine séduit autant qu'il dérange, parce que qui dit molécule dit chimie, ou physique. Combat entre anciens et modernes ? Samuel Desjobert n'en a cure. Il manie l'azote liquide pour obtenir une coque croustillante sur une meringue, ou le gélifiant à l'extrait de carraghénane (l'algue E407, autorisée en France, exclusivement végétale, donc halal et casher) comme d'autres le vinaigre, la moutarde ou le sel. Associé à du chlorure de calcium, l'alginat de sodium (issu des algues brunes ou E401) permet d'enfermer dans une bulle de la purée de petits pois frais assez fluide. Et, dans la fabrication maison de ses Spaghettis au jus de moules agrémentées de gélifiant E407, Samuel Desjobert se sert d'une durite coupée en plusieurs longs morceaux, dans laquelle il injecte le mélange qui se solidifie instantanément, donnant naissance à des spaghettis translucides et... hautement comestibles.

## Le respect des règles et des techniques

Discret, le chef ne se donnera pas en spectacle avec des alambics et des éprouvettes. Il trouve son compte dans cette façon de travailler les produits qui lui permet d'en préserver l'essentiel : le goût. Ainsi, des asperges ou des tomates provençales qui, préparées traditionnellement, ont tendance à perdre leur vraie saveur, devraient la retrouver encore plus concentrée.

Pour l'ancien de grandes maisons, qui se pose en artisan cuisinier, il s'agit avant tout "de techniques déjà existantes qui s'apprennent avec leurs règles. C'est seulement en les respectant qu'un chef peut créer et innover en y apportant sa patte". À condition aussi d'être équipé. Le matériel est un peu plus coûteux que pour la cuisine d'un restaurant traditionnel, telle cette machine à cuire sous vide pour les cuissons à basse température (80 °C) ou des balances qui mesurent au milligramme près. "Un petit gastro", c'est ainsi que Samuel Desjobert aime à définir son restaurant de 29 places assises,



"Un petit gastro", c'est ainsi que Samuel Desjobert aime à définir son restaurant de 29 places assises.

dont le ticket moyen est de 55 euros. "Nous avons un très bon rapport qualité-prix", souligne-t-il. Ouf ! Alors pour 22 euros le midi, on peut déjà faire le plein de saveurs inédites avec du Cabillaud croûté d'olives, huile vierge au lait de brebis et tomates provençales gélifiées, ou des Pieds de porc croustillants au maïs, betterave et granny smith. À 29 euros le soir, nous attendent les 'Extraits de Saveurs' : du Saumon de l'Atlantique, ravioles crème d'oseille et nage végétale au gingembre, ou le Bœuf de 8 h braisé, bulle liquide de petits pois, pulpe au curry, poitrine séchée. Enfin, à 45 euros, les molécules et les papilles s'affolent, avec les Gambas accompagnées de fenouil mi-confit, réduction d'orange, pastis glacé, ou le Foie gras du Sud-Ouest laqué de sirop d'érable, carotte 'croq' et crème, émulsion coco, ou le Bar cuit sur la peau, couscous de choux-fleurs, pastilla au ras el hanout et lait d'amandes. Moléculaire, mon cher Watson !

Sonia Delzongle

## ESKIS

11 RUE CHAVANNE • 69001 LYON

TÉL. : 04 78 27 86 93

WWW.ESKIS-RESTAURANT.COM