

Les restos de l'été (3/5) : L'Eskis (07/08/2008)



Il en énerve plus d'un, avec sa manie de présenter une paëlla toute déstructurée et de solidifier à l'azote liquide le moindre blanc d'oeuf qui lui passe sous le nez. Et devant le client, pour bien se faire mousser. Il en agace certains mais il en fascine aussi d'autres, qui se disent que Samuel Desjobert, du haut de ses 25 ans, ose sans sciller faire entrer dans l'ancre ultra rigide de la restauration lyonnaise la très controversée cuisine moléculaire. Sans épate, avec des pipettes molles et des fruits alignés dans l'assiette comme sur une table de géomètre. Féru des nouvelles pratiques et façons d'aborder la saveur, ce n'est toutefois pas "à la mode" que veut être Samuel. Légèrement poil-à-gratter, certes, mais pas de passage. Pour faire tout son cirque goûteux, le jeune entrepreneur n'a d'ailleurs pas lésiné sur les moyens: deux personnes en salle, pour un maximum de 30 couverts. On sent là que le nouveau petit chef rêverait bien de décrocher un jour, si ce n'est la lune, au moins une première étoile. En attendant la gloire éventuelle, Samuel ne lâche pas les fourneaux, et ne prendra pas de vacances avant le mois d'août 2009. Ouvert depuis seulement deux mois, l'Eskis affiche déjà complet le soir et, ce midi, un client est venu déjeuner "pour la neuvième fois". **Dalya Daoud**

En vidéo (par **Bastien Gouly**) : Comment on a mangé fromage ET dessert à l'Eskis, le premier grassement enfumé, le second glacé à -196°. Précisément.

L'Eskis: 11 rue Chavanne, Lyon 1er. Tél.: 04 78 27 86 93.