



Le restaurant Eskis

© Thomas Campagne / LYON MAG

## Le restaurant du mois **Eskis**

CE NOUVEAU RESTAURANT DU CENTRE-VILLE MISE SUR LA CUISINE MOLÉCULAIRE. INTÉRESSANT.

**S**itué rue Chavanne, près de la place des Terreaux, le restaurant Eskis, qui vient d'ouvrir, a mis sur une déco contemporaine : dallage gris, piliers de pierres bruts, murs rose et blanc, tables et chaises en bois, couverts très design...

Mais la vraie originalité de ce restaurant d'une trentaine de couverts, c'est sa cuisine moléculaire. C'est-à-dire à base d'émulsions, de gélifications et de cuisson à l'azote.

Le chef, Samuel Desjobert, 24 ans, a été formé par Pierre Reboul, une étoile au Michelin avec son restaurant d'Aix-en-Provence. Et c'est la première fois qu'il se lance.

À la carte, on trouve des foies gras laqués de sirop d'érable, des gambas avec un fenouil mi-confit, un turbot

rôti sur l'arrête avec des sucres glacés au moka ou un porc aux langoustines bretonnes aux pieds en croûte de maïs. Mais le jour où on est venu déjeuner, on a choisi les menus. Avec une mise en bouche originale, un petit carré de tomate recomposé rose fluo accompagné d'une savoureuse "eau de tomate". Puis on a eu droit à une ratatouille saveur, une sorte de flan servi avec une petite pipette qui permet d'injecter à l'intérieur un jus de tomate. Original et surtout très bon. Autre entrée à signaler : les asperges vertes gélifiées à chaud accompagnées d'une mousseline de parmesan. Bien présenté mais sans plus. Pour suivre, une dorade de ligne, un peu étouffée par la garniture d'ailleurs excellente : feuille de pomme de terre, fondue de poireau, crème de fenouil à l'aneth...

Alors que le "bœuf de 8 heures" est assez décevant. Présenté comme un beau morceau de brownie, il est trop dur et surtout trop gras.

Domage. Par contre, la bulle de petits pois est superbe, grâce à un processus de "sphérification" qui permet de créer une boule dure à l'extérieur avec à l'intérieur une soupe de petits pois. Excellent.

Les desserts sont également très bons. Avec un financier au miel, avec dattes et crème glacée. Le gianduja présenté en soupe crémeuse est un peu plus quelconque. Alors que la mara des bois est aussi très originale avec sa compotée de lavande et sa coque glacée à l'azote. Du coup, quand on casse cette coque, une fumée s'échappe du dessert. C'est beau et bon. Par contre, à près de 70 euros pour deux à midi,

c'est cher. Au final, ce restaurant doit encore faire ses preuves mais il permet de découvrir cette fameuse cuisine moléculaire.

*Eskis, 11 rue Chavanne dans le 1<sup>er</sup> arrondissement.  
Tél. : 09 51 48 10 70.*

