

TENDANCE

DÉCOUVERTE

Un zest de cuisine moléculaire

Cuisine créative contemporaine, la cuisine moléculaire s'invite à Lyon par l'intermédiaire de l'Eskis

Un œuf sur le plat qui n'en est pas un, des fraises et compotée à la lavande coquées à l'azote, un Saint-Marcellin fumé au fenouil...

Et si la cuisine moléculaire était avant tout un jeu ? « Pas uniquement. Mais il est vrai que le côté spectacle est une grande partie de cette cuisine novatrice. C'est estimer aussi que dans la cuisine, il n'y a pas que le goût qui compte... » explique Samuel Desjobert qui vient d'installer son restaurant Eskis rue Chavanne dans le 1^{er}. A 25 ans, ce jeune chef, formé à l'école classique, préfère plutôt parler de cuisine inventive que de cuisine moléculaire : « C'est un bien grand mot qui ne veut pas dire grand-chose. Toute la cuisine est moléculaire ! Prenez une mayonnaise : c'est un



La cuisine moléculaire ou comment sortir de l'ordinaire avec le jeune chef Samuel Desjobert.

échange et un mélange de molécules. Les produits sont toujours transformés. Ce que je fais s'apparente davantage à du fooding » estime-t-

il. Il n'empêche que les manipulations sont impressionnantes : la sphérification, ou quand un jaune d'œuf est en fait un morceau de

mangue gélifié entouré d'une gelée de coco (plat détourné), « tout est calculé au mg près » souligne le jeune chef. Et que dire de l'introduction de fumée de fenouil dans une cloche dans laquelle a été déposé un Saint-Marcellin. La manipulation de l'azote à -196° pour faire le croquant-meringué à l'extérieur de la compotée de fraises n'en est pas moins spectaculaire au point de s'interroger sur la dangerosité : « Il faut faire très attention car l'azote est effectivement dangereux mais il n'y a rien de sorcier » plaisante Samuel qui admet volontiers que son « art » ne s'adresse pas à n'importe qui mais à une clientèle entre 25 et 55 ans. On repassera donc pour mamie !

Sandrine Rancy

Restaurant gastronomique l'Eskis, 11 rue Chavanne, Lyon 1^{er}. Tél : 04 78 27 86 93. Menu midi : 22 euros. Menus soir : 29 euros, 45 euros et 60 euros.