

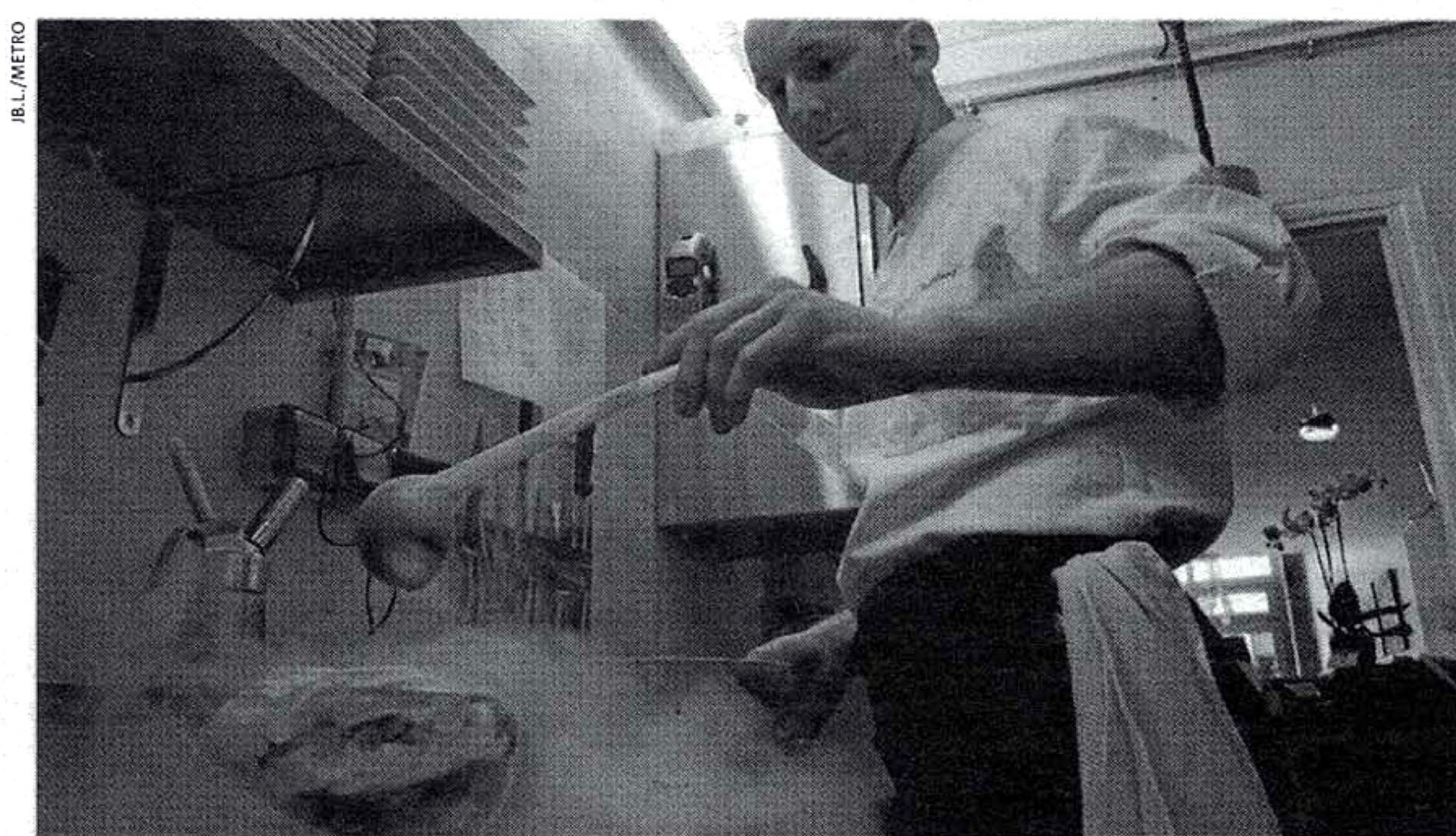
# Un restaurant du 3<sup>e</sup> type

Samuel Desjobert fait découvrir la cuisine moléculaire aux Lyonnais

**GASTRONOMIE.** La cuisine du restaurant Eskis n'a rien d'un laboratoire de chimie, mais, dans un coin, trône un objet insolite : une bombe bleue remplie d'azote liquide à  $-196^{\circ}\text{C}$ . Eskis, qui a ouvert ses portes lundi (11 rue de Chavane, 1<sup>er</sup>), se veut le premier restaurant lyonnais gastronomique de cuisine moléculaire, dans la lignée du Catalan Ferran Adrià et de son établissement, El Bulli.

## "Ce n'est pas du spectacle"

C'est dans ce cadre intimiste qu'officie Samuel Desjobert, un jeune cuisinier de 24 ans formé chez le chef Pierre Reboul, étoilé au Michelin. "Ce n'est pas du spectacle mais bien de la gastronomie, explique-t-il. On travaille les produits sur les mêmes bases qu'avant, mais on utilise aussi de nouvelles techniques. Quand on



J.B.L./METRO

La crème est saisie par le froid de l'azote liquide. Résultat : une croûte craquante et un intérieur fondant.

est cuisinier, on a envie de découvrir d'autres choses."

Sous l'expression "cuisine moléculaire" se cachent différents procédés. La cuisson

sous vide permet de faire chauffer du saumon à  $36^{\circ}\text{C}$ . La sphérification crée des bulles liquides autour de l'aliment. Samuel Desjobert

a ainsi réalisé un dessert ayant l'aspect et la texture d'un œuf au plat, avec du lait de coco pour le blanc et de la mangue pour le jaune.

Enfin, l'azote liquide est utilisé pour glacer une crème à la lavande qui recouvre une compotée de fraises.

## De nouvelles textures

"Le goût ne change pas, ce sont seulement des textures nouvelles qu'on donne au produit. Des sensations en bouche qu'on ne peut obtenir sans ces techniques. Cela demande beaucoup de travail. Impossible de faire quoi que ce soit à l'avance", souligne Samuel Desjobert.

Le chef ne se fixe pas de limites dans ses explorations. Revisitera-t-il les classiques de la cuisine lyonnaise ? "On verra", répond-il, en confiant qu'il réfléchit à une recette de salade lyonnaise. **JEAN-BAPTISTE LABEUR**

Réagissez à cet article  
[metrofrance.com/  
cuisinemoleculaire](http://metrofrance.com/cuisinemoleculaire)

