



## Cuisine moléculaire

**ECLATE.** Jusqu'à présent, la cuisine déstructurée, venue de la folle Espagne, avait à peine effleuré Lyon. Avec Eskis voilà venu le temps de la cuisine qui mousse et qui bulle.

### ADRESSE

#### Eskis

11 rue Chavanne, Lyon 1<sup>er</sup>.  
04 78 27 86 93. Fermé dimanche lundi  
midi et samedi midi. Menus: 22 euros  
(midi), 29 euros et 45 euros.  
Menu dégustation 60 euros.

### Il faut le savoir

• Si vous prenez l'apéritif, vous verrez une succession de petites choses comme des chips de betterave ou un sublime et microscopique anchois mariné à la gelée de vinaigre sur une plaque de caramel, puis vient une mise en bouche. Un conseil, ne demandez pas "Quand c'est qu'on mange?" en dévorant la panière. L'impressionnisme culinaire demande de la patience ou d'avoir mangé une côte de bœuf avant.

• Si vous pouvez décrocher l'air de rien les tableaux au mur, cela ferait un bien fou à la déco.

• La carte des vins est courte mais très excitante. On trouve des Sautanum 2003, un chef-d'œuvre local.

La cuisine "moléculaire", notion vague incarnée par le chef Espagnol Ferran Adria (El Bulli, trois étoiles Michelin, réservez dix mois à l'avance), fait beaucoup plus parler qu'elle n'est appliquée. Le scientifique Hervé This a bien expliqué comment faire du "chocolat Chantilly" sans œufs. Thierry Marx, le chef sosie de Bruce Willis a bien créé la quiche liquide à Pauillac et le Vichyssois Jacques Décoret nous a bien démoulé du néant la "choucroute imaginaire", mais la quenelle lyonnaise n'était toujours pas présentée en cube.

Et puis, voilà Samuel Desjobert, 25 ans, un titre de meilleur apprenti de la Drôme, un parcours bien géré dans des tables à une étoile. Gros bosseur (il nous a confié travailler environ 20 heures par jour, ne lui demandez pas son opinion sur l'Euro 2008) et créateur de fantômes. C'est un des enjeux de cette cuisine décalée, armée

d'un télescope afin de remonter jusqu'aux origines du goût ou de la texture. Pour faire des spectres à la menthe, par exemple, prenez de l'azote liquide, jetez une feuille de menthe dedans, elle est immédiatement cuite par le froid (- 196 degrés cela ne pardonne pas) et perd toute sa texture. Vous dégustez

Cela explose en bouche, effet 2001 l'odyssée de l'espace garanti.

quelque chose plus proche de l'air que de la matière, mais cela a un vrai goût de menthe. Samuel Desjobert utilise l'azote liquide dans un dessert à base de fraise mara des bois et de lavande. Dans sa mallette de petit chimiste, il bricole ce qu'on appelle la "sphérification". La

réaction combinée d'alginate de sodium et de chlorure de calcium permet de faire des boules avec du liquide. Ainsi, dans un bœuf braisé au petit pois, il ajoute une grosse bille uniquement composée de jus de petit pois frais. Cela explose en bouche, effet 2001 l'odyssée de l'espace garanti. Avec du jus de viande ou de champignon, il peut aussi faire des spaghettis, le même principe que la gelée mais chaud! Autre contre-pied: la déstructuration et le détournement. Une moule frites belge devient des spaghettis de jus de moules marinières, une croquette de pomme de terre à la livèche et une écume de bière. Votre petit œuf au plat? De la noix de coco et de la mangue.

Malgré des défauts (un impossible macaron à la moutarde), tentez l'expérience d'une cuisine amusante, goûtue et pas aussi chimérique que vous le croyiez.

F.M.