



Eskis : une cuisine racée, colorée, graphique et inventive.

Eskis révélation -/ Eskis revelation

Il y avait la purée à l'huile d'olive de Nicolas le Bec, il va falloir aussi compter sur la purée de pois de Samuel Desjobert qui, avec l'Eskis, annonce des lendemains qui chantent. Racée, colorée, graphique, inventive, sa cuisine déboule comme un ovni dans le Landerneau de la cuisine lyonnaise. S'il a appris l'essentiel chez Pierre Reboul étoilé à Aix-en-Provence, il poursuit un inlassable travail de recherches dans les textures pour ne dormir que quatre heures par nuit. Cette discipline de fer fait merveille à table, des spaghettis au jus de moule, la salade de tomates cernée dans une bulle, le biscuit de sarrasin rehaussé d'un parfait glacé au ceps (oignons), le bœuf de huit heures taillé en carrés aux dés de sucrose (salade) et cette purée d'ores et déjà hors catégorie. Un festival de créativité dans le menu de midi à 22 €. Avec de l'ardeur et de l'envie, Samuel sait réveiller le plat. Foncez.

-/ We already had Nicolas le Bec's mashed potato with olive oil. Now we have mashed peas (with a difference!) from Samuel Desjobert, whose restaurant Eskis promises exciting times for Lyon cuisine. Original, colourful, graphic and inventive, this remarkable cuisine is making a big splash in the Lyon dining scene. Samuel Desjobert is man who sleeps only four hours a night, and it shows. Although he trained mainly with Michelin-starred Pierre Reboul in Aix-en-Provence, he's always pursued his own relentless explorations of texture. The results are astonishing: spaghetti made from mussel juice, tomato salad enclosed in a bubble, buckwheat biscuit topped with a spring onion parfait, and the above-mentioned out-of-this-world pea purée. There's a feast of creativity on the 22-euro lunchtime menu. With his ardour and imagination Samuel could make a feast from any dish. Go for it!

11 rue Chavanne, Lyon 1er- Tél. 04 78 27 86 93