

# DOSSIER Quoi de neuf?



## UN RESTO À MOLECULES

Nouvelle ultrafraîche: la cuisine moléculaire, qui met en œuvre les techniques de cuisson à l'azote à - 196° et la sphérification, a désormais son restaurant consacré à Lyon. Baptisés Eskis, les lieux sont dirigés par le jeune chef Samuel Desjobert. Son truc? Réviser les classiques à coups de formules magiques. L'alchimie opère dans les assiettes. 11, rue Chavanne, Lyon 1<sup>er</sup>. Tél.: 04 78 27 86 93.

[www.eskis-restaurant.com](http://www.eskis-restaurant.com)