

A moins de 30 euros**Lyon: Eskis**

Par Andrea Petrini, publié le 04/11/2008 17:27 - mis à jour le 04/11/2008 18:04

La cuisine moléculaire débarquera enfin entre Rhône et Saône. L'occasion de s'offrir, dans un décor lilas et éclairage low-fi, un cours de rattrapage des nouvelles techniques. Tout ce qu'on a toujours voulu savoir sur la cuisine futuriste sans jamais le piger est ici explicité avec moult pirouettes didactiques.

Pour 29 euros, dès le premier menu, on seringue la boule couleur rouge tomate de la salade liquide avec une vinaigrette aigrelette du plus sympathique effet. On marie chair du tourteau de l'Atlantique et wasabi sphérifié. Puis, bien sûr, entre deux nappages de sucre effervescent, les cuissons à basse température et les gélifications font la nique aux marmites et faitouts.

Il fallait voir les prunelles de nos voisins ébahis lorsqu'on leur a préparé l'omelette norvégienne inversée. Soit de l'azote liquide dont l'étreinte glaciale transforme instantanément le blanc d'oeuf en véritable meringue perchée sur une glace vanille aux écorces d'orange. Eskis, petit chimiste appliqué, sait au moins, reconnaissons-le, raviver la curiosité.

**11, rue Chavanne, Lyon (1er), 4-78-27-86-93. Menus :
22 euros (déjeuner), 29, 45, 60 euros. A la carte : 50-
60 euros. Fermé le dimanche, le samedi midi et le
lundi midi.**