

Moléculaire mais pas trop

Nouveau à Lyon, Samuel Desjobert joue la création sans provocation

Un petit air de Thierry Marx. La « coiffure » peut-être ? Mais là n'est pas le seul point commun entre l'avant-gardiste chef médocain, qui a fait du chateau Cordeillan-Bages un bastion de la cuisine dite moléculaire, et le jeune Samuel Desjobert, qui vient d'ouvrir à Lyon le restaurant Eskis, dont la carte affiche clairement son souci de sortir des sentiers battus de la gastronomie traditionnelle. A tel point que, guère convaincu par quelques expériences précédentes au carrefour de la chimie et de la cuisine et, disons-le clairement, plutôt adepte de la terrine maison que de la quiche lorraine liquide, c'est avec circonspection que nous en avons franchi le seuil.

Un chef qui ne renie pas sa formation classique

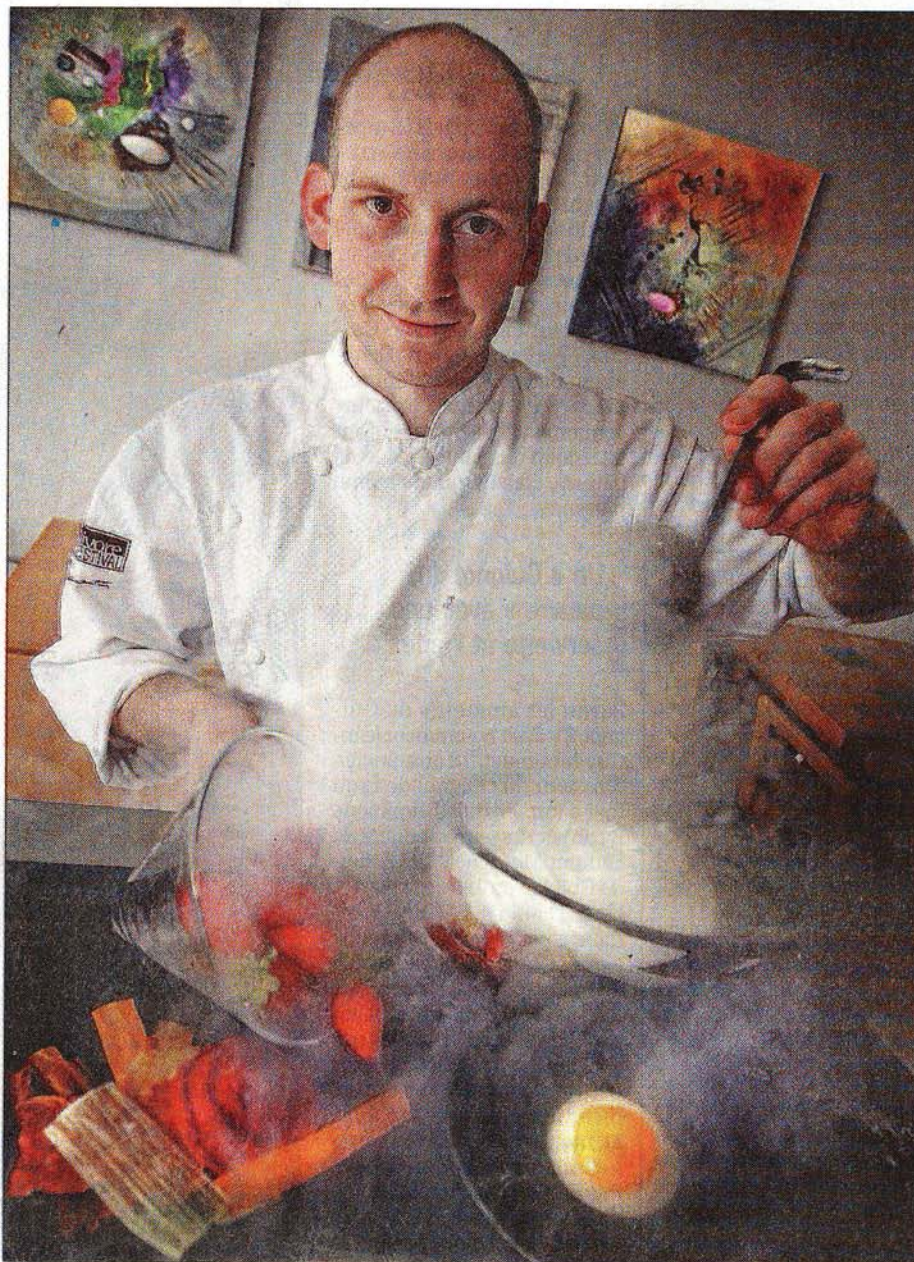
Vaines inquiétudes, vite dissipées par la dégustation d'un très aromatique Menetou-Salon « La Tour Saint-Martin », véritable nectar du val de Loire signé Minchin, épousant à merveille la saveur marine de gambas rôties sur fenouil mi-confit et canelloni de gambas. Heureuse composition à laquelle une large tagliatelle de jus d'orange gélifié apportait harmonieusement sa gou-teuse fantaisie.

Jusque-là, pas de quoi s'inquiéter, bien au contraire. D'autant que la timbale chaude d'asperges vertes, mousseline de parmesan, avec sa tuile à la tapenade, s'inscrivait dans un registre plutôt familier.

Créative certes, dans les alliances de saveurs et par l'usage de produits gélifiants (comme le carraghénane ou l'alginate de sodium) et de techniques innovantes, la cuisine de Samuel Desjobert démontre avec bonheur que le jeune homme ne renie rien de sa formation classique. Approche contemporaine, tendance fusion, mais loin de confondre création et provocation. Une impression confirmée par la magnifique cuisson sur la peau d'un bar tendrement nacré, accompagné d'un couscous de chou-fleur et de pastilla au ras-el-hanout aux subtils arômes. Un vrai bonheur, arrosé d'un magnifique Mâcon Vergisson du domaine Sangouard-Guyot. Moins convaincu en revanche par le bœuf de huit heures et sa version revisitée des petits pois grand-mère. Avant d'applaudir par contre sans réserves un dessert comme les fraises « mara des bois » compositées à la lavande sur un fin sablé muscovado, avec sabayon de vanille Tahiti ; tout en fraîcheur et légèreté, même si l'azote liquide manquait ce jour-là en cuisine. Il faudra revenir. Pour la table comme pour la cave et les conseils éclairés d'Emmanuel Janaudy en salle ; ainsi que pour le pain du boulanger voisin. Bref, pour le plaisir. Nous reviendrons donc volontiers. Ce qui n'était pas gagné d'avance !

Jean-Jacques Billon

> Eski, 11 rue Chavanne, Lyon 1^{er}. Tél. : 04 78 27 86 93. Menus à 22 (déjeuner), 29, 45 et 60 euros. Fermé samedi, dimanche et lundi midi.



Fraises « mara des bois », sabayon vanille... et une touche d'azote, pour une belle harmonie de saveurs et de couleurs / Photo Joël Philippon