

Tables gourmandes.

Dessine-moi une molécule !

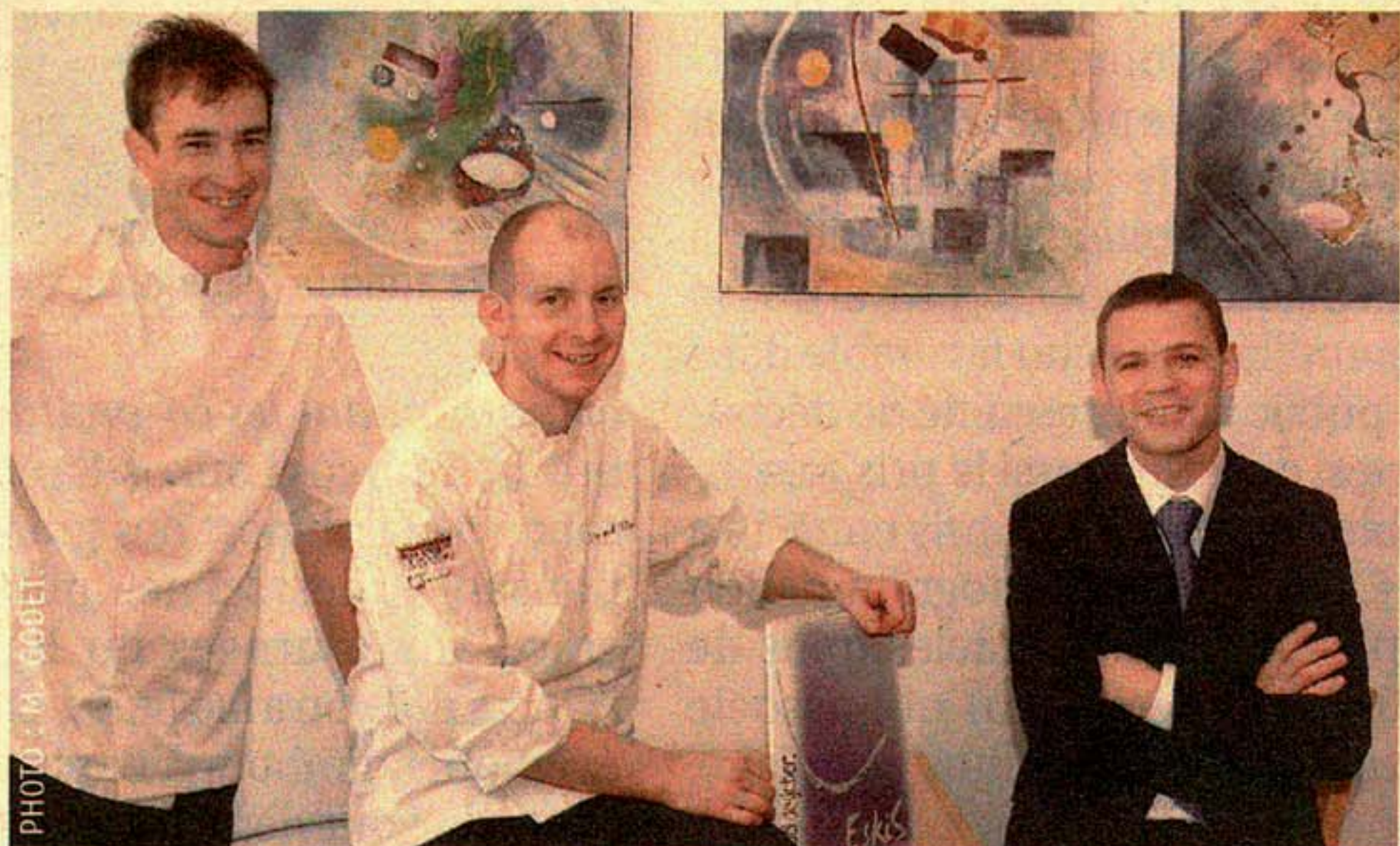
Et si Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, remplaçait le traditionnel guide d'Escoffier par un traité de physique chimie ? Quelques cuisiniers se sont lancés dernièrement dans le moléculaire, avec plus ou moins de bonheur. Le dernier en date se nomme Samuel Desjobert et son restaurant, Eskis. Si la gastronomie moléculaire est l'étude des phénomènes physiques à l'œuvre lors de la préparation de plats cuisinés, alors elle existe depuis que l'on sait cuire des œufs ou réaliser des gelées. Enseignant au Collège de France, Hervé This, vulgarisateur de cette discipline appliquée (1982), parle de modélisation des réactions chimiques culinaires. Emulsion, floculation, convection ou cuisson à cœur sont donc analysées pour une, presque parfaite, reproductibilité. En fait, si le chef dresse une esquisse de cette tendance, il n'en possède pas moins les bases d'une cuisine étoilée qu'il a expérimentée avec Pierre Reboul à Tain l'Hermitage, six années durant.

Les hostilités gourmandes débutent avec une eau de tomate en demie teinte et une mousse de tomate pimentée, remplie de ces petits cristaux qui explosent dans votre tête. La timbale d'asperges mimosas et sa mousse aérienne sont présentées avec une tuile à la tapenade. Une belle assiette de saison qui aurait pu, cependant, être servie un peu plus chaude, comme les gambas sur lit de fenouil. Une entrée goûteuse et douce accompagnée d'un sorbet anisé et d'une tagliatelle d'orange. Le pavé de saumon, à l'exacte cuisson, tente de s'accommoder d'un couscous de choux-fleur, de minis pastillas parfumées au ras el hanout, le tout avec une sauce présentée dans un tube à essai. La bulle moléculaire de petits pois joue avec le bœuf de huit heures. La saveur est présente malgré une texture inhabituelle et déroutante. Bulle de mangue à la façon d'un œuf, mousse légère de Mara des bois ou de guimauve menthe jouent aussi sur des structures aériennes sucrées.

Eskis propose une cuisine intéressante et parfois déroutante. Lyon est-elle prête à remplacer au quotidien ses Toques blanches lyonnaises par des laboratoires ?

MICHEL GODET

Eskis, 11 rue Chavanne, Lyon-1^{er}. Tél. 04 78 27 86 93. Fermé lundi et samedi à midi et dimanche. Accès handicapés délicat. Formule 3 plats à midi : 22 €. Carte et menus à 29 € et 45 €. Dégustation : 60 €. La cave est déjà très intéressante.



Le second Adrien de Fraissinette (Villa Florentine), le chef Samuel Desjobert et Emmanuel Janody (Paul Bocuse, Nicolas le Bec) qui excelle en salle et en cave.