

Quand cuisine et chimie font bon ménage



ANGEL SANHUEZA

Nouveau restaurant lyonnais, l'Eskis propose depuis le 2 juin une carte gastronomique de cuisine moléculaire. Concept culinaire moderne, la particularité de la cuisine moléculaire réside dans les techniques de cuisson. La cuisine moléculaire emprunte donc aux chimistes leurs produits réfrigérants, qu'elle marie avec les produits que l'on trouve traditionnellement dans nos assiettes : œufs, poissons, légumes... La différence se trouve alors dans la structure et les formes obtenues. De tels résultats sont inaccessibles pour

la cuisine traditionnelle. Mais grâce à la cuisson sous vide à très basse température, la surgélation à l'azote liquide, la « sphérification » des crèmes et liquides, tout devient possible. Les mets surprennent par leur « fraîcheur » et leur moelleux, les sensations en bouche sont étonnantes.

Implanté rue Chavanne (Lyon 1^{er}), l'Eskis propose à ses clients de découvrir l'alliance entre art culinaire et chimie dans une ambiance intimiste, avec des menus de 29 à 60 euros.