



Samuel Desjobert, ancien sous-chef de Pierre Reboul s'implante à Lyon
Samuel Desjobert, ancien sous-chef de Pierre Reboul au Rive Gauche à Tain l'Hermitage et à Saint Remy de Provence, vient de créer sa propre affaire à Lyon après un court passage remarqué comme chef au restaurant Sens à Cannes.

L'établissement doit ouvrir le 26 mai, au 11 rue Chavanne à Lyon, à deux pas de la rue Mercière. «Eskis» proposera une carte variée et originale de cuisine gastronomique. Le jeune chef va y présenter quelques créations issues de la cuisine moléculaire qu'il a eu l'occasion de connaître auprès de Pierre Reboul. Sans tomber dans les travers de la chimie, cette cuisine moderne fait appel à des techniques culinaires modernes (cuisson à l'azote et sphérification) support de nouvelles saveurs et textures. Mais avant tout, «Eskis» développera une cuisine novatrice à base de produits frais avec une carte évoluant au fil des semaines et des saisons. «Eskis» propose donc une nouvelle expérience culinaire dans un cadre intimiste (35 couverts) alliant le cachet de l'ancien et les couleurs modernes. Le restaurant sera ouvert tous les jours sauf le dimanche toute la journée, le lundi midi et le samedi midi.

Le 14/05/2008