

Vie quotidienne

GÉRANTE D'UNE SOCIÉTÉ INNOVANTE À DIJON

Anne Cazor : la technologie au service de la cuisine

A la tête de Cuisine Innovation, Anne Cazor propose d'utiliser la technologie dans la création culinaire. Les grands chefs sont déjà séduits, les industriels s'y mettent et le grand public ne cache plus sa curiosité.

Alexandre Gauthier, Cyril Lignac ou encore le chef pâtissier chypriote Pericles Roussounides. Détentrice d'un diplôme d'ingénieur en agroalimentaire et d'un doctorat en gastronomie moléculaire (obtenu à Jussieu, sous la direction d'Hervé This), elle crée son entreprise en avril 2006 lors de sa dernière année de thèse⁽¹⁾.

« Au début, mon idée était d'aider les chefs, raconte-t-elle. Aujourd'hui, dans leur formation, les chefs n'apprennent pas forcément beaucoup les aspects scientifiques et techniques. Je veux leur apporter de nouvelles idées, des nouveaux produits et de nouvelles techniques culinaires. Je souhaite leur faire gagner du temps mais aussi qu'ils comprennent pourquoi ils réussissent parfois une réaction chimique et parfois non. »

Au plus près des chefs

Depuis trois ans, l'entreprise s'est développée sur plusieurs axes. Au plus près des chefs donc, elle propose des formations de trois jours pour les initier à la cuisine moléculaire et à ses techniques. « Je résous notamment les problèmes technologiques qu'ils rencontrent : comment faire des gélées chaudes, comment passer du sucré au salé ou encore des interrogations sur les machines. » Sur Internet, Anne Cazor commercialise des additifs, des



Anne Cazor (à droite) et Pericles Roussounides, chef pâtissier à Chypre (crédit photos : Julien Attard)

matériels et ustensiles destinés à l'élaboration de recettes innovantes. Pour l'industrie alimentaire, elle fait du conseil en apportant des connaissances scientifiques. Lors de salons événementiels, elle effectue des

démonstrations. Enfin, depuis décembre, une nouvelle recrue, Philippe Reutenauer, s'occupe d'un pôle recherche et développement. « En ce moment, nous travaillons sur de nouvelles textures de produits adaptées aux

personnes âgées en maison de retraite », indique Anne Cazor.

Un livre qui rencontre un vif succès

À la fin du mois d'octobre dernier, Anne Cazor a sorti,

avec Christine Liégar, un livre, *Petit précis de cuisine moléculaire* (chez Marabout), qui propose des recettes de cuisine simples, ludiques et originales liées à la technologie culinaire. L'ouvrage, qui compte « 20 techniques pour comprendre et 40 recettes pour tester », explique les mécanismes scientifiques impliqués. Son but est ici de toucher le grand public. « Ce livre a une fonction pédagogique et de vulgarisation, tout en rappelant qu'il est nécessaire de faire attention aux dosages », explique l'auteur. Ce petit précis a déjà rencontré un beau succès. Il sera réédité en février.

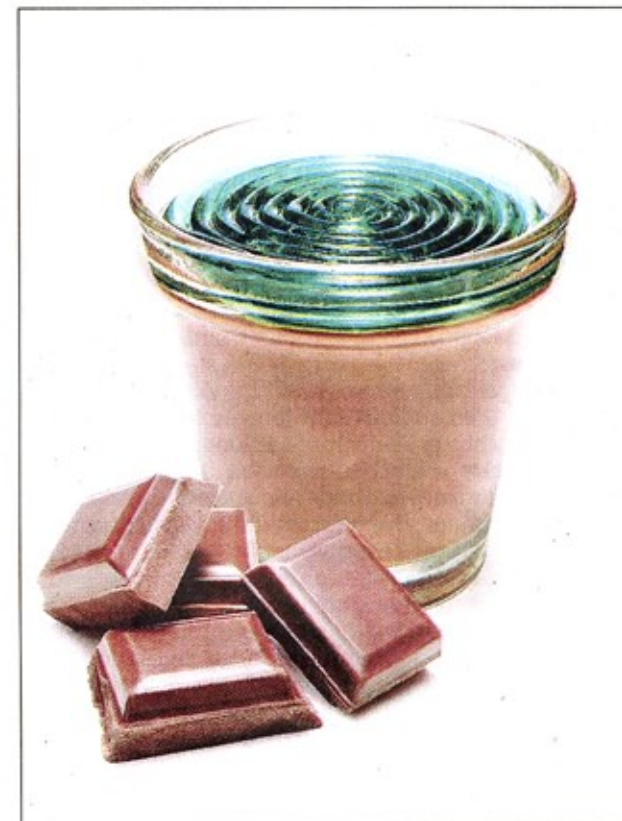
« La technologie est une bonne chose »

« Je veux montrer qu'avec tout ce qu'elle peut apporter à la gastronomie, la technologie est une bonne chose. » Son métier devrait lui permettre de voyager à travers le monde, de l'Europe à l'Asie en passant par l'Afrique. Et ça aussi, c'est un délice.

Vincent LINDENEHER

(1) L'entreprise, qui compte deux salariés à temps plein (Anne Cazor et Philippe Reutenauer), a enregistré un chiffre d'affaires de 145 000 € en 2008, contre 65 000 € en 2007, soit une augmentation de 123 %

(2) La thèse portait sur une étude des bouillons de légumes et de viandes



Flan choco minute, spaghetti de Get 27©

Une passion née dans l'enfance

Ses parents étant amis avec la famille Chanliaud, propriétaire du restaurant Le Jardin des Remparts à Beaune, Anne Cazor se plaît rapidement dans les cuisines de l'établissement. En face des chefs, elle leur pose des questions. « Pourquoi si ? », « pourquoi ça ? », les cuisiniers n'ont pas toujours réponse à ses interrogations. Afin de déterminer pourquoi les recettes fonctionnent (ou pas), ses recherches dans le cadre de ses études lui permettent peu à peu de se dire que résoudre les problèmes scientifiques et technologiques pouvait devenir son métier. Dont acte.