



Cuisine Innovation

Des formules magiques dans la marmite !



Anne Cazor, ingénieur agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire, avait un rêve : réunir ses compétences scientifiques et sa passion pour la cuisine en amenant les formules de l'une dans les casseroles de l'autre. C'est ainsi qu'est née Cuisine Innovation il y a 5 ans. En plus du conseil auprès de l'industrie alimentaire et de la formation des chefs et de leurs équipes, Anne Cazor a eu envie d'élargir son public. Pourquoi ne pas apprendre au plus grand nombre comment stabiliser une mayonnaise, réussir une chantilly, bien cuire une viande et la garder tendre... tels sont les nombreux objectifs de la cuisine moléculaire.

Loin des effets ludiques de la cuisine spectacle, la cuisine moléculaire est partout, même dans votre baguette. Un pain réussi est l'œuvre d'un boulanger qui a compris comment et quand, associer les molécules des différents composants de son produit. Ce sont d'innombrables trucs et astuces, fondés scientifiquement et testés par les plus grands chefs que vous pouvez retrouver dans les livres et les kits de Cuisine Innovation et depuis peu dans des cours pour particuliers.

Quand les chefs se toquent pour la science

Emballés, trois chefs se sont associés au projet ; Jean-François Maire (Académie culinaire, Besançon), David Zuddas (DZ' envies, Dijon) et Roland Chanliaud (Le Jardin des Remparts, Beaune). En fonction du programme, les vendredis et les samedis seront à présent l'occasion pour vous d'apprendre auprès d'un chef et d'un scientifique - Anne Cazor - ce qui se passe dans vos casseroles, de découvrir des produits et des techniques innovantes. L'occasion aussi de déguster sur place vos réalisations dans une ambiance conviviale et la possibilité d'y inviter vos amis.

Cours et menu dégustation

- Durée : 4h30
- Tarifs : 87€ et 55€ par invité
- Dégustations sur place

07/10 - 18h00 à 22h00 - J.F. Maire
 08/10 - 09h30 à 14h00 - R. Chanliaud
 29/10 - 09h30 à 14h00 - R. Chanliaud
 05/11 - 09h30 à 14h00 - R. Chanliaud
 26/11 - 09h30 à 14h00 - J.F. Maire
 03/12 - 09h30 à 14h00 - D. Zuddas
 17/12 - 09h30 à 14h00 - D. Zuddas

Cours de bouchées sucrées

- Durée : 2h00
- Tarifs : 53€
- Réalisations à emporter

07/10 - 15h00 à 17h00 - J.F. Maire
 08/10 - 15h00 à 17h00 - R. Chanliaud
 28/10 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 29/10 - 15h00 à 17h00 - R. Chanliaud
 04/11 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 05/11 - 15h00 à 17h00 - R. Chanliaud

18/11 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 26/11 - 15h00 à 17h00 - J.F. Maire
 02/12 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 03/12 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 16/12 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas
 17/12 - 15h00 à 17h00 - D. Zuddas

Cours de bouchées salées

- Durée : 2h00
- Tarifs : 53€ et 30€ par invité
- Dégustations autour d'un verre de vin

08/10 - 18h00 à 19h30 - R. Chanliaud
 28/10 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 29/10 - 18h00 à 19h30 - D. Chanliaud
 04/11 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 05/11 - 18h00 à 19h30 - D. Chanliaud
 18/11 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 26/11 - 18h00 à 19h30 - J.F. Maire
 02/12 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 03/12 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 16/12 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas
 17/12 - 18h00 à 19h30 - D. Zuddas

► CUISINE INNOVATION

2 rue Claude Bernard
 21000 DIJON
 09 52 13 78 69
www.cuisine-innovation.fr

