

Anne Cazor. Ingénieur en agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire, la jeune femme a créé en 2006 Cuisine Innovation, une société de recherche, conseil et formation aux technologies culinaires. Son objectif : mettre la science et la technologie au service de la cuisine.

La scientifique des « toqués »



Petite fille, Anne Cazor se retrouve souvent avec ses

parents - aussi gourmands que gastronomes - à la table de grands restaurants. Elle s'émerveille devant la stupéfiante légèreté de blancs d'œufs montés en neige ou le galbe parfaitement rebondi d'un soufflé tout juste sorti du four. Ce dernier est-il gonflé à l'hélium pour présenter un aussi gracieux embonpoint ? Pourquoi retombe-t-il si vite ? Les questions fusent dans la tête de la petite Anne âgée d'à peine douze ans. Les réponses, la curieuse tente de les trouver en cuisine délaissant la salle et ses parents. Plus tard, devenue ingénieure, diplômée de l'Institut agro-alimentaire de Lille et de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA) de Nancy, mais toujours en quête d'explications de ces phénomènes physico-chimiques, Anne Cazor passe ses après-midis au milieu des casseroles de Roland Chanliaud. Cette figure emblématique de la gastronomie beaunoise - 22 ans aux commandes du restaurant étoilé Le jardin des Remparts, aujourd'hui à la tête de la Maison du Colombier - prend plaisir à la mettre au défi. A elle de comprendre pourquoi certaines des recettes qu'il imagine ne fonctionnent pas dans l'assiette comme il l'aurait souhaité. La jeune femme se prend au jeu, mais bien vite les limites de sa formation technique se font jour. « Je n'avais pas les clés scientifiques pour répondre aux interrogations de Roland Chanliaud, confie Anne Cazor. Pour acquérir les connaissances qui me manquaient, j'ai donc frappé à la porte d'Hervé This, physico-chimiste à l'INRA et père fondateur avec le physicien Nicholas Kurti de la gastronomie moléculaire, véritable science de l'étude des phénomènes culinaires ». Après trois ans de recherche au Collège de France de Paris, elle soutient, en 2007, avec succès sa thèse sur les bouillons de légumes et de viandes et obtient le titre de Docteur en gastronomie moléculaire. « J'ai étudié séparément le bouillon de carotte et celui de blanc de poulet pour identifier les composants qui sortaient des deux tissus, végétal et animal, et qui se retrouvaient dans l'eau. Puis j'ai cherché à comprendre les réactions chimiques en jeu lors que l'on chauffait le tout ». Un an auparavant, poussée par son directeur de thèse et par sa mère - le soir de Noël - d'un « Qu'est-ce qui t'arrête ? » des plus stimulants, Anne Cazor fonde Cuisine Innovation. Positionnée sur un créneau de niche, sa société propose des prestations de recherche, de conseil et de formation, déclinant dans la cuisine des



Créée en 2006, Cuisine Innovation structure son activité autour de cinq métiers en interaction : le conseil, la formation, l'animation, les ateliers culinaires et la vente.

JULIEN ATTARD

techniques issues de la chimie et de la physique : émulsion, gélification, flocculation. C'est également une entreprise de vente de produits innovants (agents de texture, additifs tous d'origine naturelle...), de matériel de précision, d'ustensiles culinaires et de kits de cuisine moléculaire. « C'est d'ailleurs cette première activité plutôt rentable qui m'a permis de donner à Cuisine Innovation la direction que je souhaitais, de l'amener plus loin, d'en faire une véritable interface entre science, technologie et technique », explique Anne Cazor qui au début de son aventure ne pensait n'avoir comme clients que des chefs. Pierre Gagnaire, Pascal Barbot... Elle ne

« Nous apportons non pas des recettes, mais des techniques et une expertise scientifique en gastronomie moléculaire, véritable science de l'étude des phénomènes culinaires ».

compte d'ailleurs plus les bons moments, les instants de partage et de passion passés avec ces étoilés de la gastronomie française à réfléchir sur la technique qui répondra au mieux à leur demande... Mais très vite d'autres professionnels vont l'approcher : des pâtisseries, des artisans boulangers, des industries agroalimentaires, des équipementiers en électroménagers ou des cuisines de collectivités. Seb, Nestlé,

Sodebo ou plus localement Festin de Bourgogne vont ainsi chercher à bénéficier de ses conseils. « Ils me demandent, par exemple, de les aider à donner le délai de péremption, à conserver le moelleux pour un gâteau, ou encore de développer des menus pour les personnes allergiques au gluten et autres régimes spéciaux. SEB, nous sollicite avant la commercialisation d'un nouvel équipement, pour le tester et analyser les interactions entre l'appareil et les aliments... ». Riche de son expertise scientifique unique, Cuisine Innovation est agréée depuis 2009 au titre du Crédit impôt recherche par décision du ministère de

l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Sur huit ans d'existence, la société d'Anne Cazor ne va cesser d'évoluer, de s'ouvrir à d'autres voies. « J'ai débuté, grandement secondé par ma mère à la retraite de la fonction publique. Fort de son passé au trésor public, puis comme juge pour enfant, elle m'a été d'une aide précieuse pour tout ce qui touchait à la comptabilité, au juridique et aux ressources humaines. Aujourd'hui, nous sommes une équipe de quatre personnes et aux activités de vente et de conseil, nous avons ajouté celles de la formation et de l'animation, ainsi que des ateliers culinaires ouverts aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers ». Côté

formation, celles-ci sont proposées sur site ou dans le laboratoire de Cuisine Innovation et ouvrent des pistes d'innovation qui vont parfois chercher leur inspiration bien loin de l'univers culinaire : « nous cherchons à élargir au maximum le champ des possibles, l'industrie du plastique peut parfois nous apporter une réponse inattendue à la problé-

1979

Naissance le 28 septembre à Dijon.

2005

Obtient un DEA « Procédés et biotechnologies alimentaires » à École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA) de Nancy.

2006

Fonde la société Cuisine et innovation à Dijon.

2007

Soutient sa thèse d'État sur les bouillons de légumes et de viandes et obtient le titre de docteur en gastronomie moléculaire.

2011

Déménage la société dans des locaux « dignes de ce nom », rue Claude Bernard.

matique d'un client... ». Surprenant aussi la présence de Chanel ou de Michelin parmi les sociétés ayant fait appel à la technologue culinaire. « La maison Chanel nous a contacté pour une communication presse sur le lancement d'une nouvelle crème antirides sensée chasser le sucre du collagène de la peau. Il voulait sortir de l'image purement laboratoire et son cortège de microscopes. Nous avons travaillé sur une analogie avec la pâtisserie et l'interaction entre sucre et gélifiants. Avec Michelin, nous sommes intervenus sur une journée innovation organisée par le spécialiste du pneu. Nous leur avons proposé une animation autour du dessert et de l'innovation ». Les collectivités ne sont pas en reste. Récemment, le conseil municipal d'enfants de Dijon a participé à un grand concours de blanc en neige animé par Cuisine Innovation lors d'une journée science et cuisine... Anne Cazor écrit également des livres, seule ou avec d'autres experts. Elle est notamment l'auteur en 2008 d'un *Petit précis de cuisine moléculaire*, qui s'est vendu à 30.000 exemplaires et dont les photos sont signés de son mari photographe Julien Attard. Son dernier livre *La cuisine moléculaire* offre un tour de France de chefs étoilés ou non, barman, boulangers, pâtisseries... Chacun propose deux recettes et les secrets qui se cachent derrière.

FRÉDÉRIC CHEVALIER

◆ cuisine-innovation.fr