

SUBTILE

alchimie

Cuisine innovation

Mise en lumière par Ferran Adrià, célèbre chef du restaurant El Bulli en Espagne ou Thierry Marx en France, la cuisine moléculaire questionne, interpelle, intrigue, attire ou rebute... Quoi qu'il en soit, elle ne laisse pas indifférent ! Autrefois réservée aux professionnels (car - il faut l'avouer - elle faisait un peu peur), ses techniques se démocratisent et entrent peu à peu dans les cuisines des particuliers.

Utilisation d'agar-agar, maîtrise du siphon, azote liquide... Autant d'outils et de techniques qui nous permettent à présent de transformer de simples aliments en une véritable expérience visuelle et gustative.

A Dijon, Anne Cazor, ingénieur en agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire, n'hésite pas à bousculer les traditions. Elle est à la tête d'une société innovante de recherche, conseil et formation aux technologies culinaires : Cuisine Innovation. Installée au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, son entreprise bénéficie d'une expertise en gastronomie moléculaire qui lui assure aujourd'hui une reconnaissance nationale et internationale.

Cuisine Innovation s'adresse à la fois aux professionnels et aux particuliers.

Pour les premiers, la société propose des prestations de conseil (elle a notamment travaillé pour le groupe SEB), des formations à la cuisine moléculaire, du matériel et des ustensiles de précision.

Pour les seconds, Anne Cazor a créé des cours de cuisine moléculaire en association avec un chef et propose également des kits comprenant un livret de recettes, le matériel et les agents de texture nécessaires pour réaliser ses menus à la maison. Ainsi vous pourrez apprendre à concocter des bonbons de foie gras-cerise, un moelleux aux pommes et perles de crème anglaise ou encore des billes de rosé-pamplemousse.

Acide ascorbique, lécithine de soja, gomme de xanthane, méthylcellulose B ou agar-agar... Pour réussir toutes ces recettes, vous devrez disposer d'ingrédients dignes d'un apprenti-sorcier que vous pourrez très facilement commander sur sa boutique en ligne.

Véritable interface entre la science et la gastronomie, Cuisine Innovation vous invite à découvrir, comprendre et vous approprier les techniques de cette nouvelle forme de gastronomie afin de réaliser des préparations délicieuses et surprenantes.

Cuisine Innovation - 2 rue Claude Bernard - 21000 Dijon

09 52 13 78 69 / contact@cuisineinnovation.fr - www.cuisine-innovation.com



© Alexis Antec
© Julien Attard

