

## « DES CHEFS À LA MAISON »

Anne Cazor est docteur en gastronomie moléculaire, une discipline rendue célèbre en France par le physico-chimiste Hervé This.

La jeune femme a d'ailleurs fait partie de l'équipe de ce dernier.

Pour faire simple, la cuisine moléculaire permet d'étudier scientifiquement des phénomènes culinaires liés à des réactions chimiques spécifiques qui entrent en ligne de compte dans des émulsions, la cuisson à cœur ou la floculation. Anne Cazor a eu l'idée d'associer ses connaissances scientifiques aux pratiques de cuisiniers tels que William Frachot à Dijon ou Jean-François Maire à Besançon.

### « Comprendre les mécanismes culinaires »

Dans le cadre de Cuisine Innovation, société de recherche, conseil et formation aux

technologies culinaires qu'elle a créé à Dijon, elle a déjà réalisé des cours de cuisine.

« Le cuisinier propose une recette et j'ajoute des explications qui permettent de comprendre les mécanismes culinaires » explique-t-elle. A ses yeux, la montée en puissance des cours de cuisine peut se comprendre de plusieurs manières : « d'abord, les gens apprécient le côté très convivial de ce genre de cours, mais au-delà de ça, je pense que la baisse du pouvoir d'achat fait que l'on va moins au restaurant.

Pouvoir inviter des amis chez soi et leur proposer un vrai plat qu'on aura mitonné soi-même, c'est quelque chose d'important. L'essentiel étant que les cours de cuisine permettent à chacun d'être un peu un chef à la maison. »