

## QUAND LA SCIENCE SE MET AU SERVICE DE L'INNOVATION CULINAIRE

Perles de rosé pamplemousse, chocolat pétillant, mousse de thym et ratatouille... Voilà de quoi intriguer les amateurs d'originalité ! Depuis peu, la société de recherche en technologies culinaires Cuisine innovation, basée rue Claude-Bernard à Dijon, s'ouvre au grand public. Surprendre, mais également comprendre, sont les maîtres mots des cours dispensés dans ses locaux.

### Comprendre comment ça marche

« Pour chaque technique étudiée, nous réalisons trois recettes et expliquons comment ça marche, et pourquoi », résume Anne Cazor, ingénieure en agroalimentaire et docteure en gastronomie moléculaire. « Par exemple, pour le siphon, cela permet de désacraliser cet



Autour d'un chef et d'un scientifique, les participants aux ateliers de Cuisine innovation découvrent un autre aspect de la cuisine. Photo J. Attard

outil et de montrer qu'il fonctionne avec autre chose que de la crème : du lait, de la gélatine, de la pomme de terre pour réaliser des purées chaudes... » Munis de techniques et de recettes faciles à reproduire chez soi, les participants les plus téméraires pourront par la suite s'aventurer à imaginer leurs propres créations...

Deux types d'ateliers sont proposés : les cours "classiques", qui reprendront en septembre, et ceux sur mesure (c'est-à-dire privatisés, 2 heures de cours suivies de 2 heures de dégustation, six personnes minimum) toujours possibles pendant l'été.

**À partir de 32 € pour les cours classiques ; compter 65 € par personne pour le menu en cours privatisé.**

**Renseignements : [www.cuisine-innovation.com/](http://www.cuisine-innovation.com/).**