

# Anne Cazor, de la technologie dans la cuisine

À Dijon, Anne Cazor et sa société, *Cuisine Innovation*, sont en train de révolutionner la cuisine. Ingénieur en agroalimentaire, docteur en gastronomie moléculaire, la jeune femme (elle n'a que 29 ans) n'a pas eu une minute à elle en 2009 : elle a



résolu une foule de problèmes techniques pour de grands chefs

(faire des gelées chaudes, passer du sucré au salé...), vendu des additifs via le site Internet de *Cuisine Innovation*, fait du conseil auprès des industriels, créé un pôle de recherche et développement et, au mois d'octobre, sorti un livre chez *Marabout*,

avec Christine Liégeard, « Petit précis de cuisine moléculaire ».