



« CUISINE INNOVATION REPRÉSENTE UNE VÉRITABLE INTERFACE ENTRE SCIENCES, TECHNOLOGIE ET TECHNIQUE ET RÉPOND À SES CLIENTS EN MATIÈRE D'INNOVATION CULINAIRE. » SOULIGNE ANNE CAZOR. CRÉDIT PHOTO : JULIEN ATTARD.

Anne Cazor a créé Cuisine Innovation en 2006 alors qu'elle était en train de finir une thèse en gastronomie moléculaire. C'était donc pour elle, à la fois sa première réelle expérience professionnelle et sa première implication dans l'entrepreneuriat. « J'ai toujours voulu travailler dans ce domaine » dit-elle.

Après s'être rendue compte qu'il y avait une rupture entre la connaissance scientifique et son application dans le domaine, la jeune femme a imaginé le métier

Cuisine Innovation au cœur de la technologie culinaire

de « technologue culinaire ». Le principe consiste à comprendre les mécanismes physico-chimiques de transformation des aliments, de mieux les appréhender et de transmettre ces connaissances.

Ils sont désormais quatre salariés à travailler pour la structure, chacun possédant des compétences complémentaires. Anne Cazor détaille : « Tous les jours nous lisons des magazines scientifiques pour répondre aux diverses problématiques rencontrées par nos clients ».

Le transfert de connaissances se réalise par du conseil, de la formation, des ateliers



ANNE CAZOR MANIPULANT DE L'AZOTE LIQUIDE.
CRÉDIT PHOTO : ALEXIS ANICE.

culinaires ludiques (notamment pour les enfants) et de l'animation. Il s'agit donc de « communication scientifique » et « d'amener des techniques aux clients ».

Approche scientifique large

Cuisine innovation propose également des produits à la vente. Les fournisseurs sont des laboratoires pour le matériel et des industries agroalimentaires pour le reste (large gamme d'additifs).

Son portefeuille de clients est très large et couvre de nombreux secteurs dont beaucoup concernent les métiers de bouche.

Récemment, Cuisine Innovation s'est attardé sur une problématique d'actualité ayant trait à la mastication et la déglutition chez les seniors.

« Notre entreprise a une approche scientifique étendue ». Et Anne Cazor de poursuivre que « les salariés de Cuisine Innovation et ses clients partagent une passion au service de ces innovations. »

■ MALLAURY BROSSIER