

Quand la science vient à l'aide de la gastronomie

SUCRÉ-SALÉ, ÉPICES, BIO, MÉTISSAGE DES CUISINES, LA CUISINE NE CESSE DE SE RENOUVELER... DERNIER AVATAR EN DATE, LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE. PREMIÈRE DOCTEUR DE FRANCE DANS CETTE JEUNE DISCIPLINE, ANNE CAZOR SE VEUT L'INTERFACE ENTRE LA SCIENCE ET LA CUISINE. UNE DÉMARCHE DE VULGARISATION DÉJÀ PERCEPTIBLE ICI OU LÀ DANS LES FOURNEAUX DES CHEFS ET NON DES MOINDRES.

Textes et photos : Xavier Gauthier

PLONGÉE dans les cuisines des amis restaurateurs de ses parents dès son plus jeune âge, Anne Cazor a toujours eu le goût de la cuisine. Mais au lieu de se contenter de savourer les plats de ces chefs, elle a toujours voulu savoir le pourquoi du comment. Comment réussit-on telle ou telle recette ?

Ce questionnement la mène non dans les écoles d'hôtellerie ou dans les cuisines des grands noms de la gastronomie hexagonale mais sur les bancs d'écoles agroalimentaires. Puis poussant plus loin, elle s'empare d'un doctorat... Une étude consacrée au bouillon de légumes et de viande sous la houlette d'Hervé This, pionnier de la recherche en gastronomie moléculaire. Mais, davantage que la science pure,

ce qui la motive ce sont ses applications dans l'industrie agroalimentaire et dans les cuisines des chefs. Et notamment afin de leur apporter des solutions techniques pour réussir à coup sûr leur soufflé, leur mayonnaise, leur cuisson mais aussi de nouvelles techniques culinaires mettant en œuvre l'azote liquide, des gels, des mousses et autres émulsions. Une chose est sûre, du haut de ses 30 ans, cette jeune femme posée aime à transmettre son savoir. « Nous travaillons sur des formations d'une à deux journées dans leur cuisine. Je leur apporte des techniques, ensuite à eux de se les approprier ; ça ne change pas leur savoir-faire. Il ne faut pas qu'ils perdent leur identité. La cuisine moléculaire, c'est une démarche de compréhension et en aucun cas un nouveau type de cuisine à l'instar de la nouvelle cuisine. Cela ne se limite pas à l'azote liquide et aux additifs, c'est également savoir comment faire cuire une viande. » Une démarche d'application

scientifique qui poursuit Anne jusque dans sa propre cuisine.

Ainsi, ce samedi soir, elle fait mijoter un gigot à 100° pendant plusieurs heures au lieu d'une heure à 180° pour que le cœur se maintienne à 65°. La température idoine afin que le collagène se désagrège et ainsi obtenir une tendreté maximale. Ou encore ce crumble tapissé d'avoine « pour voir si ça donne plus de craquant. Tout en confessant : J'adore cuisiner mais je ne peux m'empêcher de faire des tests ». Au risque de voir le repas se terminer en pizza. Heureusement, Anne peut puiser parmi un grand nombre d'amis cobayes !

