

Innovation : la cuisine moléculaire

Trait-d'union. Première docteur de France en gastronomie moléculaire, Anne Cazor, se veut l'interface entre la science et la cuisine. Une démarche de vulgarisation déjà perceptible à la table de grands chefs.

B IEN QUE NATIVE de Dijon, Anne Cazor aurait pu développer sa société de conseils et formation en gastronomie moléculaire sous d'autres cieux. Mais Dijon malgré sa moutarde en déliquescence abrite un pôle agroalimentaire, Vitagora, regroupant nombre d'entreprises susceptibles d'être intéressé par les travaux de Cuisine et Innovation. La société fondée par Anne Cazor en 2006. SEB fait notamment appel à ses connaissances sur les réactions physico-chimiques des aliments pour améliorer ses robots ménagers. Comme, par exemple, analyser l'impact d'un batteur sur les protéines de blanc d'œuf. Loin d'être une pure scientifique sans goût pour la gastronomie, Anne Cazor fréquente depuis sa plus tendre enfance les cuisines à commencer par celles des amis restaurateurs de ses parents. Et depuis toujours, comme d'autres font et défont des mécanos, elle a toujours voulu savoir le pourquoi du comment. Comment réussit-on un soufflé, une mayonnaise, la cuisson d'une viande ?

Ce questionnement l'a 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. Sous la houlette d'Hervé This, pionnier de la recherche en gastronomie moléculaire, elle fait une thèse de doctorat sur l'étude de bouillon de légumes et de viande. Davantage que la science pure ce qui la motive ce sont ses applications dans l'industrie agroalimentaire et dans les cuisines des chefs. Elle se voit comme une interface entre la science et la cuisine. Aux chefs, elle apporte des solutions concrètes pour réussir à coup sûr leur soufflé, leur mayonnaise, leur cuisson mais aussi des nouvelles techniques culinaires à l'aide de l'azote liquide, de gels, de mousse et autres émulsions. Du haut de ses 30 ans, cette jolie blonde réfléchie aime à transmettre son savoir. « Avec les chefs, 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. Ça ne se limite pas à l'azote liquide et aux additifs, c'est également comment faire cuire une viande ». Une démarche d'application scientifique qui poursuit Anne jusque dans sa propre cuisine. Ainsi ce samedi soir fait-elle mijoter un gigot à 100° pendant plusieurs heures au lieu de une heure à 180°. Ainsi le cœur de la viande cuit à une température constante de 65°. La température idoïne pour que le collagène ne se désagrège pas et donc obtenir une tendreté maximale. Ou encore ce crumble tapissé d'avoine « pour voir si ça donne plus de craquant. J'adore cuisiner mais je ne peux m'empêcher de faire des tests ». Au risque de voir le repas se terminer en pizza-party. Heureusement, Anne peut compter sur un grand nombre d'amis cobayes. Sa formation et ses expériences en gastronomie moléculaire pour l'heure sans

équivalent font que sa société rayonne bien au-delà des frontières hexagonales. Que ce soit pour répondre à une demande de formations de chefs tels les frères Roca en Espagne ou pour des salons grand public à l'instar de celui de Shanghai en mai dernier. Pour les amateurs de nouveautés culinaires, Anne Cazor a développé toute une batterie de kits commercialisés sur internet et un livre didactique de recettes richement illustrées. Avec 30 000 exemplaires vendus, ce livre est déjà un beau succès de librairie. En attendant pour la fin de l'année, un nouvel ouvrage de recettes réalisées en collaboration avec des chefs, des barmains et des pâtisseries ■

Xavier Gauthier
xavier@gazette-cotedor.fr

*Cuisine Innovation dispense des formations aux chefs mais aussi des cours à l'intention du grand public à partir de 4 personnes. A lire son ouvrage coécrit avec Christine Liénard **Petit précis de cuisine moléculaire** avec des photos de Julien Attard. Edition Marabout. 19,50 euros.
www.cuisine-innovation.fr*