

# Artisans, pourquoi ils gagnent

Le Point

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 11 mars 2010 n° 1956

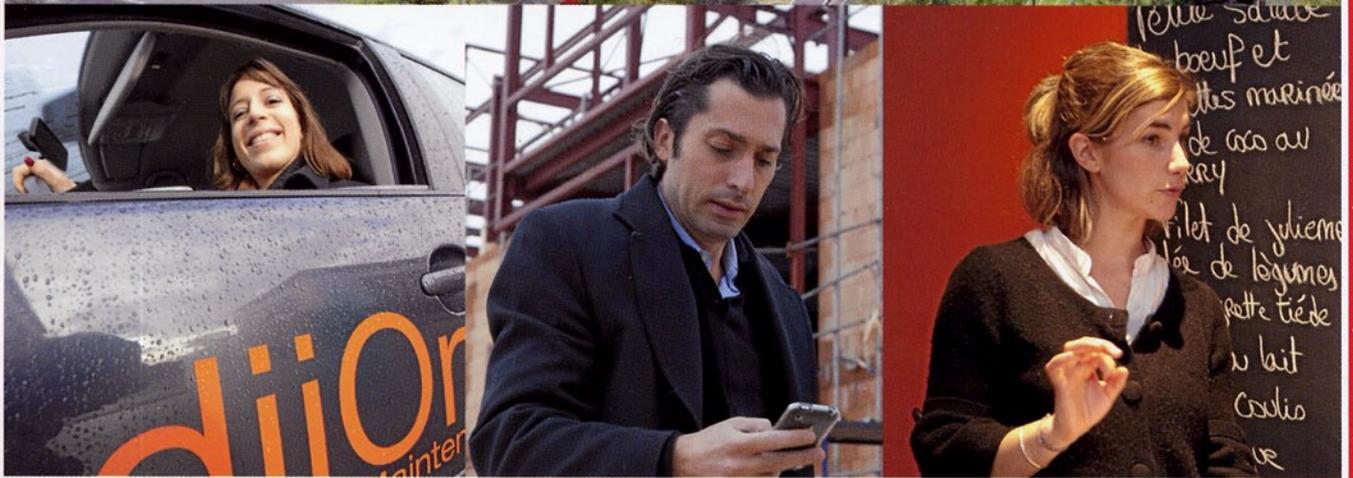
M 01101 - 1956 - F: 3,50 €



# DIJON

## Ces inventions qui vont changer votre vie

**SPÉCIAL**  
**24**  
**PAGES**  
**EN FIN DE**  
**JOURNAL**



**LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI**

PIERRE GLEIZES/REA / CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE

# Tout l'art des mets

**Bien-vivre.** Dijon a trouvé ses ambassadeurs de la cuisine inventive. Portraits.



**Pétillante.** Anne Cazor : experte et électron libre de la cuisine moléculaire.

## **ANNE CAZOR** **Gourou du goût**

Comment réaliser des cocktails stratifiés sans ajout de sucre ? une émulsion mousseuse d'alcool ? ou une gelée chaude ? Ces questions qui relèvent de la cuisine moléculaire n'ont plus de secret pour Anne Cazor, 30 ans, tombée enfant dans la marmite. Juste spectaculaire, cette nouvelle cuisine ? La belle blonde à la voix rauque, aussi pétillante qu'une réaction chimique, s'en défend : « *Ce n'est pas qu'une cuisine d'additifs et d'azote liquide, qui fume et qui pète !* » Pour le démontrer, elle a lancé Cuisine et Innovations, une entreprise de recherche, conseil et formation en technologies culinaires.

Ingénieur en agroalimentaire et docteur en gastronomie moléculaire, cette scientifique a mis ses connaissances au service de la création. La mayonnaise a bien pris. A Dijon, industriels et grands chefs, bloqués,

ici par une énigme scientifique, là par un problème technologique, font appel à elle lors de formations de trois jours pour créer des recettes. « *Je leur apporte une technique, à eux d'innover.* » Thierry Marx, Jean-Paul Jeunet, William Frachot, la liste est longue et son agenda, saturé. Elle se rend aux quatre coins du monde exposer ses trouvailles. Dernièrement, elle a surpris les étudiants d'une école de Taïwan avec ses démonstrations de spaghettis au Get 27 et subjugué les frères Roca en Espagne avec ses mystérieux films alimentaires. « *Grâce à un gel, on a réussi à confectionner des galettes de champignons* », s'amuse-t-elle. Ces nouveaux additifs alimentaires, tels que l'agar-agar, l'alginate de sodium ou la lécithine de soja, sont commercialisés sur son site, à côté de ses kits d'initiation. « *Tout le monde peut s'y mettre* », assure-t-elle.

[www.cuisine-innovation.fr](http://www.cuisine-innovation.fr)