

Les nouveaux pros des

Styliste, coach ou photographe, ils innovent dans l'art du dressage et inventent les



ANNE CAZOR,
fondatrice de
Cuisine Innovation,
enseigne à l'école
Ritz Escoffier.

Alchimiste de la cuisine moléculaire

Installée au cœur de Dijon, Anne Cazor, 31 ans, a fondé Cuisine Innovation il y a cinq ans. « Nous apportons non pas des recettes, mais des techniques et des connaissances en cuisine moléculaire », confie celle qui a fait une thèse de gastronomie moléculaire sur le bouillon de légumes et de viande, sous la direction d'Hervé This, le père fondateur de cette discipline. Positionnée sur un créneau de niche, sa société pro-

pose des prestations de recherche, de conseil et de formation, déclinant dans la cuisine des techniques issues de la chimie et de la physique: émulsion, gélification, floculation...

LA SOCIÉTÉ COMMERCIALISE DES PRODUITS INNOVANTS (agents de texture, additifs...) et des kits de cuisine moléculaire. « J'emploie deux salariés, et ma mère m'aide beaucoup au quotidien dans l'entreprise », précise Anne Cazor. Cette diplô-

mée de l'Institut agroalimentaire de Lille et de l'École nationale supérieure des industries agroalimentaires de Nancy s'adresse d'une part à des particuliers curieux de s'initier à la cuisine moléculaire, et, d'autre part, à des professionnels: chefs, industries agroalimentaires, équipementiers électroménagers, cuisines de collectivités. Les professionnels lui demandent, par exemple, de les aider à donner de la fraîcheur à un

produit, à allonger le délai de péremption, à conserver le moelleux pour un gâteau, ou encore à élaborer des recettes pour les personnes allergiques au gluten. Anne Cazor écrit aussi de nombreux articles scientifiques et des ouvrages, seule ou avec d'autres experts. Elle est notamment l'auteur d'un *Petit Précis de cuisine moléculaire* (Editions Marabout), qui s'est vendu à 30 000 exemplaires.

© ISABELLE HENNEBELLE