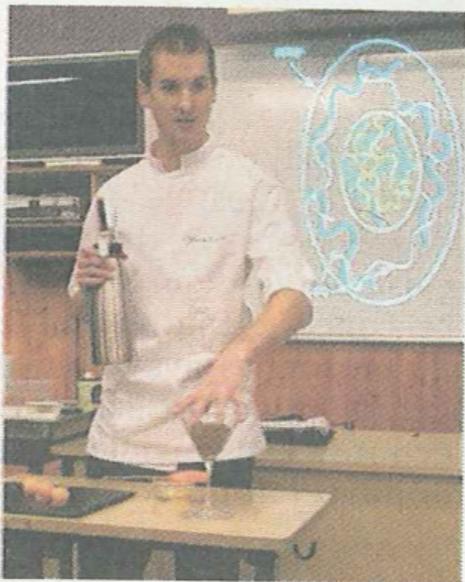


GEVINGEY A la découverte de la cuisine moléculaire

Lundi après-midi, dans l'amphithéâtre du CFA., les apprentis en restauration, leurs maîtres d'apprentissage et des restaurateurs ont assisté à une démonstration de nouvelles techniques de cuisson et de préparation. Des démonstrations faites par Sylvain Lacroix, un ancien élève du CFA, qui travaille pour Cuisine innovation. Cette entreprise est dirigée par le Dr. Anne Cazor, ingénieure en agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire qui présente une technologie culinaire, à l'interface entre la gastronomie moléculaire et la technique. Une technique supplémentaire



■ **Un ancien élève explique**
aux apprentis. Photo Jean-Raphael Perrard

qui tend à se développer auprès de certains restaurateurs apportant un intérêt non négligeable avec une cuisson translucide. ■