

Cuisine Innovation

Nouveau métier : technologue culinaire



Photo : Julien Attard – Extrait de La cuisine moléculaire édité chez Marabout © 2010.

En 2006, à la suite de sa thèse en gastronomie moléculaire, réalisée sous la direction d'Hervé This, Anne Cazor crée Cuisine Innovation et, dans un même élan, le métier de technologue culinaire. Elle travaille tous les jours sur les questions que lui posent les chefs ou les industries du secteur agro-alimentaire : comment stabiliser une mousse? comment obtenir du croustillant? du moelleux?, etc. Prochains challenges : conception de nouveaux thèmes de formation (textures, santé), réalisation de nouveaux kits (autour des sucres, des boissons...), prise en compte des problématiques alimentaires des seniors. ::

EN SAVOIR +

Cuisine Innovation - 2 rue Claude Bernard
21000 Dijon – 09 52 13 78 69
www.cuisine-innovation.fr