

Technologie culinaire

Passionnée de cuisine et assoiffée de savoir, Anne Cazor a créé son propre métier qui allie sciences et techniques culinaires. Rencontre.

Lorsque je pénètre chez Cuisine et Innovation, rue Claude Bernard à Dijon, une délicieuse odeur de chocolat envahit mes narines. La patronne est en train de tester une nouvelle technique de recette dans la partie cuisine de son entreprise. Derrière, j'aperçois différents laboratoires : « Il y en a un dédié à la recherche, l'autre à l'expérimentation scientifique et le dernier qui sert à élaborer les produits qui seront vendus », m'explique-t-elle. Nous sommes ici dans l'univers d'Anne Cazor. Dès son enfance, la petite fille se faufile dans les cuisines des grands chefs cuisiniers, amis de ses parents. « Je regardais la belle assiette que l'on venait de me présenter mais ce qui m'intéressait c'était de savoir comment elle avait été réalisée, et comment les aliments interagissent entre eux », se souvient-elle. Pourquoi un soufflé sorti du four retombe-t-il si vite ? Qu'est-ce qui explique que les blancs d'œufs montent en neige ? Pourquoi une mayonnaise est-elle ratée ? Autant de questions qui fusent dans l'esprit de cette petite gourmande. Elle ne le sait pas encore mais plus tard elle sera technologue culinaire ! Un nom qu'elle s'est approprié en créant en 2006 sa société : Cuisine et Innovation, car à l'époque, aucun nom n'existait pour qualifier son métier. Celui d'interface entre le monde scientifique et le monde culinaire, entre sciences et techniques.

« Au moment de mes études, j'ai réalisé qu'il y avait un manque de communication entre ces deux univers. » La jeune femme passait alors ses après-midi à essayer de comprendre les phénomènes physico-chimiques au milieu des casseroles des grands chefs cuisiniers comme Roland Chaulaud, figure emblématique de la gastronomie beaunoise (22 ans aux commandes du restaurant étoilé Le Jardin des Remparts, aujourd'hui à la tête de la Maison du Colombier). Mais bien vite les limites de sa formation technique d'ingénieur à l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (Ensaia) de Nancy se font sentir. « Des chefs cuisiniers me posaient des questions sur des problématiques auxquelles je ne pouvais pas répondre à l'époque, alors que la solution existait dans le monde de la science », se rappelle la jeune femme. Elle décide alors de com-

“ Je ne sais pas cuisiner et je me l'interdis ! ”



© JULIEN ATTARD

pler ses lacunes scientifiques en allant frapper à la porte d'Hervé This, physico-chimiste à l'Inra et père fondateur avec le physicien Nicholas Kurti de la gastronomie moléculaire, science de l'étude des phénomènes culinaires. Elle soutient avec succès sa thèse au Collège de France de Paris et obtient ainsi le titre de docteur en gastronomie moléculaire. Le sujet ? « Les bouillons de légumes et de viandes ». Trois ans où la jeune chercheuse « s'est bien régaler » à étudier la réaction des sucres, des acides aminés, des couleurs, des notes aromatiques... Comment elles évoluent pendant la cuisson et tous les phénomènes physico-chimiques de ces bouillons qui sont « l'âme des cuisines ».

Une entreprise au service de sa passion

Presque dix ans après la création de Cuisine et Innovation, la jeune entrepreneuse dijonnaise et désormais maman de deux petites têtes blondes peut se féliciter de la réussite de sa société. Aujourd'hui, ses contrats dépassent les frontières pour aller jusqu'en Asie. Elle collabore principalement avec l'industrie agroalimentaire (Seb, Nestlé, Sodebo...) et les grands chefs cuisiniers et pâtisseries tels que Sébastien Bras ou David Zuddas et d'autres dont elle taira le nom « par souci de confidentialité ». Et ce n'est pas le fait d'être une femme chef d'entreprise parmi ce monde masculin qui a freiné Anna Cazor... bien au contraire ! « Je me suis présentée face à ces grands chefs en tant que collaboratrice, pour les aider à comprendre ce qu'ils réalisaient dans leurs assiettes. À chaque fois, c'était une rencontre entre deux passionnés. Chacun reste dans son domaine de compétence. Je ne sais pas cuisiner et je me l'interdis ! » confie la jeune scientifique. Selon leurs demandes, elle peut leur proposer une nouvelle recette, par exemple, pour qu'une pâte reste croustillante tout au long de la journée dans une vitrine de pâtisserie ou pour donner plus d'onctuosité à un produit, mais toujours sans altérer le goût et avec des additifs d'origine naturelle. Pas à pas, Cuisine et Innovation s'est développée et se structure désormais autour de cinq métiers en interaction : le conseil, la formation, l'animation, les ateliers culinaires et la vente (additifs d'origine naturelle, matériel de précision, ustensiles culinaires). Son credo ? Comprendre les phénomènes physico-chimiques de transformation des aliments pour aller plus loin dans la recherche et la créativité. « L'avantage de mon métier est que la cuisine touche tout le monde. Je peux aussi bien discuter avec ma grand-mère sur la texture de sa dernière recette de confiture que travailler avec des clients de l'industrie du luxe », explique la passionnée. Ce n'est ni plus ni moins, Mesdames, avec Chanel, qu'Anne Cazor a collaboré pour le lancement d'une nouvelle crème ! Mais quel est le lien avec le culinaire, me direz-vous ? C'est que cette crème anti-rides est censée chasser le sucre du collagène de la peau. La mission de notre working girl dijonnaise était de trouver une nouvelle façon de communiquer avec la presse. « Nous avons travaillé sur une analogie avec une pâtisserie et l'interaction entre sucre et gélifiant », explique-t-elle. À quand la recette d'une pâtisserie anti-rides ? ■