



QUAND LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE  
TOMBE DANS LA GAMELLE...

AVEC ANNE CAZOR

MERCREDI 30 MAI



17H00 - 19H00

AMPHITHÉÂTRE DE LA MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME DE DIJON

DANS LE CADRE DU PROGRAMME

# LA GAMELLE QUOTIDIENNE



## QUAND LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE TOMBE DANS LA GAMELLE...

Dans sa première étape, la gastronomie moléculaire nous a d'abord appris la science cachée de toute opération de cuisine. Intéressant, même si le tour de main n'est sans doute pas à la portée de l'interprétation rigoureuse, scientifique. Mais voilà qu'elle se met à proposer des innovations culinaires... qui plus est, au service de la santé ! Anne CAZOR, ingénieure en agroalimentaire, docteur en gastronomie moléculaire et créatrice de Scinnov, viendra montrer comment la gastronomie moléculaire permet d'ouvrir sur d'autres relations et d'autres questionnements aussi bien les enfants que les grands-parents, aussi bien les enseignants que les aidants. Bref, la science et la technologie peuvent être au service de la création culinaire mais pas que...

La séance sera animée par Daniel RAICHVARG, Professeur émérite en Sciences de l'Information et de la Communication à l'Université de Bourgogne. La séance se terminera par une surprise culinaire moléculaire et donc, une pré-inscription est obligatoire ([daniel.raichvarg@u-bourgogne.fr](mailto:daniel.raichvarg@u-bourgogne.fr)).

**Anne CAZOR** est ingénieure en agro-alimentaire et docteure en gastronomie moléculaire.

Elle a travaillé avec Hervé This durant 3 ans avant de créer son entreprise en 2006. À travers Scinnov et des activités de conseil, formation et vente, il lui paraît important de transmettre ses connaissances scientifiques à un large public (sociétés agro-alimentaires, chefs, pâtisseries, traiteurs, grand public). Scinnov est membre du Pôle de compétitivité Vitagora.

Anne Cazor est l'auteure de *Petit précis de cuisine moléculaire : 20 Techniques pour comprendre, 40 recettes pour tester* (2008), de *Cuisine moléculaire comme un chef* (2010), des *Manuels du pâtissier, cuisinier, traiteur et boulanger* (2016-2018).