



[Carole Equeter Éditions]

Une pincée de SCIENCES

Carole Equeter Editions est spécialisée dans la diffusion d'informations de vulgarisation scientifique. Les supports de diffusion sont variés: livres, conférences, services rédactionnels, chroniques pour les médias, ateliers de team-building alliant cuisine et science... Docteur en Sciences, Carole Equeter, sa créatrice, propose ses services afin de mieux nous faire comprendre le monde qui nous entoure pour un quotidien malin.

CAMILLE DESAUVAGE

« Pourquoi le sel favorise-t-il la montée des blancs d'œufs en neige? Pourquoi l'utilisation d'une casserole à pression réduit-elle le temps de cuisson des aliments? La science est souvent bien utile en cuisine. Carole Equeter a donc décidé de la sortir des labos! Après avoir été chercheuse pendant plus de 5 années, après avoir occupé un poste d'expert scientifique pour le Plan National Cancer puis de consultante pour une importante société pharmaceutique, Carole Equeter a décidé de combiner sa vie professionnelle et sa passion: science et cuisine. Elle explique: « J'ai commencé à cuisiner lorsque j'étais étudiante. Des plats simples, conviviaux et mijotés. Je me suis rapidement aperçue que quelques notions de sciences pouvaient m'être bien utiles pour comprendre pourquoi une recette n'est pas une réussite et comment faire pour l'améliorer. » Enthousiaste, toujours avide d'apprendre et d'entreprendre, elle vulgarise désormais la science pour la mettre à portée de main des passionnés de cuisine. Elle met à l'honneur les producteurs locaux, le « fait maison » et invite à une alimentation de qualité plutôt que de quantité.

Cerise sur le gâteau

En mars 2013, elle reçoit le **Trophée Coup de Cœur**, « Elles créent », décerné par les Femmes Chefs d'Entreprise de Wallonie Picarde. Avec cette récompense, elle reçoit un accompagnement de la LME, La Maison de l'Entreprise. « Je



Carole Equeter allie sciences et cuisine

souhaitais faire évoluer mes activités et ne plus m'en tenir exclusivement aux ateliers, mais j'hésitais sur la direction à prendre. Les coachs de la LME m'ont écoutée, guidée et surtout confrontée à d'autres chefs d'entreprises et à la réalité du terrain. Ils m'ont également fait profiter de leur carnet d'adresses. J'ai donc pu développer des collaborations intéressantes, notamment avec une université. Nous avons alors mis sur pied l'entreprise Carole Equeter Editions, spécialisée dans la vulgarisation scientifique. C'est comme ça que - « Méli-Mélo en cuisine » -, le premier ouvrage d'une collection intitulée - « Une pincée de science au quotidien » - a vu le jour. » Cette même année, les talents culinaires de Carole Equeter sont reconnus puisqu'elle est lauréate du concours WapiChef 2013.

Méli-Mélo

Associer la gourmandise à la magie des sciences, voici ce que vous propose ce livre. Simples sans être simplistes, ses 40 recettes sont une invitation à investir votre cuisine au quotidien. « Ses cinq chapitres vous proposent un bouquet de saveurs: petits plaisirs salés, fast-food maison, plats, desserts et produits de boulangerie. Votre soif de connaissances, quant à elle, sera comblée grâce à dix carnets de sciences thématiques qui parachèvent la recette. Au menu, par exemple: découverte des différents sels, leur récolte et leurs effets sur la santé. Vous pourrez également y découvrir les propriétés de la farine de sarrasin ou encore le processus de pasteurisation ».



Puisqu'en cuisine, il faut être généreux, je partage mes connaissances scientifiques. Après chaque recette, je propose une astuce pour découvrir un de ses ingrédients ou mettre en lumière son alchimie... le tout, en toute simplicité et accessible à tous pour épater les copains »

Plus d'un ustensile

Carole Equeter édite et écrit des ouvrages, mais pas seulement. Elle tient des conférences et anime des ateliers culinaires pour les particuliers et les entreprises. Ainsi, par exemple, elle propose des ateliers couplés à une allocution, axés sur la prévention à la santé, en totale adéquation avec les démarches de responsabilité sociétale. La jeune femme offre également ses services rédactionnels: recettes agrémentées de sa pincée de science caractéristique pour le magazine d'une grande banque et un autre à destination des écoliers en primaire; ainsi que des chroniques pour les médias. Prochainement, grâce à de nouveaux partenariats, Carole Equeter sortira de sa cuisine et explorera de nouveaux domaines, toujours avec un œil scientifique. Affaire à lire!



« Méli-Mélo en cuisine » est sorti en librairie en octobre

CAROLE EQUETER ÉDITIONS

Tél. 0474/07.28.54
carole.e@carole-equeter.com
www.carole-equeter.com