

La Baule et la presqu'île guérandaise

Saint-Molf

Quiet Cook, une innovation dans le domaine culinaire



Régis Leruste dans sa cuisine.

Portrait

Régis Leruste, mendulphin d'adoption, ingénieur électronicien et spécialiste de l'électronique de défense, retraité depuis 2007, a recentré ses activités sur un projet d'invention baptisé *quiet cook*. Il s'agit de cuisiner sain en réalisant des économies d'énergie. Il a réalisé un premier prototype et dans la foulée, pour protéger son idée, a déposé un brevet auprès de l'INPI (institut national de la propriété industrielle).

« Attiré par la cuisine et l'envie d'innover dès l'adolescence, j'ai hérité de ma mère le savoir faire culinaire qui concourt à une alimentation saine. » Son attention s'est très tôt focalisée sur la cuisson des aliments. Le but de *quiet cook* est de mettre en place un système de cuisson facile à utiliser et capable de respecter les qualités nutritionnelles des aliments, comme préconisé par les

médecins nutritionnistes.

« Les unités de cuisson, adaptées à la cuisson sans adjonction de liquide et de matière grasse, cachent un inconvénient majeur en basse température. Le réglage de la table de cuisson, en vue de se stabiliser sur une température choisie, est délicat et périlleux, avec à la clef le risque d'échec culinaire si une surveillance active n'est pas assurée. » Pour palier à cet inconvénient, Régis Leruste a eu l'idée de relier cette fonction de surveillance à l'ordinateur. L'ordinateur a donc fait une entrée triomphale dans sa cuisine... L'outil semble surdimensionné mais il permet, en plus d'assurer la fonction de surveillance d'évaluer le coût de la cuisson.

En relation avec la chambre de commerce et de l'industrie, il mène une réflexion sur la manière de commercialiser son invention. Contact : regis.leruste@free.fr