

LeChiller Group : l'acquisition d'Urban Cuisine officialisée lors du « Takeover » des Champs-Élysées par VivaTech



LeChiller® PRO

À l'occasion de l'événement exceptionnel organisé par VivaTech sur les Champs-Élysées, LeChiller Group annonce le rachat de la start-up bretonne Urban Cuisine.

Cette opération stratégique donne naissance à un **nouvel acteur de l'électroménager innovant**, fusionnant la **précision de la mise à température** instantanée et **l'agriculture urbaine connectée**.

Le groupe présentera cette nouvelle entité le **dimanche 14 juin**, au cœur de la plus grande expérience technologique à ciel ouvert d'Europe, transformant pour l'occasion l'Avenue des Champs-Élysées.

Une ambition portée par 30 ans d'expertise et un leadership international

Derrière LeChiller se cache une **invention d'ingénieur français** qui, depuis plus de 30 ans, perfectionne le refroidissement de précision. Aujourd'hui, sous l'impulsion de son **PDG Frédéric Lévy**, le groupe change d'échelle.

Véritable figure de l'industrie, **Frédéric Lévy a passé 15 ans chez Nespresso**, dont 8 ans à la présidence de la filiale Amérique du Nord, avant de diriger mondialement l'emblématique marque Coravin. Son expertise dans la transformation des **habitudes de consommation** est le moteur de cette **nouvelle étape**.

- **Une envergure mondiale** : Implanté à Boulogne-Billancourt pour le secteur France, le groupe **s'étend déjà vers les pays nordiques et Dubaï**, et prévoit **l'ouverture** prochaine d'un **bureau aux États-Unis (Boston)** pour porter ses ambitions sur le marché nord-américain.
- **Dynamique de rachat** : **L'acquisition d'Urban Cuisine** marque une nouvelle phase de déploiement pour la pépite bretonne, bénéficiant désormais de la force de frappe logistique et commerciale du groupe. Ses fondateurs, **Joséphine Thebault** et **Antoine Lorcy**, rejoignent la direction du groupe pour **piloter les synergies entre les marques**.
- **Chiffres clés** : Avec une **croissance positive**, le groupe équipe déjà **60 restaurants étoilés** et a déployé plus de **2 000 systèmes professionnels en Europe**, incluant un **partenariat** pilote avec 15 boutiques **Maison Nicolas**.



Urban Cuisine AMO

La technologie au service du goût : du vin au potager d'intérieur

LeChiller s'impose comme le **nouveau standard du service**, libérant les restaurateurs des contraintes logistiques du froid.

- **Performance brute** : La technologie est **25 fois plus rapide qu'un réfrigérateur** classique (-2°C par minute), permettant de servir une cuvée à température idéale en 3 à 5 minutes.
- **Efficience opérationnelle** : Le système **traite jusqu'à 100 bouteilles par service** sans eau ni glace, garantissant des étiquettes sèches et un service fluide, même en période de forte affluence.
- **Le circuit court absolu** : En complément, les potagers Urban Cuisine permettent aux établissements de **récolter jusqu'à 3 kg par mois** d'herbes aromatiques et mini-légumes ultra-frais, directement en salle ou en cuisine.



Urban Cuisine AMO



LeChiller® Kitchen Top

L'art de vivre s'invite dans les cuisines contemporaines

L'offre domestique du groupe mise sur une **double approche de l'intégration dans l'habitat**.

- **Design invisible et encastrement affleurant** : Les modèles KitchenTop (LeChiller) et Amo (Urban Cuisine) sont conçus pour **s'insérer naturellement en cuisine**. Le KitchenTop (CCKT) se distingue par sa finition en métal noir à la texture fine, s'intégrant avec discrétion à l'instar des équipements de cuisson les plus modernes, alors que le potager Amo s'intègre dans une niche de four standard.
- **Végétalisation et mobilier** : Le potager Liv, pièce design aux lignes scandinaves, permet de **végétaliser les espaces de vie** tout en restant productif.
- **Sobriété et durabilité** : Les appareils **affichent une consommation maîtrisée** (1,2 kW pour le CCKT et 0,6 kW/24h pour le potager) et sont issus de **fabrications européennes et françaises**.



ÉVÈNEMENT :

Rendez-vous sur les Champs-Élysées

LeChiller Group invite la presse à **découvrir son nouvel écosystème** **dimanche 14 juin aux Champs-Élysées dès 11 h 00** pour un accueil presse et VIP au sein du Pavillon "V" (Avenue des Champs-Élysées).

À PROPOS

Expert de **l'art de vivre et de la technologie depuis 1992**, LeChiller Group est né d'une volonté simple : respecter l'intégrité des produits par une maîtrise parfaite de la température.

Présidé par Frédéric Lévy, le groupe s'impose aujourd'hui comme **une référence mondiale** pour les épicuriens et les **professionnels de la haute gastronomie**.

Le groupe développe un écosystème de **solutions innovantes et durables** :

- **LeChiller®** : Une technologie de cryogénie brevetée permettant de préparer les boissons au service en quelques minutes, sans eau ni glace.
- **Urban Cuisine** : La pépite de la FoodTech dédiée à la culture végétale d'intérieur, offrant une fraîcheur « du plan de travail à l'assiette ».

Ancré dans une **fabrication européenne d'excellence**, LeChiller Group combine **haute précision technique** et **sobriété énergétique** pour redéfinir les standards de la **cuisine contemporaine**.



www.lechiller.com



lechiller_



LeChiller