

LeChiller® Group devient distributeur exclusif de la technologie UFROST® en Europe et en Afrique du Sud

Équipementier spécialisé dans la maîtrise de la température pour la restauration et la mixologie, LeChiller® Group poursuit son expansion internationale en devenant le distributeur exclusif de la solution canadienne UFROST® sur les marchés européens et sud-africains.



1 | Une dynamique d'expansion internationale.

Issu d'une **technologie française de refroidissement brevetée**, LeChiller® Group s'est structuré en un écosystème multi-solutions. Le groupe accélère aujourd'hui son expansion sous l'impulsion de son président, **Frédéric Lévy (ex-Nespresso et Coravin)**.

- **Une envergure mondiale** : implanté à Boulogne-Billancourt pour le secteur France, le groupe s'étend vers **les pays nordiques, Dubaï et l'Afrique du Sud** via un nouveau partenariat de distribution, et prévoit **l'ouverture prochaine d'un bureau aux États-Unis (Boston)** pour porter ses ambitions sur le marché nord-américain.
- **Chiffres clés** : LeChiller® Group a déployé plus de **2 000 équipements professionnels en Europe** (dont plus de 60 restaurants étoilés et un partenariat pilote dans 15 boutiques Maison Nicolas). En parallèle, la technologie **UFROST®** équipe déjà des acteurs de **l'hôtellerie et du luxe comme LVMH et Hilton**.

💡 Né autour d'une technologie créée en 1992, LeChiller® Group s'est construit sur une priorité : respecter l'intégrité des produits par une maîtrise exacte de la température. L'arrivée d'UFROST® en exclusivité européenne et sud-africaine vient enrichir notre écosystème de solutions innovantes dédiées à la gastronomie et au bar... 💡

Frédéric Lévy, PDG de LeChiller® Group



2 | UFROST® : L'innovation au bar, la cryo-mixologie et la cryogastronomie

Imaginée par le Canadien **Julien Michalk** et fabriquée au **Canada**, cette **technologie brevetée de surgélation instantanée par CO² liquide** de qualité alimentaire **atteint une température de -78 °C**. Proposée sous forme de module de comptoir compact et prête à l'emploi, elle répond à un enjeu majeur des établissements de nuit et de mixologie : **éliminer la dilution des cocktails par la glace fondante, figer les créations alcoolisées en moins de 4 minutes** et **givrer les verres au comptoir en 3 à 5 secondes**. Au-delà du bar, la machine ouvre la voie à la **cryogastronomie** (créations glacées minute, cryo-râpage, cryo-fragmentation ou cryo-cuisson pour viandes et desserts).



À PROPOS DE LECHILLER® GROUP

Fondé en **1992** et présidé par **Frédéric Lévy** depuis **2025**, LeChiller®Group développe des **solutions technologiques de maîtrise de la température** dédiées aux professionnels de l'hospitality, de la restauration et du bar. Son écosystème réunit la **technologie brevetée de mise à température LeChiller®** et les **potagers d'intérieur connectés Urban Cuisine®**, tous deux issus d'une **fabrication française et européenne**, ainsi que la **distribution exclusive** de la technologie canadienne de **cryo-mixologie UFROST®** sur les zones **Europe et Afrique du Sud**.



www.lechiller.com



[lechiller_](#)



[LeChiller](#)