



Communiqué de Presse

Marseille, le 17 juin 2021

L'école Polytech Marseille, l'Université d'Aix Marseille, le Présage et l'association Les Festins Photoniques organisent le 1^{er} concours de cuisine solaire universitaire sous le patronage de Guillaume Gomez Ambassadeur de France de la gastronomie. Initialement prévu ce samedi 19 juin au Technopôle de Château Gombert au 1^{er} restaurant solaire d'Europe, le concours est reporté à la rentrée de septembre compte tenu de la météo incertaine prévue ce weekend.

Ce concours de cuisine solaire, le Massilia Solar Cooking Contest 2021 #MSCC21 est le fruit de la collaboration fructueuse entre l'école, l'Université, l'entreprise à impact Le Présage & l'association Les Festins Photoniques. Il est patronné par Guillaume Gomez et a le soutien d'ENERPLAN syndicat des professionnels de l'énergie solaire, de Gourméditerranée l'association qui fédère les artisans du goût œuvrant dans le Sud avec Marseille comme épiscentre, et de Solar Brother fabricant distributeur français de cuiseurs solaires.

Organisé en partenariat avec le laboratoire IUSTI et l'institut IMI de l'Université, ce concours sera ouvert à tous les cuisiniers amateurs ou professionnels qui partagent nos valeurs d'une cuisine solaire saine, juste et délicieuse. Il se déroulera à la rentrée de septembre avec 5 à 6 équipes. Chacun.e. pourra apporter son propre cuiseur solaire ou utiliser ceux conçus par les étudiants et par l'association LFP qui seront mis à disposition par les organisateurs, pour réaliser le plat de son choix à partir de paniers de légumes et de fruits, en ayant recours qu'à l'énergie solaire pour les cuissons.

« Bravo à celles et ceux qui ont initié ce concours. La remise en question, la recherche et l'innovation ont toujours fait grandir nos métiers et enrichissent notre gastronomie », affirme Guillaume Gomez Ambassadeur de France de la gastronomie.

« Organiser ce concours de cuisine solaire mobilise des forces universitaires, artisanales et associatives, c'est le fruit d'une économie agile pour transformer la société. Cette touche française de cuisine solaire cultivée à Marseille, est exceptionnelle au niveau mondial. Nous ouvrons un sillon pour rallier le plus grand nombre à la transition écologique, grâce au solaire délicieux qui parle aux ventres. Les nouveaux fours solaires Massilia, fabriqués à Marseille en éco-conception totale, serviront à fomentier la révolution solaire délicieuse » déclare Richard LOYEN, président de l'association Les Festins Photoniques et associé en charge des Affaires Publiques du Présage.

Le Présage, une nouvelle écriture gastronomique à l'encre solaire

1^{er} restaurant solaire d'Europe, entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire