

Enodis®

Enodis dévoile « Tradition », les fourneaux qui perpétuent l'héritage des chaudronniers français.



Fabriqués dans ses ateliers situés à Auxerre par des maîtres chaudronniers et soudeurs, les fourneaux Tradition associent la précision thermique des technologies de cuisson actuelles à un design intemporel : lignes classiques, finition vintage, barres et détails en laiton. Entièrement conçue sur mesure, la gamme Tradition s'adresse aux chefs, aux hôtels et restaurants de prestige, ainsi qu'aux particuliers qui souhaitent installer un fourneau d'exception dans leur demeure.

Présentée en avant-première lors du festival Toquicimes à Megève, la gamme Tradition prolonge le savoir-faire d'Enodis, qui conçoit et fabrique des équipements de cuisine professionnelle en France depuis 1988. Entreprise familiale, Enodis a obtenu en 2020 le label Excellence Française. Chaque fourneau Tradition est dessiné avec son futur utilisateur, construit à l'unité dans ses ateliers d'Auxerre (89) et pensé pour durer.

Une exigence d'authenticité, née d'un besoin fort

Chefs, architectes et décorateurs expriment le même besoin : un fourneau qui fonctionne comme un outil de précision et qui prenne place dans la cuisine comme une pièce de caractère. Tradition répond à cette double exigence : des équipements robustes, capables d'enchaîner les services, dans un dessin qui ne suit pas les modes et qui garde son élégance avec le temps.

La gamme s'adresse en particulier aux restaurants gastronomiques et à l'hôtellerie de prestige, aux chefs qui équipent leur cuisine personnelle, aux architectes et décorateurs d'intérieur, et aux propriétaires de demeures d'exception.

Un design intemporel, une esthétique signée

Chaque fourneau Tradition est un élément d'architecture intérieure autant qu'un outil de cuisson :

- **Une finition vintage** : lignes classiques, barres et détails en laiton pour un style authentique.
- **Des finitions personnalisables** : inox, laque époxy en couleur au choix, ou autres matières comme le bois ou la pierre, avec des commandes et poignées en laiton.
- **Des dimensions et agencements libres** : îlot central, épi, adossé ou établi, adaptés à la pièce et à la manière de cuisiner.
- **Un nom gravé** : plaque ou médaillon personnalisé, numéroté et signé Enodis.

Savoir-faire, technologie et robustesse

Sous un design authentique, Tradition conserve les puissances et les technologies de la gamme sur mesure d'Enodis :

- **Construction en chaudronnerie** : structure mécano-soudée avec dessus en Inox/Titane et châssis en Inox 304, pour un usage intensif et durable.
- **Cuisson au choix** : plaque coup de feu gaz en fonte usinée (10 kW), feux vifs, induction à gestion de température en temps réel (RTCS), plancha, friteuse, cuiseur, bain-marie, salamandre.
- **Modularité totale** : feux, fours, plaques, cuiseurs, options et accessoires sélectionnés selon les usages.
- **Soubassements adaptés** : placards, tiroirs chauffants, réfrigérés à tiroirs, chauffe-assiettes, baies ouvertes.
- **Ergonomie et sécurité** : commandes intuitives, intégrations facilitant le nettoyage, générateurs déportés limitant les dégagements de chaleur.

Pour les demeures d'exception

Le fourneau est le cœur de la cuisine, et de plus en plus celui de la maison. Pour les particuliers, Enodis propose la même qualité de fabrication que celle des cuisines de chefs étoilés avec des puissances et énergies adaptées à l'habitat (électrique ou gaz) ainsi qu'à la ventilation et à la sécurité. Les équipes accompagnent les propriétaires, architectes d'intérieur et bureaux d'études dès la conception, pour que le fourneau s'intègre au volume, aux matériaux et à l'esprit de la pièce.

Une première référence : le fourneau Tradition de la Maison Dalloyau

Le fourneau réalisé pour la Maison Dalloyau, maison emblématique de la gastronomie française, illustre l'esprit de la gamme. Conçu et fabriqué dans les ateliers d'Enodis, il se présente en laque bleue, avec un dessus en inox brossé, des commandes et des poignées en laiton, et le nom de la maison gravé en façade. Il réunit notamment une table de cuisson à induction, une plancha, un rince-cuillère et un soubassement chauffe-plat. Ce projet répond aux exigences de performance et de durabilité d'un laboratoire professionnel, tout en offrant l'esthétique d'une pièce de caractère.



« Tradition est née dans les ateliers de nos chaudronniers. Nous voulions montrer qu'un fourneau fabriqué en France peut associer le geste du métier, les technologies de cuisson d'aujourd'hui et un dessin qui traverse le temps. Dans la cuisine d'un chef comme dans une maison d'exception, il est conçu pour être transmis », précise **Alexandre HOUPERT, Président d'Enodis**.

« Chaque fourneau Tradition est dessiné avec son utilisateur, de la première esquisse à la mise en service. Qu'il s'agisse d'une brigade ou d'une famille, nous apportons la même exigence : une performance fiable et une esthétique qui n'a pas à craindre le temps », ajoute **Philippe HOUPERT, Président d'Enodis**.

Un accompagnement de la conception à la livraison

Chaque projet suit sept étapes :

- Définition du besoin,
- Étude par le bureau d'études conception,
- Présentation du projet sur site ou à l'usine,
- Chiffrage avec plans et visuels intégrés à l'environnement,
- Fabrication et réception en usine,
- Livraison,
- Mise en service et formation culinaire.

Les équipes de l'agence interne, Kitchen Place, peuvent également intervenir pour l'aménagement global de la cuisine.

Une fabrication française, pensée pour durer

Chaque fourneau est produit à l'unité dans les ateliers d'Enodis Productions, situés à Auxerre. Avec sa conception robuste monobloc, notamment son dessus Inox/Titane épaisseur 30/10e, il s'inscrit dans la démarche d'Enodis en faveur de la durabilité, de l'efficacité énergétique et de la réduction de l'empreinte environnementale.

Disponibilité

La gamme Tradition est disponible sur commande, avec des délais de fabrication de 6 à 10 semaines. Enodis invite chefs, architectes, décorateurs, installateurs et journalistes à découvrir les fourneaux lors de démonstrations ou visites de l'usine d'Auxerre mais également à l'occasion du SIRHA 2027 qui se tiendra du 21 au 25 janvier 2027 à Lyon.



À propos d'Enodis

Depuis 1988, Enodis conçoit, fabrique et distribue des équipements de cuisine professionnelle innovants, durables et performants pour les secteurs de la restauration commerciale et collective. Entreprise familiale ancrée dans l'industrie française, Enodis accompagne les chefs avec des solutions adaptées à chaque projet, dont des fourneaux sur mesure construits par ses maîtres chaudronniers et soudeurs dans son usine d'Auxerre. Labellisée Excellence Française depuis 2020, l'entreprise place la fabrication française au cœur de son savoir-faire. Notre engagement : transformer les exigences métiers en solutions concrètes, au service de la performance, de l'ergonomie et de la durabilité.

www.enodis.fr

