

# MAISON MARTIN

FAIT S'ENVOLER LA CUISSON SOLAIRE À BORD DU  
SOLAR COOKING EXPLORER, LA PLUS GRANDE CUISINE  
OUVERTE DU MONDE... À CUISSON EMPREINTE ZÉRO !

Prévu l'été prochain, ce projet de cuisine ouverte verra s'envoler dans le ciel jurassien une montgolfière d'un nouveau genre. Une cuisine volante prise entre ciel et terre! A bord de cet aéronef 2.0 baptisé le Solar Cooking Explorer, une performance plutôt spectaculaire sera menée par Jean-Baptiste Martin, Chef de la Maison Martin - maîtres de la Hot Sauce à la française - et concepteur du SCE, en collaboration avec Joannes Richard, Champion de France 2021 du Meilleur Burger et Chef de Chez Jo à Nîmes ... Leur ambition ? Réussir la première cuisson de burger réalisée en vol à l'aide de l'énergie solaire.

Date : La performance aura lieu entre le 30 mai et le 12 juin en fonction des conditions météorologiques. (-20km de vent + ciel sans nuages)





## UNE CUISINE SOLAIRE À EMPREINTE ZÉRO DÉCHET

Un challenge à la conquête du bon, du bien et du ciel !

À l'occasion d'un vol officiel - et un peu dingue - les deux Chefs tenterons de réaliser un burger à la française et de "HAUTE" gastronomie (littéralement) en envoyant notre chère cuisine tricolore aux frontières de la stratosphère. Un recette appréciée de tous qui n'est pas sans évoquer la dimension universelle de leur projet, s'adressant à toutes les générations de gastronomes curieux.

Les missions du Solar Cooking Explorer ?

- Promouvoir la technique de la cuisson solaire, une énergie abondante et gratuite afin d'intensifier son usage sur terre.
- Expérimenter la cuisson solaire en vol, toujours plus haut et qui sait... Peut-être de plus en plus loin.
- Préfigurer l'usage de la cuisson solaire dans la conquête spatiale et les futures découvertes.



Pour mener à bien ce projet d'envergure, et penser ce vol dans les moindre détails, la **Team Martin** s'est associée à **Olivier Cuenot**, Président de la Fédération Française des Aérostats, reconnu comme étant l'un des meilleurs pilotes français de sa génération. Après plus deux ans d'études et d'essais, cette nouvelle odyssée du goût et à l'esprit pionnier va ouvrir une voie inexplorée de la gastronomie, occupant une place de choix près du soleil.

## CUISINE VERS LE FUTUR !

A bord du **SOLAR COOKING EXPLORER** se trouve un dispositif de cuisson incroyable, utilisant des paraboles axées vers le soleil pour capter et récupérer sa sublime énergie. Une fois les rayons capturés, la cuisson peut alors commencer...

Cette performance, aussi hallucinante soit-elle, représente également un enjeu de questionnement et de réflexion sur notre gastronomie - et par extension notre monde - de demain. Elle ouvre sur un nouveau mode d'emploi de la cuisine, engagée à promouvoir des techniques futuristes et à sensibiliser leurs usages chez un grand nombre d'utilisateurs chez eux.

Gratuite, vertueuse et adaptée à toutes les contraintes géographiques d'utilisation, la cuisson solaire est la promesse avant-gardiste d'une cuisine à l'écoute de la Green Nation et de la planète Terre.

