



La Cheffe étoilée Nadia Sammut adopte la cuisson solaire Solar Brother du Sunchef Pro !

Spécialisée dans la conception de solutions solaires écologiques, la startup française Solar Brother, vient d'annoncer récemment l'industrialisation à Carnoules, du SunChef Pro, 1^{er} four solaire « grand format » répondant aux besoins des professionnels (restaurants, campings, hébergeurs, traiteurs etc...). Lancé il y a quelques semaines sur le marché, cette innovation Made in France vient d'être adoptée par plusieurs domaines, restaurants et campings dont Nadia Sammut, première Cheffe étoilée d'un restaurant sans gluten. Après plusieurs mois d'expérimentation, la Cheffe explique pourquoi elle utilise au quotidien le four solaire dans la préparation de ses recettes.

« La cuisson solaire apporte un goût sublime et une harmonie particulière à nos préparations »



Le four solaire Sunchef Pro installé à L'Auberge la Fenière, dans le Lubéron (84).

Aux commandes de l'Auberge La Fenière depuis 2018, Nadia Sammut réalise des plats sans gluten avec la volonté de "faire vibrer le palais" de ses clients. Les ingrédients qu'elle utilise sont issus d'une agriculture engagée et bio, de pêches locales, de légumes du jardin qu'elle source dans la région. Une gastronomie responsable à 80 % végétal qu'elle cultive au quotidien.

Au cours d'une rencontre début février avec des professionnels de l'énergie solaire, Nadia Sammut décide de faire l'acquisition du four solaire Sunchef Pro et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale : « j'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé sa place dans notre univers et dans la préparation de

nos plats cet été au sein de notre Auberge. Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torrification de graisses, sur des brioches... le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues. » explique Nadia Sammut.

« Avec 300 jours de soleil par an, il nous paraît évident d'avoir recours à une cuisine plus responsable »

Au-delà du goût apporté par le solaire, qui est une vraie révélation, Nadia Sammut explique l'importance aujourd'hui d'avoir recours à une énergie naturelle et gratuite : « Avec autant de jours de soleil dans le sud de la France, il m'a paru évident d'avoir recours à cette énergie naturelle, de cuisiner et nourrir en conscience avec ces fours solaires. Nous ne sommes qu'au début de la compréhension de l'utilisation de l'énergie solaire, mais je suis convaincue qu'elle a toute sa place dans le milieu de la restauration professionnelle ces prochaines années, en tout cas, je vais tout faire pour ! ».

Convaincue par le potentiel de la cuisson solaire, Nadia Sammut a introduit le SunChef Pro dans les cours de cuisine qu'elle distille à ses élèves, pour éveiller leurs consciences et leur donner envie d'expérimenter cette énergie naturelle.

D'autres professionnels ont également fait l'acquisition récente du four SunChef Pro parmi lesquels : les restaurants Une place au Soleil près de Lyon et Le Présage à Marseille, le Camping Paradis d'Arvor (Morbihan), L'Eco-Domaine de la Fontaine aux Bretons (Pornic) et la ferme d'Elancourt dans le Val d'Oise : « *Ces premières livraisons nous permettent de pénétrer le monde professionnel de la restauration collective et de la gastronomie. Nous sommes en effet convaincus que la gastronomie Française est le principal vecteur de l'internationalisation de notre marché par la reconnaissance dont bénéficie la cuisine française. La cuisson solaire, plus qu'une source d'économie d'énergie, apporte des nouveaux modes de cuisson performants avec en plus la conservation des qualités nutritives et un goût incomparable, le goût du soleil* » précise Gilles Gallo, CEO de Solar Brother

SunChef Pro, un four solaire « géant » conçu pour les professionnels

Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, **le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes**. Il fonctionne même par ciel voilé et peut atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. De plus, il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil. Un produit performant qui répond aux attentes des professionnels grâce à de nombreux avantages :

- **Cuisson écologique** : il n'y a pas de consommation de combustible, donc zéro déchet et aucun dégagement de CO2 !
- **Cuisson économique** : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement. Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante.
- **Sécurité** : les fours solaires ne produisent pas de feu, ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon, etc.
- **Autonomie** : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver.
- **Cuisson rapide** : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.

Dernier avantage pour les professionnels : tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatien Brault en 2016, Solar Brother développe une gamme d'objets ingénieux et "outdoor friendly" fonctionnant sur la base de l'énergie solaire concentrée, captée à l'aide d'un système de miroirs réflecteurs paraboliques : une technologie aussi vieille qu'Archimède et que tout le monde, ou presque, a expérimenté à l'aide d'une loupe, étant enfant. Sur ce principe, Solar Brother a conçu et distribue une gamme complète de produits innovants, dont 3 primés au Lépine. Ils sont présents dans près de 300 points de vente - en Europe, avec un lancement prometteur au Japon. Bénéficiant du soutien de la Banque Publique d'Investissement, à la fois sur l'innovation et l'export, Solar Brother souhaite aujourd'hui accélérer le développement de la marque à l'international, notamment en Allemagne et aux Etats-Unis. S'engageant à réduire au maximum son impact environnemental, Solar Brother utilise des matériaux recyclés, up-cyclés et des packagings 0 déchets et une fabrication Française.

Pour plus d'infos : <https://www.solarbrother.com/>