



Solar Brother lance l'industrialisation du Sunchef Pro, un four solaire dédié aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie de plein air !



Un four solaire « Made in France » performant qui permet aux professionnels de réduire leur facture énergétique !

Spécialisée dans la conception de solutions solaires écologiques, la startup française Solar Brother annonce l'industrialisation d'un four solaire spécialement dédié à l'univers de la restauration collective, le SUNCHEF PRO. Pouvant être subventionné en partie par l'ADEME, ce four solaire « grand format » répond aux besoins des professionnels (restaurants, campings, hébergeurs, traiteurs etc...) à la recherche de solutions énergétiques efficaces et moins coûteuses que les fours électriques ou au gaz.

Le Sunchef Pro sera présenté au Festival de Cinéma et de Musique de film de la Baule du 28 juin au 2 juillet 2023 dans le cadre d'une immersion artistique et culinaire organisée par Carl Guyader de Passion Froid, groupe Pomona. Pour les professionnels qui souhaitent découvrir la cuisine solaire, merci de contacter Solar Brother pour inscription.

Un four solaire « géant » qui chauffe jusqu'à 250°C !

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 atteint la température de 250°C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner 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. De quoi répondre aux plus hautes exigences des professionnels de la restauration et des campings : Gilles Gallo, CEO de Solar Brother, explique les raisons de l'industrialisation du SUNCHEF PRO « *Notre mission est de démocratiser l'usage de la cuisson solaire par tous les moyens ! Cependant, nous nous sommes rendus compte qu'il n'y avait pas véritablement de produits adaptés aux attentes des professionnels, c'est la raison pour laquelle nous avons conçu le SUNCHEF PRO, un four made in France, produit à Carnoules, dans le Var* »

Des premières expériences concluantes avec des restaurateurs !

Avant d'industrialiser le SUNCHEF PRO, Solar Brother a pu réaliser des premières expériences concluantes auprès de professionnels, dont **Pierre André, fondateur du restaurant le Présage à Marseille** : « *J'utilise le SUNCHEF PRO quotidiennement depuis 2 ans, et j'en suis totalement convaincu ! A ma connaissance je suis le premier restaurateur d'Europe à cuisiner avec le soleil au quotidien, pourtant quand on y réfléchit, c'est tellement évident, la moitié de l'énergie que nous consommons sert à produire de la chaleur ! Et au-delà l'aspect économies d'énergies, on a de très belles cuissons, un peu comme celle que l'on obtiendrait dans une cocotte en fonte à 180°C, le complément idéal à un fourneau traditionnel* ».



Le SUNCHEF PRO répond ainsi pleinement aux attentes de l'hôtellerie de plein air, qui s'inscrit chaque jour davantage vers plus de sobriété énergétique et de réduction de son impact carbone : « *Quoi de plus logique de cuisiner avec le soleil, quand il est là ? On atteint les mêmes températures qu'avec un four traditionnel* » précise Rémi Bouschon, en charge du développement de l'activité restauration professionnelle pour Solar Brother.

Des subventions qui favorisent l'industrialisation du secteur !

« *Nos fours sont faciles à utiliser, fonctionnels, et vite rentables, d'autant plus que l'ADEME subventionne une grande partie de l'acquisition, via le Fond Tourisme Durable, un tremplin pour la transition écologique des restaurants, et des hébergements touristiques.* » précise Gatién Brault, DG de Solar Brother. Les fours solaires, les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 7 500 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatién 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/>

Contact presse La Toile des Médias - David PILO

Tél. +33 4 66 72 68 55 / 06 20 67 70 37 – dpilo@latoiledesmedias.com