



La chef Nadia Sammut, galardonada con una estrella Michelin, abraza la cocina ¡Hermano Solar de Sunchef Pro!

Especializada en el diseño de soluciones solares ecológicas, la startup francesa Solar Brother ha anunciado recientemente la industrialización en Carnoules del SunChef Pro, el primer horno solar de "gran formato" que responde a las necesidades de los profesionales (restaurantes, campings, alojamientos, empresas de catering).

etc...). Lanzada al mercado hace unas semanas, esta innovación Made in France acaba de ser adoptada por varias fincas, restaurantes y campings, entre ellos Nadia Sammut, la primera chef con estrella Michelin de un restaurante sin gluten. Después de varios meses de experimentación, la Chef explica por qué utiliza todos los días el horno solar para preparar sus recetas.

“La cocina solar aporta un sabor sublime y una armonía particular a nuestras preparaciones”



El horno solar Sunchef Pro instalado
El Auberge la Fenièrre, en el Lubéron (84).

Al frente del Auberge La Fenièrre desde 2018, Nadia Sammut crea platos sin gluten con el deseo de "emocionar el paladar" de su clientela. Los ingredientes que utiliza provienen de la agricultura ecológica comprometida, melocotones locales y hortalizas que obtiene de la región. Gastronomía responsable con un 80% de ingredientes vegetales que cultiva a diario.

Durante una reunión a principios de febrero con profesionales de la energía solar, Nadia Sammut decidió adquirir el horno solar Sunchef Pro y el secador solar Omy de Solar Brother para probar el impacto de la energía solar en su cocina basada en plantas: "Rápidamente comencé a realizar pruebas con el deseo de colocar plantas en plena naturaleza, para que evolucionen suavemente con las energías naturales. Muy rápidamente pude identificar un impacto positivo en el sabor y la evolución de los ingredientes en el horno. Rápidamente encontró su lugar en nuestro mundo y en la preparación de nuestros platos este verano en nuestro Auberge. Con el horno pudimos trabajar en la cocción de pescado, en

verduras como tomates o berenjenas, en grasas para asar, en brioches... el sabor y la armonía resultantes fueron completamente locos. » explica Nadia Sammut.

“Con 300 días de sol al año, nos parece obvio recurrir a una cocina más responsable”

Más allá del sabor que aporta la energía solar, que es una auténtica revelación, Nadia Sammut explica la importancia que tiene hoy en día utilizar energía natural y gratuita: " Con tantos días de sol en el sur de Francia, me parecía obvio utilizar esta energía natural. , para cocinar y alimentarnos de forma consciente con estos hornos solares. 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 para ! ".

Convencida del potencial de la cocina solar, Nadia Sammut introdujo SunChef Pro en las clases de cocina que imparte a sus alumnos, para concienciarlos y hacerles querer experimentar con esta energía natural.

Otros profesionales también han adquirido recientemente el horno SunChef Pro, entre ellos: los restaurantes Une place au Soleil cerca de Lyon y Le Présage en Marsella, el Camping Paradis d'Arvor (Morbihan), L'Eco-Domaine de la Fontaine aux Bretons (Pornic) y la granja Elancourt en Val d'Oise: " Estas primeras entregas nos permiten penetrar en el mundo profesional de la restauración colectiva y la gastronomía. De hecho, estamos convencidos de que la gastronomía francesa es el principal vector de internacionalización de nuestro mercado gracias al reconocimiento del que se beneficia la cocina francesa. La cocina solar, más que una fuente de ahorro energético, aporta

nuevos métodos de cocción eficientes con el beneficio añadido de preservar las cualidades nutricionales y un sabor incomparable, el sabor del sol", explica Gilles Gallo, director general de Solar Brother

SunChef Pro, un horno solar "gigante" diseñado para profesionales

Con su superficie sensora de 1,8 m, para 36 litros de volumen de cocción, el SunChef Pro puede alimentar a más de 50 personas. Funciona incluso en cielos nublados y puede alcanzar temperaturas de hasta 250°C. Dispone de 2 rejillas de acero inoxidable que permiten realizar

2 preparaciones diferentes simultáneamente. Además, funciona con total autonomía, gracias a su panel fotovoltaico y a su batería de almacenamiento que le permiten orientarse hacia el sol. Un producto de altas prestaciones que responde a las expectativas de los profesionales gracias a numerosas ventajas:

- **Cocina ecológica:** ¡ no hay consumo de combustible, por lo tanto cero residuos y ninguna emisión de CO2!
- **Cocción económica :** los hornos solares duran mucho tiempo, requieren muy poco mantenimiento y son reparado fácilmente. Pero, sobre todo, la energía solar es gratuita y abundante.
- **Seguridad:** los hornos solares no producen fuego ni humo. Por tanto, no existen restricciones a su uso para cocinar en lugares donde esté prohibido el fuego: bosque, playa, balcón, etc.
- **Autonomía:** con el sol, es posible cocinar con energía solar, en cualquier lugar, en verano o en invierno.
- **Cocción rápida:** los hornos solares más eficientes alcanzan los 250°C en 10 minutos para la preparación de todas las comidas como con un horno tradicional.

Última ventaja para los profesionales: al igual que los deshidratadores solares y la olla noruega, los hornos solares han sido considerados recientemente elegibles para el Fondo de Turismo Sostenible, una ayuda financiera que puede llegar hasta los 5.000 euros para los restauradores y alojamientos ubicados en zonas rurales y periurbanas. .

Acerca del hermano solar:

Creado por Gilles Gallo y Gatién Brault en 2016, Solar Brother está desarrollando una gama de objetos ingeniosos y "outdoor-friendly" que funcionan a partir de energía solar concentrada, captada mediante un sistema de espejos reflectores parabólicos: una tecnología tan antigua como Arquímedes y que Casi todo el mundo experimentó el uso de una lupa cuando era niño. Basándose en este principio, Solar Brother ha diseñado y distribuye una gama completa de productos innovadores, entre los que se encuentran 3 premios Lépine. Están presentes en cerca de 300 puntos de venta en Europa, con un lanzamiento prometedor en Japón. Beneficiándose del apoyo del Banco de Inversión Pública, tanto en innovación como en exportación, Solar Brother desea ahora acelerar el desarrollo de la marca a nivel internacional, particularmente en Alemania y Estados Unidos. Comprometida con reducir al máximo su impacto medioambiental, Solar Brother utiliza materiales reciclados y upcycled, envases sin residuos y de fabricación francesa.

Para más información: <https://www.solarbrother.com/>

Contacto de prensa La Toile des Médias - David PILO - Tel. 06 20 67 70 37 -- dpilo@latoiledesmedias.com