



R&D
FORMATION
DIFFUSION

Communiqué de Presse
Le 09 Juillet 2024

Solar Brother a inauguré ce jeudi 4 Juillet le 1^{er} Centre Solaire en France !



Depuis 2016, Solar Brother développe une gamme complète d'innovations solaires (briquet, chargeur mobile, four et séchoir d'aliments, chauffage) fonctionnant sur la technologie de l'énergie solaire par concentration. Souhaitant faire connaître et adopter l'efficacité de cette énergie gratuite, Solar Brother innove à nouveau en inaugurant en France, le tout premier Centre Solaire à Carnoules. Ciblant aussi bien le grand public que des chefs professionnels ou écoles, ce centre a pour objectif de faire découvrir la puissance de l'énergie solaire thermique et de donner envie à chacun de l'adopter dans son quotidien pour cuisiner, sécher ses légumes, se chauffer...

Un Centre Solaire ouvert à tous !

Inauguré en présence de plusieurs chefs, dont Nada Sammut, cheffe gastronomique étoilée et ambassadrice de la cuisine solaire, ce nouveau centre solaire a plusieurs objectifs :

- **Accueillir dès juillet le grand public pour des ateliers découvertes et pratiques autour la cuisine solaire.** D'une durée de 4 heures environ, ces ateliers permettront de délivrer des cours théoriques sur l'énergie du solaire, mais aussi de s'essayer à la cuisine solaire pour une dégustation savoureuse le midi. Enfin, chacun des participants pourra repartir avec son propre four solaire qu'il aura fabriqué sur place. Ces ateliers pourront rassembler jusqu'à 12 personnes, ils démarreront dès juillet. Pour s'inscrire, rendez-vous sur le site de Solar Brother.
- **Former les chefs à la cuisine solaire.** Ayant conçu à l'attention des professionnels, un four solaire « géant », le Sunchef Pro, Solar Brother rassemblera régulièrement des chefs au sein de son centre solaire pour les former à la cuisine solaire et leur démontrer toutes les possibilités de recettes à réaliser avec l'énergie du solaire.

Solar Brother pourra être appuyé lors de ces journées, par Nadia Sammut, chef étoilée et ambassadrice de la cuisine solaire, Franck Niedda, chef du restaurant "Une place au soleil" et Lucas Mersh, chef boulanger élu meilleur jeune boulanger. D'autres chefs rejoindront bientôt l'aventure.

- Solar Brother envisage aussi de **recevoir des écoles et collectivités** pour des sessions découvertes et dégustations.

Le Centre Solaire donnera enfin la possibilité à Solar Brother de pouvoir faire de la R&D et tester sur place ses futures innovations.

Les innovations Solar Brother à découvrir et tester au Centre Solaire



Toute la gamme de fours solaires SUNGOOD® pour créer des repas savoureux

- Le SUNGOOD® pour s'initier à la cuisine solaire et réaliser des recettes mijotées avec une cuisson douce de 100 à 120° pour 2 à 4 personnes.
- Le SUNGOOD® 360° pour une découverte complète de la cuisine solaire avec une cuisson plus rapide et une montée en température qui atteint les 200° en moins de 10 minutes, pour des repas de 3 à 5 personnes.
- Le SUNGOOD® XL doté d'un gros volume et d'une grande puissance pour préparer des repas pour 6 à 8 personnes. Un vrai barbecue solaire que l'on peut utiliser dans le jardin, lors de sorties outdoor ou qui peut équiper son van pour les vacances.

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 peut atteindre des températures jusqu'à les 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. Un produit performant qui répond aux attentes des professionnels.

OMY®, un séchoir solaire écologique Made in France qui permet de déshydrater des fruits, des légumes, des fleurs ou encore des algues pour obtenir une conservation optimale tout au long de l'année. Ultra économique et simple à construire, OMY est utilisable sur toutes latitudes et en toute saison. Au design pratique, modulable et compact, ce séchoir permet de conserver jusqu'à 7 kg d'aliments...avec une énergie gratuite.

SunAero®, le 1er chauffage solaire capable de chauffer et renouveler l'air pour des pièces de 20 à 60m² type une chambre, un salon, un atelier, un cabanon, une cave. Le bénéfice ? Les 3 à 5 degrés supplémentaires qu'il génère dans le logement permettent de diminuer d'autant le thermostat actuel et donc de réaliser de réelles économies non négligeables. Complément idéal d'une pompe à chaleur, d'un chauffage à bois, électrique ou au gaz pour chauffer une ou plusieurs pièces l'hiver, SunAéro peut s'avérer aussi très utile l'été : Il est possible d'installer ses panneaux modulables sur une cabane de séchage et ainsi l'utiliser comme déshydrateur de fruits et légumes, sèche-linge ou pour accélérer le séchage du bois.

A propos de Solar Brother :

Créée par Gilles Gallo et Gatién Brault en 2016, Solar Brother développe une gamme complète d'innovations solaires autant pour la maison que pour l'outdoor, fonctionnant sur la technologie de l'énergie solaire par concentration : 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 distribué au grand public 12 produits innovants toujours orientés vers l'autonomie et l'économie énergétique, dont 3 primés au Lépine. Ils sont présents dans près de 300 points de vente - en Europe, avec un lancement prometteur au Japon en 2020.

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 Europe 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. Solar Brother est reconnu par l'état Français via le label ESUS. Pour plus d'infos : <https://www.solarbrother.com/>



Pour toute demande de test, visuels, interview :

Contact presse : La Toile des Médias David PILO _ 06 20 67 70 37