Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière



Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de Komandsal vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, Nadia Sammut –1 étoile et une étoile verte au guide Michelin– décide de faire l'acquisition du four solaire Sunchef Pro –avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature

«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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»



Les plats de Nadia Sammut DR

«Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torréfaction de graisses, sur des brioches… le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut

Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique –où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother

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 peux atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

zéro déchet et aucun dégagement de C02 ; Une 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 ni feu et 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… 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.



Reine et Nadia Sammut DR

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 de Solar Brother
Solar Brother a étéfondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la BPI France – Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.
Solar Brother Accueil
Mireille Hurlin

Ecrit par le 15 novembre 2026