

Tour de La Provence : le Vaucluse au rythme du peloton



La 10^e édition du [Tour de La Provence](#) se tiendra du 13 au 15 février. Dimanche, la troisième étape, longue de 210 kilomètres entre Rognac et Arles, traversera le sud du Vaucluse sur près de soixante kilomètres, entraînant des perturbations ponctuelles de circulation le long du parcours.

Épreuve désormais bien installée dans le calendrier du cyclisme professionnel, [le Tour de La Provence](#) attire chaque année des équipes de premier plan et des coureurs internationaux. Diffusée à la télévision et suivie par un large public, la course conjugue exigence sportive et mise en valeur des paysages provençaux, entre reliefs, villages perchés et axes routiers stratégiques.

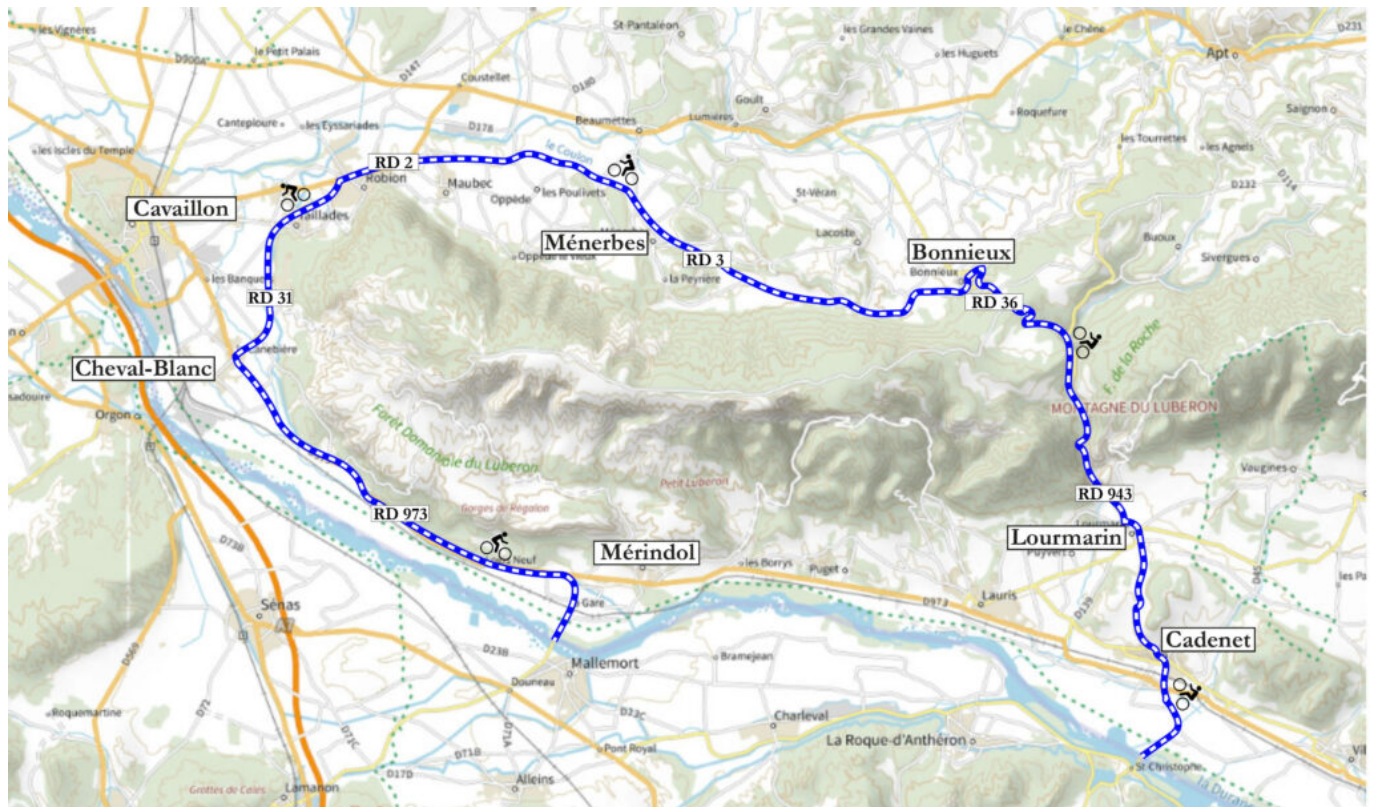
Une traversée vaclusienne sous contrôle

Ecrit par le 9 juillet 2026

Dimanche 15 février, les coureurs pénétreront en Vaucluse par la RD 943 à hauteur de [Cadenet](#), entre 12h20 et 12h30. Après la traversée de [la Combe de Lourmarin](#) et l'ascension du col de [Bonnieux](#), le peloton rejoindra [Robion](#) via Le Petit Coustellet, avant de poursuivre par [Les Taillades](#) et [Cheval-Blanc](#). La sortie du département s'effectuera à [Mérindol](#) par la RD 32, entre 13h40 et 14h05, en direction des Bouches-du-Rhône.

Des coupure ponctuelles

Sur l'ensemble de cet itinéraire, les routes départementales resteront ouvertes à la circulation, mais feront l'objet de coupures ponctuelles, strictement encadrées par les forces de l'ordre, le temps du passage de la course. Les interruptions devraient durer une vingtaine de minutes environ selon les secteurs.



Copyright Tour de la Provence

Stationnement et circulation : vigilance recommandée

Le stationnement sera interdit sur les portions de routes empruntées par les coureurs, ainsi qu'aux abords immédiats des intersections concernées. Des ralentissements sont attendus sur l'itinéraire et ses axes adjacents, en particulier dans les communes traversées. Les usagers sont invités à anticiper leurs déplacements et à suivre les consignes mises en place localement.

Trois jours de course en Provence

Ecrit par le 9 juillet 2026

Avant cette étape vauclusienne, le Tour de La Provence s'élancera le vendredi 13 février avec une première étape entre Marseille et Saint-Victoret (168,8 km), au départ de l'Orange Vélodrome. Le samedi 14 février, la deuxième étape reliera Forcalquier à la Montagne de Lure sur 180 kilomètres, offrant un terrain plus exigeant aux grimpeurs. La course s'achèvera dimanche à Arles, entre 16h et 17h, au terme d'un parcours exigeant et spectaculaire. Le passage du Tour de La Provence constitue un temps fort sportif et médiatique pour les territoires traversés, offrant au Vaucluse une nouvelle vitrine à l'échelle nationale et internationale.

Plus d'informations www.tourdelaprovence.fr

Mireille Hurlin



Copyright Facebook Le Tour de la Provence

(Vidéo) Parc du Luberon : un projet pour garder les terres agricoles utiles et vivantes

Ecrit par le 9 juillet 2026



Pour leur projet 'Terres nourricières en plaine de Durance', visant à mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, le [Parc naturel régional du Luberon](#), l'association [Au Maquis](#) et l'[ADEAR 84](#) proposent des permanences en mairie pour échanger autour du sujet.

Garder les terres agricoles utiles et vivantes, au service d'une alimentation locale, saine et de saison ? C'est ce que vise le projet 'Terres nourricières en plaine de Durance' mené par Parc naturel régional du Luberon et l'association vaclusienne Au Maquis qui accompagnent les communes de Mérindol, Puget-sur-Durance, Lauris, Puyvert et Cadenet dans cette démarche.

Ce projet, réalisé avec le soutien de l'Union européenne et de la Région Sud au travers du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) pour 2024-2028, a pour objectif de mobiliser et mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, pour une alimentation méditerranéenne de qualité en plaine de Durance.

Cinq permanences

Afin d'impliquer les habitants et les élus dans ce projet, le Parc du Luberon, l'association Au Maquis et l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (ADEAR) de Vaucluse assureront des permanences dans chacune des communes concernées.

Ainsi, cinq permanences seront proposées jusqu'en janvier 2026 et permettront d'échanger autour des questions de foncier agricole, de productions locales, ou encore d'installation et de maintien des agriculteurs :

Ecrit par le 9 juillet 2026

- Cadenet le lundi 8 septembre 2025
- Puyvert le lundi 13 octobre 2025
- Lauris le lundi 17 novembre 2025
- Puget-sur-Durance le lundi 8 décembre 2025
- Mérindol le lundi 19 janvier 2026

<https://www.youtube.com/watch?v=7TiMGQ8iTN0>

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Ecrit par le 9 juillet 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xaxier Mathieu](#) à Joucas (1

Écrit par le 9 juillet 2026

étoile), [La Closerie](#) à Ansois (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollen](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravallo](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Après le succès de la 1e édition, le Salon de l'économie et de l'emploi de Cotelub fait son retour

Ecrit par le 9 juillet 2026



La 2^{de} édition du Salon de l'économie et de l'emploi, organisée par la [Communauté Territoriale Sud Luberon](#) (Cotelub), aura lieu le mercredi 2 avril à Cadenet. Opportunités d'emploi, conférences, débats et ateliers autour de l'emploi seront au programme.

Le mercredi 2 avril, de nombreuses entreprises seront présentes au Salon de l'économie et de l'emploi de Cotelub et représenteront un large panel de secteurs d'activité comme le nucléaire, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, l'industrie, l'armée, le photovoltaïque, la viticulture, la transmission florale, et bien d'autres.

En plus de rencontrer les employeurs, il sera possible de perfectionner son CV grâce à divers ateliers tels que des séances photos professionnelles comme en studio réalisées par un photographe professionnel, une aide la rédaction de votre CV et simulation d'entretiens d'embauche, ainsi qu'un atelier dédié réseaux sociaux professionnels. Il y aura également un atelier d'aide à la création ou reprise d'entreprise.

Deux conférences

La journée sera aussi rythmée par deux temps forts. Une première conférence à 11h30 sur le thème 'Quelles perspectives d'emploi dans le Luberon impulsées par la révolution énergétique ?' présentée par

Ecrit par le 9 juillet 2026

[Xavier Michoux](#), référent de l'Université des Métiers du Nucléaire, avec la participation de [Carole Garabedian](#), directrice d'agence France Travail, [Nataly Chevrier](#), Consultante entreprise de l'APEC, [Joel Perez](#), directeur de la Mission Locale du Luberon, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, et [Tomas Redondo](#), directeur de la CCI de Vaucluse.

Puis il y aura une seconde conférence à 14h30 sur le thème 'L'industrie de l'énergie : quelles opportunités à saisir pour le Sud Luberon et ses entreprises ?' animée par [Stéphane Dantec](#), responsable du service achat du CEA, avec [Gilles Perilhou](#), directeur de l'AURAV, [Joachim Queyras](#), directeur général adjoint risingSUD, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, [Ludovic Fauvel](#), président du GEPA, et [Bertrand Puaux](#), directeur commercial CSTI.

Mercredi 2 avril. De 9h30 à 16h30. Entrée libre. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 juin 1940. Cadenet.



Ecrit par le 9 juillet 2026

Etat de catastrophe naturelle : oui pour 3 communes vaclusiennes, non pour 3 autres



Les services de la préfecture de Vaucluse viennent d'informer que « l'arrêté interministériel du 24 septembre 2024, publié au journal officiel du 19 octobre 2024, a reconnu les communes, dont la liste suit, comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023. »

Il s'agit des communes de :

- Flassan
- Lioux
- Sorgues

Ces communes s'ajoutent [aux 42 autres villes vaclusiennes](#) reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle au titre des phénomènes de sécheresse et réhydratation des sols survenus en 2022 et 2023.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 30 jours maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit jusqu'au 17 novembre 2024, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Ecrit par le 9 juillet 2026

Ce même arrêté interministériel n'a toutefois pas reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023, les communes de :

- Ansouis
- Cadenet
- Pernes-les-Fontaines

L'arrêté est consultable en ligne sur le site de legifrance.gouv.fr

[Sécheresse : 42 communes vauclusiennes reconnues en état de catastrophe naturelle](#)

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles

Ecrit par le 9 juillet 2026



Lorsque [Léo Coupat](#) a repris le domaine de ses parents, la [Bastide du Laval](#), situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon [Med'Agri](#), qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

Ecrit par le 9 juillet 2026

« Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »

Léo Coupat

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. ©Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

Ecrit par le 9 juillet 2026

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

« Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »

Léo Coupat

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Ecrit par le 9 juillet 2026



Ecrit par le 9 juillet 2026



Écrit par le 9 juillet 2026

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite. ©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Écrit par le 9 juillet 2026

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

Cotelub organise la 1^e édition de son Salon de l'économie et de l'emploi

Ecrit par le 9 juillet 2026



La **Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub)** organise son premier Salon de l'économie et de l'emploi ce mercredi 27 mars à Cadenet, où 40 exposants, dont 30 entreprises, seront attendus.

Après le succès du dernier Forum du job d'été, qui a eu lieu en avril 2023, Cotelub a décidé d'organiser un nouvel événement autour de l'emploi d'une plus grande envergure : le Salon de l'économie et de l'emploi. Ce dernier s'adresse à toute personne en recherche d'emploi, que ce soit pour un job d'été, un CDD ou un CDI.

Ce rendez-vous a plusieurs objectifs : permettre aux entreprises de se créer un réseau, faire connaître les entreprises du territoire, leur savoir-faire ainsi que leurs offres d'emploi au grand public, mais aussi permettre aux structures présentes de recruter de nouveaux collaborateurs. De nombreux secteurs seront représentés comme le tourisme, l'hôtellerie, l'ingénierie, les technologies, le service à la personne ou encore l'artisanat.

Ainsi, les visiteurs du Salon pourront échanger avec les recruteurs, découvrir certains métiers grâce à un casque de réalité virtuelle, accéder à un atelier CV, bénéficier d'un shooting photo pour des photos professionnelles, simuler un entretien, se sensibiliser à l'usage des réseaux sociaux professionnels. Pour ceux qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, il sera possible de rencontrer les partenaires du Salon tels que la [Boutique de gestion d'entreprise \(BGE\)](#), [Initiative Sud Luberon \(ISL\)](#), et la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#).



Écrit par le 9 juillet 2026

Deux conférences seront présentées lors de cette journée. La première conservera la Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein d'un territoire, et la seconde portera sur le développement économique sur le territoire du Sud Luberon.

Mercredi 27 mars. De 10h à 16h. Entrée libre et gratuite. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 Juin 1940. Cadenet.

Écrit par le 9 juillet 2026

Salon DE L'ÉCONOMIE ET DE L'EMPLOI

27 MARS 2024 | 10H - 16H



Écrit par le 9 juillet 2026

Des chants de Noël à l'Église de Cadenet



Ce dimanche 17 décembre, l'Église de Cadenet accueillera un concert de chants traditionnels de Noël, organisé par l'association [Festival Durance Luberon](#). Lucile Pessey et Mikhael Piccone, accompagnés au piano par Marion Liotard, interpréteront les mélodies joyeuses et intemporelles qui ont traversé les siècles et les frontières dans un moment convivial.

Un verre de vin chaud sera servi à l'issue du concert. Le billet est au prix de 15€ tarif plein, 10€ tarif réduit (adhérents de l'association Festival Durance Luberon, étudiants et apprentis de moins de 25 ans, demandeurs d'emploi et bénéficiaires du RSA, jeunes de 12 à 25 ans), et 5€ tarif enfant (4 à 12 ans).

Pour réserver votre billet, [cliquez ici](#).

Dimanche 17 décembre. 17h. Église Saint Etienne. 46 Cours Voltaire. Cadenet.

V.A.

Ecrit par le 9 juillet 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

Ecrit par le 9 juillet 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 torrification 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 peut 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

Ecrit par le 9 juillet 2026

zéro déchet et aucun dégagement de CO₂ ; 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 été fondé 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

9 juillet 2026 |



Ecrit par le 9 juillet 2026