

---

**À PROPOS DE L'AUTEUR**

Édouard Ballot est journaliste et écrivain, économiste de formation. Il affectionne les enquêtes autour de l'économie, de la nature et des sociétés alternatives.

---

# CUISINE SOLAIRE

## Sous le soleil exactement, ou presque

Par Édouard Ballot

Tout se passe comme si le soleil nous avait tendu la main... Par orgueil, nous ne l'avons pas prise; nous avons choisi de gratter la terre plutôt que d'accueillir plus directement la lumière. La petite communauté de cuisine solaire, elle, la reçoit presque au creux de la main: héritière joviale de techniques anciennes modernisées pour de multiples cuissons, elle reprend le flambeau en vue d'un avenir, si possible, délicieux.

Dès le XIX<sup>e</sup> siècle,  
le projet avait émergé  
d'associer l'énergie  
de la concentration  
solaire aux machines  
industrielles, pour pomper,  
cuire, distiller, etc.

---



C'est une longue histoire que celle de la concentration du rayonnement solaire, de sa déviation, qu'il s'agisse de réflexion ou de réfraction, depuis des alliages cuivreux de forme parabolique qui auraient permis à Archimède, en 213 av. J.-C., de mettre le feu aux voiles de navires romains jusqu'aux fours actuels de haute puissance (386 MW), tel celui d'Ivanpah<sup>1</sup>, dans le désert de Mojave, en Californie, qui génère de la vapeur et donc de l'électricité pour des dizaines de milliers de personnes. La France, elle, était à la pointe jusque dans les années 1980, selon Jean-Jacques Serra, ex-directeur du four d'Odeillo<sup>2</sup> (Pyrénées-Orientales), mis en service en 1969 et développant une puissance de 1 MW avec « seulement » 63 héliostats (des panneaux miroirs assemblés pour former un four parabolique). Dévolu à la recherche, il était l'héritier de celui de Mont-Louis<sup>3</sup>, le premier four solaire au monde installé en 1949 à quelques kilomètres de là. En 1954, l'Algérie avait placé son Héliodyne<sup>4</sup> sur la colline de la Bouzareah, près

d'Alger. Un prototype né à la suite d'une pénurie de charbon en 1943 et destiné à être répliqué sur les hauts plateaux du pays, l'idée étant de produire « solairement » du nitrate de soude pour l'agriculture.

Une démarche qui s'inscrivait dans les pas du « Padre Himalaya », prêtre portugais qui, tout au début du xx<sup>e</sup> siècle, mit au point une parabole de lentilles, dont le but était d'atteindre les 2000 degrés et de fabriquer des engrais bon marché en faisant réagir l'oxygène et l'azote de l'air. Dès le xix<sup>e</sup> siècle, le projet avait émergé d'associer l'énergie de la concentration solaire aux machines industrielles<sup>5</sup>, pour pomper, cuire, distiller, etc.

Hélas, la « voie solaire » a progressivement été écartée en France entre les années 1950 et 1980, telle une parenthèse historique. La Première Guerre mondiale avait contribué à installer plus définitivement et largement les énergies fossiles et le moteur à explosion, au détriment des propositions alternatives disponibles. Également, à partir des années 1960, l'hégémonie de l'énergie atomique

s'est imposée. À ce sujet, une enquête historique reste à mener pour évaluer l'influence négative de l'industrie nucléaire sur ce déclin.

### La marmite aime le soleil

Quoi qu'il en soit, malgré une force d'inertie liée aux habitudes et intérêts, la concentration solaire pour cuire les aliments ou pour chauffer et assainir de l'eau connaît actuellement un regain dans le monde, qu'il s'agisse de fours collectifs ou individuels. Ce n'est pas qu'une question de zéro émission de gaz à effet de serre ou de déchets toxiques, c'est aussi un enjeu économique. Comme le dit l'inventeur et praticien Alain Bivas, « après la crise financière de 2008, nous allons devenir pauvres, il fallait faire des économies... » Plus récemment, la hausse drastique des prix de l'électricité a fait comprendre, notamment aux artisans boulangers, grands usagers de fours électriques, que leur activité était à la merci de tarifs qu'ils ne maîtrisent en rien. Arnaud Crétot, ingénieur ayant effectué un voyage

## SUNPLICITY : ITINÉRAIRE D'UN SALTIMBANQUE INVENTEUR



Vers l'âge de raison, Alain Bivas raconte avoir ressenti le soleil comme une présence bienveillante et paternelle. « À 28 ans, dit-il, j'étais obsédé par la puissance du soleil ».

Pour ma part, c'est en 2011, lors de mon tour annuel au concours Lépine, que j'ai flashé sur son cuiseur parabolique, sa simplicité, son efficacité et la liberté qu'il offrait. Médaillé d'or.

Puis numéro 2 du concours de l'inventeur de l'année sur M6 TV, en 2012. C'est alors que l'« homme au foyer » dans la nature tarnaise, l'homme de théâtre ayant été mime en Californie, ayant vécu en quête d'autonomie au Costa Rica, entre mer et forêt, ayant bricolé et mis au point des tas d'objets et de systèmes depuis l'enfance, acquit le statut d'inventeur médiatisé. Quelques années plus tard,

je fus destinataire d'un des 200 fours prépayés de sa première série, le Libertad 400. Depuis, il en a écoulé plus de 3000, sous d'autres noms, ce qui lui fait dire qu'« il y a en permanence un Sunplicity en marche quelque part. »

### Cuire n'importe où

Ce cuiseur solaire, qui est l'aboutissement d'une trentaine d'années d'essais, me montre une fois encore que la simplicité est un cheminement complexe, alors que nous vivons dans une société compliquée et saturée d'usines à gaz qui croient nous simplifier la vie. Quelles étaient ses contraintes, son ambition ? D'abord, être efficace : pouvoir cuire presque n'importe quoi sur une plage solaire suffisamment large pour ne pas être forcé de tourner ou déplacer le cuiseur durant la cuisson. Ensuite, qu'il chauffe bien : plus de 200 degrés au centre, en plein soleil. La cuisson solaire, plus douce, reste néanmoins plus lente puisqu'il faut compter 1 h 15 à 1 h 30, pour 1 h sur le gaz. Légumes, céréales, pains, viandes, gâteaux, pizzas, confitures, tout y passe.

d'études pour l'association des Vagabond-es de l'énergie, est finalement devenu boulanger et torréfacteur solaire en Normandie.

De nombreuses personnes viennent le voir, avec en tête la question systématique: « *Comment ça, la cuisson solaire en Normandie?!* » En guise de réponse, plus de 140 artisans ont déjà été initiés à ses pratiques. Une douzaine tente de reproduire l'expérience. Selon ses observations, « *L'énergie est davantage un enjeu social que technique* ». Dit autrement, cela signifie que les croyances et les habitudes ont la vie dure. En Normandie, les années 2019 à 2023 ont été de belles années du point de vue de la cuisson solaire. En 2024, beaucoup moins. En plein soleil, son four solaire de type Lytefire (fabriqué par l'entreprise finlandaise Solar Fire, dont il fut directeur technique), met une heure à chauffer. Il faut de l'ordre d'une heure pour réaliser une fournée. Ainsi, avec plusieurs heures d'ensoleillement, il peut produire plusieurs fournées. Lorsque je l'ai joint au téléphone, se fiant à la météo agricole qu'il suit de près, il

allait faire du pain le lendemain. Tous les pains qu'il produit sont précommandés et se conservent entre 8 et 10 jours. Un four à bois vient en complément.

### Faire de l'intermittence un atout

Son activité de torréfaction<sup>6</sup> de toutes sortes de graines est plus facile du point de vue de la cuisson solaire, dans la mesure où il peut stocker les produits torréfiés, non périssables. Une semaine de soleil est donc une bonne occasion pour torréfier pour plusieurs mois. La fabrication des biscuits, des pains d'épices, etc., à cuisson solaire pourrait également s'avérer plus facile à mettre en œuvre pour les artisans intéressés.

Arnaud a conceptualisé ce problème des énergies intermittentes en élaborant une sorte de nouvelle économie du stock, à l'opposé des flux tendus de l'économie dominante. Il en est venu à considérer les énergies fossiles ou électriques comme intermittentes elles aussi, dans le sens où leurs prix varient tellement qu'elles

en deviennent comme indisponibles pour certains producteurs et artisans. Il s'agit alors pour eux de compenser le surcoût des stocks par des économies avec l'énergie solaire. Arnaud Crétot a donc développé une activité de conseil en organisation de la production auprès d'artisans et d'entreprises<sup>7</sup>. Dans le cadre de sa petite société NeoLoco, il réfléchit aussi à des applications de la concen-

**La France, elle, était à la pointe jusque dans les années 1980, selon Jean-Jacques Serra, ex-directeur du four d'Odeillo (Pyrénées-Orientales), mis en service en 1969 et développant une puissance de 1 MW.**

tration solaire pour les matériaux de construction. Comme le bois dit « brûlé », qui se conserve presque indéfiniment, avec, pour débouché évident, les bardages des habitations.

Enfin, qu'il reste stable dans le vent, soit robuste, ne rouille pas et ne dégage pas de toxicité avec les hautes températures (pas de polycarbonates dans les fours).

#### Chantre de la parabole profonde

Les lamelles en aluminium anodisé de la firme allemande Alanod, inspirées par la céramique à froid d'un coquillage, sont venues renforcer sa solidité et augmenter son pouvoir réfléchissant. À noter que l'aluminium est l'élément du cuiseur de provenance plus lointaine. Pour le reste, les lamelles de sa parabole – dont le pliage lui a été inspiré par les montgolfières en papier que, préado, il construisait –, sont découpées dans un atelier d'insertion par le travail dans l'Aveyron, et le tout est assemblé dans un atelier ayant le même objet social, à Castres (Tarn), non loin de chez lui. Alain Bivas contrôle chacun des cuiseurs, sa structure comme ses finitions (24 charnières, 60 demi-charnières, 200 rivets...). Son cuiseur se devait aussi d'être exempt de risques! D'où ses recherches sur les paraboles profondes, où le point focal reste enfermé en son sein, alors qu'avec les paraboles plus plates

il a tendance à s'échapper, au risque de mettre le feu autour ou de brûler quelqu'un. Dans les années 1960, les paraboles « plates » étaient d'ailleurs interdites aux États-Unis, comme le relate Joseph Radabaugh dans *Heaven's Flame – A Guidebook to Solar Cookers* (Home Power, 1991), le livre qui lui a révélé la cuisine solaire. Enfin, il devait être pratique, peu encombrant, rapide à déployer et à replier. D'où sa mallette, facile à transporter, qui est aussi le support de son cuiseur autoporté. Et léger: 2,8 kg en tout pour son dernier modèle\*. Un objet quasi « à vie » en somme, interdit d'obsolescence.

\* Site SUNplicity: [https://sunplicity.fr].



© Alain Bivas

Le SUNplicity est prêt à l'emploi en moins de 2 minutes.

On peut toutefois s'interroger sur les possibilités à échelle industrielle : comment une grosse entreprise du secteur verrier telle que Verallia, qui vient d'inaugurer un four électrique près de Cognac (Charente) et se targue d'utiliser des énergies décarbonées, pourrait-elle employer un four solaire de manière intermittente ?

### L'utopie réaliste d'un « futur délicieux »

Un autre ingénieur, Pierre-André Aubert, est devenu cuisinier solaire et a embauché toute une équipe. Il parle de « futur délicieux ». Son projet d'envergure, qui a tâtonné durant une dizaine d'années, a été lancé en juin dernier à Marseille (Bouches-du-Rhône). Il s'agit du restaurant *Le Présage*, installé dans un jardin du Technopôle de Château-Gombert.

### L'ingénieur indien Deepak Ghadia [...] considère que « le plus petit reste le plus beau ». Pour lui, chaque personne doit pouvoir cuisiner simplement et efficacement avec le soleil.

Un four solaire avec parabole de type Scheffler, adaptée pour qu'elle suive automatiquement le mouvement relatif du soleil tout au long de la journée, vient chauffer une large plaque en fonte (jusqu'à 450 °C) sur laquelle les cuisiniers cuisent et maintiennent au chaud la nourriture. Cela nécessite bien sûr une certaine adaptation. On peut cuire à l'avance, pour le service du soir par exemple. Pour le moment, un four électrique vient en complément. Une seconde parabole est attendue pour chauffer un four à cuisson traditionnelle. De même, Pierre-André compte sur l'autorisation administrative pour régulariser la microcentrale de méthanisation des déchets du restaurant. Il y a et il y aura donc aussi de la cuisson au biogaz produit sur place.

Par ailleurs, un verger a été planté et un jardin potager va être aménagé autour du bel édifice de ce restaurant construit en bois non importé. Résultat : le restaurant peut servir jusqu'à 70 convives en quasi-autonomie énergétique et avec des ingrédients locaux. En jetant un œil à la carte, les gastronomes pourront se rendre compte que ce restaurant n'est pas seulement une prouesse technique alternative<sup>8</sup>. Ce n'est pas non plus un hasard si Marseille et *Le Présage* accueilleront en mai prochain le Forum international de la cuisine solaire (ConSOLfood), où un ensemble de cuiseurs sera présenté et où des acteurs de la « communauté solaire » s'exprimeront. Y sera notamment présent Luther Krueger, créateur du musée de la Cuisine solaire [voir entretien en page 64].

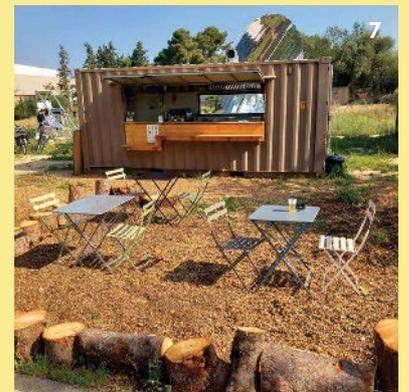
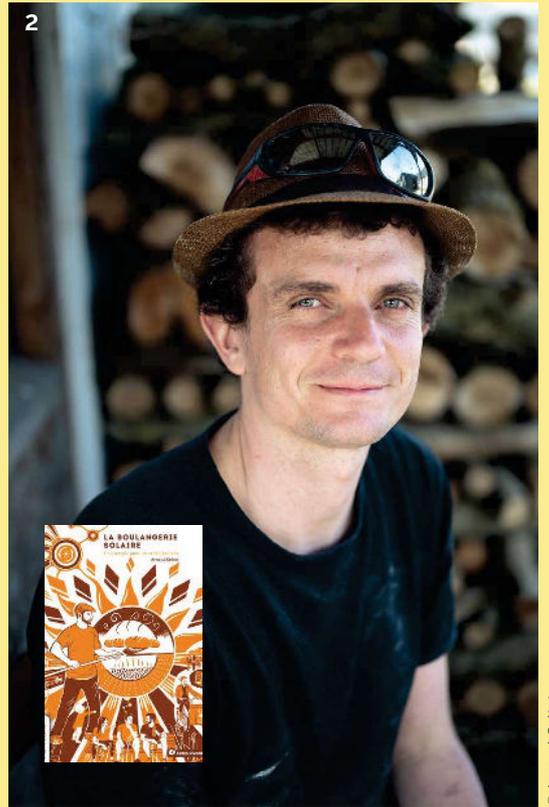
### L'Inde : un rayon d'avance

Lorsque le créateur du podcast *The Great Simplification With Nate Hagens* demanda à Luther Krueger en avril dernier quels étaient ses systèmes de cuisson solaire favoris, il évoqua en premier lieu une espèce de poche miroitante, mise au point par l'inventeur solaire indien Milind Kulkarni<sup>9</sup>. Sa forme de coquillage conique permet de simplement l'accrocher à son balcon. *A priori* à la portée de tout le monde. Mais l'Inde est aussi en avance en matière de formation de jeunes : en février 2017, 7 438 écoliers ont participé au plus grand festival de cuisine solaire jamais organisé et ont fabriqué leur propre cuiseur solaire avec l'aide de 400 formateurs et 150 superviseurs. En 2014 et 2016, le même événement avait réuni à chaque fois entre 3 000 et 4 000 enfants. La cuisine à l'échelle collective n'est pas en reste : à Auroville, dans l'État du Tamil Nadu, l'énergie solaire fournit au minimum un quart des besoins de sa cantine (jusqu'à 100 % en fin de matinée) et permet de cuire environ 1 000 repas par jour, dont plus de la moitié pour les écoles (250 à 300 sur place et 200 pour de la livraison extérieure).

De manière générale, les quelques cantines qui, à travers le pays, servent chaque jour plusieurs centaines de repas disposent de concentrateurs paraboliques (type Scheffler) installés en ligne. La chaleur chauffe de l'eau pour la cuisson, de même que pour laver la vaisselle. Malgré le potentiel du solaire collectif au quotidien, dont la centrale de Tirupati, dans l'État de l'Andhra Pradesh, qui cuit 50 000 repas par jour, l'ingénieur indien Deepak Ghadia – un ex de la *high-tech* qui préfère depuis longtemps les techniques « appropriées » – considère que « le plus petit reste le plus beau ». Pour lui, chaque personne doit pouvoir cuisiner simplement et efficacement avec le soleil. Pour l'essor de la cuisine solaire dans le monde, on se doute que l'un des graals sera un dispositif mobile, qui emmagasiner la chaleur du soleil et la restituera le moment voulu par réaction chimique non polluante. Les recherches et essais sont en cours. •

### Notes

1. Souto E., « Ivanpah, plus grande (et déraisonnable ?) centrale électrique solaire », ConsoGlobe, 13 mars 2014. [https://urlr.me/A4YbPj].
2. Four solaire d'Odeillo. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Four\_solaire\_d%27Odeillo].
3. Four solaire de Mont-Louis. [https://urlr.me/V5fXPb].
4. Boulemtafès A., « Héliodyne, le premier four solaire algérien », Centre de développement des énergies renouvelables, Bulletin n° 27, 2013, p. 4-15. [https://urlr.me/CYwgPH].
5. Mouchot A., *La Chaleur solaire et ses applications industrielles*, Gauthier-Villars, 1869. Livre introuvable dans l'édition originale à des prix abordables. Reste l'impression à la demande par Amazon. En revanche, l'ouvrage de Ken Butti et John Perlin, *A Golden Thread – 2500 Years of Solar Architecture and Technology* (Cheshire Books, 1980) est disponible. Hélas non traduit en français, ce livre documentaire bien illustré retrace l'histoire des technologies et architectures solaires de l'Antiquité grecque et romaine jusqu'à nos jours. Le naturaliste Horace Benedict de Saussure (1740-1799) semble avoir été un des premiers à construire des « boîtes solaires » au XVIII<sup>e</sup> siècle.
6. Première activité de torréfaction et de boulangerie solaire d'Europe. [https://neoloco.fr/torrefaction/].
7. La méthode d'organisation d'entreprise TELED. [https://neoloco.fr/teled].
8. Site du restaurant *Le Présage*: [https://lepresage.fr/wp/].
9. « Milind Kulkarni : Solar Inventor » sur la chaîne YouTube « Big Blue Sun Museum of Solar Cooking » [https://www.youtube.com/watch?v=HZmnfRUI0ZE&t=5s].



**1 et 2 :** Le four solaire de type Lytefire de la boulangerie NeoLoco, en Normandie. En plein soleil, son four solaire met une heure à chauffer, et il faut de l'ordre d'une heure pour réaliser une fournée. Un pari réussi pour Arnaud Crétot, également formateur et auteur de La Boulangerie solaire (Terre vivante, 2023). **3 et 4 :** Démonstration de torréfaction solaire de la gamme NeoLoco. **5 :** Exemple de four à tube utilisé au restaurant Le Présage, à Marseille. **6 à 8 :** Entre la guinguette et le restaurant, les cuisiniers sont à pied d'œuvre à l'abri du soleil.

© Arnaud Crétot

© Le Présage



## Interview de Luther Krueger

Conservateur du musée de la Cuisine solaire, à Minneapolis (Minnesota), Luther Krueger consacre sa vie à parcourir le monde pour en rapporter des techniques et pratiques de cuisine solaire contemporaines, qu'il partage sur sa chaîne YouTube « Big Blue Sun Museum of Solar Cooking ».

### « Rien n'est comparable à cuisiner avec du pur soleil »

**nexus** Quelles sont les raisons d'être de la cuisine solaire ?

**Luther Krueger :** Considérez l'alternative : chaque fois que j'utilise ma cuisinière à gaz, un jet s'échappe de l'allumeur, sans possibilité de ne pas le respirer. Bien sûr, l'industrie du gaz naturel aimerait nous convaincre qu'il brûle proprement, mais nous en savons un peu plus...

La fumée du bois dans l'âtre ou le feu de camp sont peut-être romantiques, mais nos poumons ont une capacité très limitée à en supporter les toxines. Avec les plaques de cuisson, au moins jusqu'à récemment avant l'emploi de l'énergie renouvelable, l'électricité arrivait jusqu'à nous après un long parcours jonché de mines défigurant la terre, de puits souillant les océans, d'air pollué par les raffineries et les centrales électriques.

Avec le soleil ne subsiste qu'un petit risque de cancer dû aux coups de soleil. Lorsque nous cuisinons avec le soleil, nous réorientons notre manière de penser vers les cycles de la nature et l'abondance de l'énergie de l'espace. Cuisiner plus lentement qu'avec la chaleur extrême du gaz permet aux aliments de retenir davantage de nutriments.

Selon les témoignages recueillis après de premières expériences de cuisson solaire, la plupart des gens estiment que les aliments ont meilleur goût. Les chefs affirment que la cuisson lente favorise une digestion plus efficace des protéines et des sucres.

Après avoir mangé du pain à la banane cuit par le soleil, une de mes nièces s'exclama : « Ça a le goût du soleil ! » J'ai d'abord pensé à une extase de petite fille... Puis à chaque fois que j'ai fait sécher du linge au soleil, il sentait toujours bien meilleur qu'au séchoir mécanique. L'énergie solaire est puissante sans être destructrice, et si on parle de cuisine, il est presque impossible de la surexploiter. Rien n'est comparable à cuisiner avec du pur soleil !

**Quelles sont les grandes catégories de cuiseurs solaires, leurs qualités et leur praticité ?**

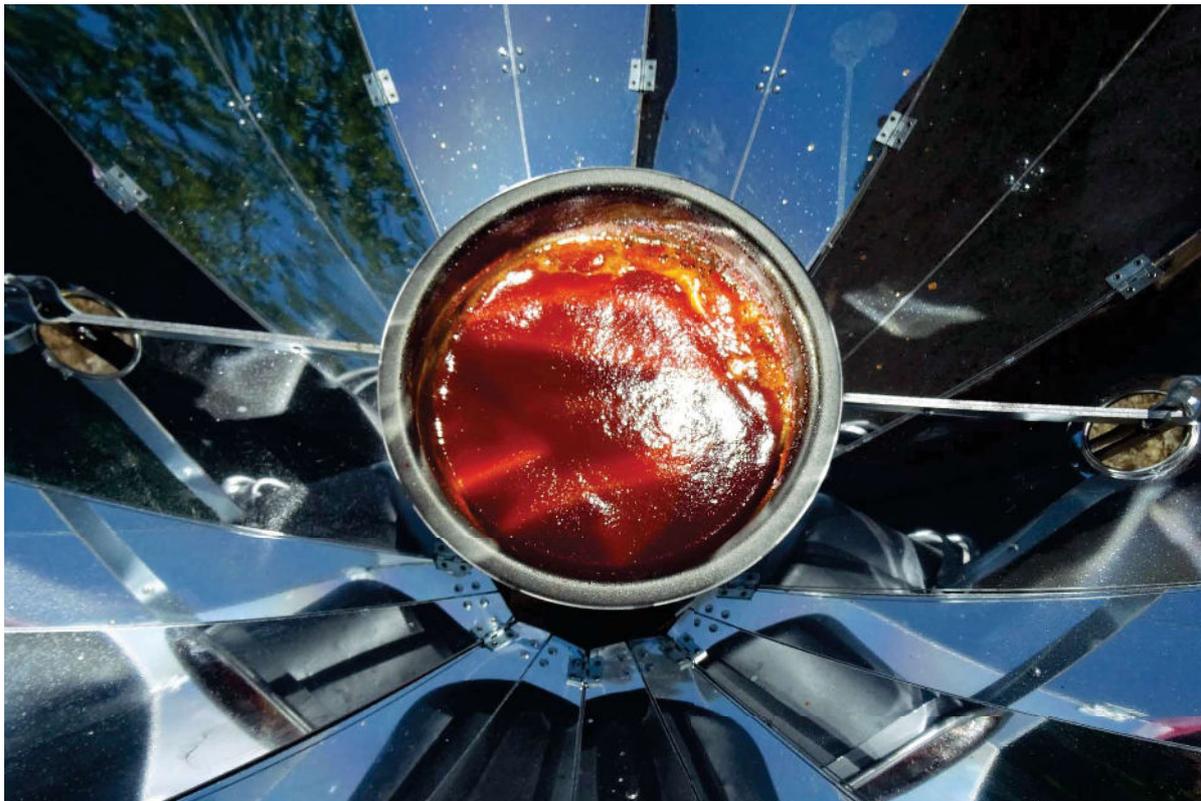
Aujourd'hui, on trouve principalement sur le marché, et aussi pour les modèles à construire soi-même, quatre types de cuiseurs que la plupart des cuisiniers solaires connaissent et utilisent :

1. Les cuiseurs à panneaux réfléchissants capturent la lumière du soleil et la redirigent à l'aide de réflecteurs en métal mince ou en miroirs. Les réflecteurs sont disposés de manière à concentrer l'énergie solaire sur le récipient de cuisson, sans qu'il soit enfermé dans un réceptacle permanent. Usuellement, la casserole est posée dans un « sac de cuisson », et parfois couverte par un bol en verre borosilicaté. Le four « panneau-bolique » de la marque Haines, lui, utilise une enveloppe en polycarbonate pour faire en sorte que le rayonnement solaire sur la casserole vienne de toutes les directions. De même

avec celui de Sharon Clausson : ses quatre feuilles carrées de matériau réfléchissant prennent une forme florale et créent plus ou moins les mêmes courbes paraboliques que celui de Haines. On le trouve sous le nom de « four Copenhague », clin d'œil à l'accord sur le climat qui a eu lieu dans cette ville, en 2009. Les cuiseurs à panneaux requièrent le moins de matériaux et, comme ils se replient à plat et sont légers, ils peuvent être expédiés en très grande quantité.

2. Les cuiseurs solaires en forme de boîte, eux, sont comme un four. Le vitrage sur le dessus augmente encore la chaleur interne avec l'effet de serre. Avec un ou plusieurs réflecteurs externes généralement fixés selon un angle de 60 degrés par rapport au vitrage, c'est comme si plusieurs soleils se réfléchissaient dans la boîte. La température de cuisson en est énormément augmentée. Ils sont moins transportables que les cuiseurs à panneaux, mais nombreux sont ceux qui vont camper avec et rangent leurs ustensiles de cuisine à l'intérieur.

3. Les fours paraboliques sont en forme de bol, avec une courbure qui agit comme un verre grossissant, qui réfléchit la lumière au lieu de la réfracter. Cela crée une « assiette » ou un cône focal de haute température. Le truc favori lors des démonstrations est de mettre un morceau de bois au point le plus chaud du cône. Les gens sont soufflés lorsqu'ils voient le bois en flammes en quel-



© E. B.

Avec le four Libertad 400, la confiture d'églantine est à point en une heure.

ques secondes. Un four parabolique comme le SUNplicity d'Alain Bivas<sup>1</sup> forme une parabole profonde qui élargit un peu le cône. Rien ne peut alors prendre feu. Et cela permet au rayonnement de mieux envelopper le pot ou la poêle. Le SK 14 de la société allemande EG Solar est un exemple industriel, tout comme les fours paraboliques génériques qui sont fabriqués par des douzaines de compagnies en Chine. Cette catégorie offre les cuissons les plus proches de celle des flammes ouvertes, telles que la friture ou le wok.

4. Un dernier type de cuiseur solaire est devenu incroyablement populaire au cours des dix dernières années: il s'agit du cuiseur à tube en verre sous vide.

**Quels sont vos modèles favoris, et pourquoi?**

Chaque catégorie a des cuiseurs efficaces. Mes cuiseurs à panneaux cuisent lentement mais sûrement des plats sains, comme le riz ou les haricots secs. Les cuiseurs

à boîte couvrent un large spectre: pains, cakes, pâtisseries, soufflés, frittatas. Avec mes paraboliques, j'ai grillé des grains de café, cuit des risottos bouillis, caramélisé des oignons ou des piments forts, et frit un grand nombre de plats nécessitant de fortes températures. Si je devais nommer ceux que j'utilise le plus dans chaque catégorie, je dirais le Haines 2.0 «panneaubolique», qui couvre mes besoins en cuisson lente; le modèle «Sport» de cuiseur en boîte de la Solar Oven Society est mon premier choix pour la cuisson de type boulangerie; et la parabole profonde SUNplicity est si polyvalente qu'elle est le seul modèle de cuiseur que j'emporte lors de mes *road trips*. Je l'ai utilisée pour montrer aux gens qu'on peut cuisiner en hiver, même ici dans le Minnesota où il peut y avoir des journées ensoleillées très froides en janvier, avec jusqu'à -30 °C et un sol enneigé. J'ai cuisiné une large variété de plats avec ce cuiseur dans ces conditions.

**En Afrique notamment, la cuisson solaire semble un avantage, mais la plupart des femmes préfèrent la cuisson au feu. N'y a-t-il rien à faire?**

C'est un vrai challenge de convaincre quiconque, où que ce soit, de cuisiner avec la lumière du soleil. On doit à la fois montrer

**C'est un vrai challenge de convaincre quiconque, où que ce soit, de cuisiner avec la lumière du soleil. On doit à la fois montrer aux gens que les cuiseurs solaires peuvent répondre à leurs besoins et qu'ils constituent une solution à de nombreux problèmes du monde.**

aux gens que les cuiseurs solaires peuvent répondre à leurs besoins et qu'ils constituent une solution à de nombreux problèmes du monde.



© Luther Krueger

Grand collectionneur, Luther Krueger aime aussi faire des démonstrations avec les fours solaires qu'il rapporte de ses voyages à travers la planète. À Minneapolis (Minnesota) où il réside, ou ailleurs à travers les États-Unis. Ici, on peut le voir déployer le four collectif The Villager.

Pour beaucoup également, si un cuisinier solaire ressemble souvent à un projet d'école élémentaire, ils en oublient son efficacité. Sans compter que la plupart des témoignages vidéo que je recueille soulignent la déception des personnes « évangélisées », lorsque ces promoteurs ne cuisinent pas eux-mêmes régulièrement avec le soleil.

Dans les régions où la forêt recule à cause de l'utilisation du bois pour la cuisine, les gens comprennent le désastre écologique en cours, mais n'ont pas atteint un point critique où ils prendraient conscience que la cuisine solaire doit être leur premier choix. Mais il y a des *success-stories*, comme le coup d'arrêt à la déforestation détaillé par Maarten Olthof, président de la Vajra Foundation après que 7 000 cuisiniers paraboliques ont été déployés au début des années 2000 dans un camp de réfugiés bhoutanais au Népal. Les réfugiés s'étaient mis à raser la forêt située aux abords du camp, jusqu'à ce qu'ils utilisent les cuisiniers solaires... Ayons conscience que nous sommes tous des réfugiés, dans la mesure où nos ressources s'épuisent ou sont volées par ceux qui ont le pouvoir.

**Ici, dans le Nord riche, où le temps c'est de l'argent, la cuisine solaire apparaît comme non compétitive, comme une coquetterie. Comment pourrait-elle devenir une habitude répandue? Faut-il demander à George Clooney de se montrer derrière un four solaire?**

Des vétérans de la cuisine solaire se sont demandé si une star influente ne devrait pas être approché pour susciter un large engouement du public. George Clooney avait été contacté après le film de Grant Heslov, *Les Chèvres du Pentagone* (2009), où on voyait un cuisinier solaire inopérant. Cette farce était un clin d'œil à l'incompétence des militaires, mais la scène a laissé un goût amer aux promoteurs du mouvement de la cuisine solaire. L'acteur n'a pas répondu à notre demande de faire une déclaration à

propos des vrais cuisiniers solaires ou de faire l'éloge des organisations qui travaillent dur pour leurs promotions et avec des moyens limités.

D'autres sommités de la politique et des affaires sont au courant de l'utilité de la cuisine solaire, mais sont souvent sous influence, notamment celle de l'industrie des énergies fossiles. L'Inde, au moins, considère cette méthode de cuisson comme une pratique valant la peine d'être subventionnée et promue, alors même que le pays ne cesse d'augmenter sa consommation de charbon et de pétrole.

**Que dire de la cuisine solaire personnelle dans les grandes villes?**

Où que le soleil brille, cuisiner avec le soleil n'est pas seulement possible, mais préférable à l'usage des énergies fossiles. Comme Milind Kulkarni<sup>2</sup>, B. K. Chakravarty<sup>3</sup> ou la chaîne YouTube « Frugalgreengirl<sup>4</sup> » l'ont montré, vous pouvez cuisiner avec le soleil sur les balcons des appartements ou devant les fenêtres des étages élevés, sur trois des quatre faces de tous les immeubles. Le cuisinier a juste besoin d'avoir le soleil en face de lui durant quelques heures, idéalement sur le côté équatorial.

**Que pensez-vous du restaurant *Le Présage*, à Marseille, dans le sud de la France?**

Ce type de restaurant, de même que les boulangeries, les torrificateurs et sécheurs solaires constitue une voie cruciale pour promouvoir la cuisine solaire. Je suis allé visiter *Le Présage* l'été dernier; ce fut palpitant! C'est là un brillant exemple démontrant la viabilité économique de la cuisine solaire, ainsi qu'une référence pour permettre à tous de voir combien cette approche est complémentaire d'autres pratiques écologiques.

**Avez-vous des idées pour le futur (et le présent) à nous faire partager?**

Le présent d'abord: à Tucson, en Arizona, un repas partagé est organisé depuis des décennies dans un parc de l'État où des centaines

de cuisiniers solaires nourrissent des centaines de visiteurs.

Le Solar Education Project (Projet d'éducation solaire) à Hubbard, dans l'Ohio, fait appel aux écoles, bibliothèques et musées pour que la fabrication de cuisiniers solaires intègre leur agenda.

Au Royaume-Uni, des membres de Solar Cooking font des démonstrations non annoncées dans l'espace public, dans le style « guérilla urbaine », qui sont ensuite diffusées sur leurs médias sociaux.

En France, Solar Brother<sup>5</sup> a ouvert un centre pour montrer le fonctionnement de tout un panel de cuisiniers solaires. Ils organisent aussi des formations pour ceux désireux de se perfectionner en matière de cuisine solaire. Je pourrais évoquer des douzaines d'autres exemples, que vous pouvez retrouver sur ma chaîne YouTube « youtube.com/@SolarCookingMuseum ».

Quant au futur, il s'agit de nous unir, au niveau planétaire, autour du climat, de la permaculture, avec toutes les personnes en dehors des réseaux de l'énergie et les groupes d'action citoyenne qui reconnaissent notre besoin de nous émanciper des énergies fossiles, mais qui ne sont pas encore familiers de cet outil simple et puissant.

Nous n'avons malheureusement pas eu le temps de parler de la qualité de l'eau dans le monde, et pourtant, c'est aussi un aspect crucial des fours solaires: assainir l'eau! •

## Notes

1. « Cuisine solaire: le spécialiste mondial en visite dans le Tarn », France 3 Occitanie, 29 janvier 2020. [https://www.youtube.com/watch?v=U1WqT3L\_ew8].
2. « Milind Kulkarni: Solar Inventor », sur la chaîne YouTube « Big Blue Sun Museum of Solar Cooking »: [https://youtu.be/HZmnFRUOZE].
3. « BK/Chakku Chakravathy: The Sola Window-Mounted Solar Cooker », sur la chaîne YouTube « Big Blue Sun Museum of Solar Cooking »: [https://youtu.be/Ab2Z8wnN-5UJ].
4. « Off Grid Window Box Solar Heater Doubles As a Sun Oven! AWESOME!! » sur la chaîne YouTube « Frugalgreengirl »: [https://www.youtube.com/watch?v=r22AWgASnMk&t=2s].
5. Site de Solar Brother: [https://www.solarbrother.com/categorie-produit/cuisson-autonome/].