

«J'offre le plus grand choix de cuiseurs d'Europe.»

# La cuisine mijotée au soleil

Le Neuchâtelois Michael Götz a développé une gamme d'appareils ménagers fonctionnant à l'énergie solaire: du four qui tient dans un sac à dos à la crêperie mobile.

L'effet de serre a du bon. Michael Götz le prouve tous les jours (de beau temps) en cuisinant à l'énergie solaire. Une simple boîte en bois à la face supérieure inclinée et vitrée – son intérieur isolé avec de la laine de mouton est recouvert d'aluminium peint en noir – suffit pour créer un four dont la température monte à 100 degrés. Pas besoin de panneaux solaires ou de cellules photovoltaïques!

Michael Götz s'est convaincu d'une chose: le futur sera renouvelable ou ne sera pas! Voilà neuf ans qu'il dirige le Centre neuchâtelois de cuisine solaire, une petite structure fabricant différents types de fours solaires. Au fil des ans, ce docteur en microtechnique de 39 ans a su se faire une place au soleil. «Je suis fier de pouvoir vivre ou disons survivre de mes activités. J'offre le plus grand choix de cuiseurs en Europe. On vient me voir de France, de Belgique mais aussi d'Afrique.»

## Créations hivernales

Michael Götz a installé l'atelier de fabrication au rez-de-chaussée du centre. Des planches de bois local s'empilent sur les étagères. Ici, durant l'hiver, le Neuchâtelois d'adoption construit les différents modèles de fours qu'il vendra en été ou teste de nouveaux cuiseurs. A l'étage, son appartement privé accueille le bureau et la bibliothèque du centre, dont il est l'unique membre...

«Vous prendrez bien un café?» s'enquiert-il en sortant sur la terrasse. Là une marmite noire posée sur une grille semble flotter au milieu d'une parabole en alumi-

nium. A l'intérieur de l'eau bout. «Avec un four solaire, il faut compter vingt minutes pour amener un litre d'eau à ébullition.» A côté, sur la table du jardin, un four Ulog (c'est le nom du modèle) est posé à même la table. Il s'en échappe une délicieuse odeur chocolatée. Tiens des brownies!

Avec un cuiseur solaire, il est possible de préparer tartes, ratatouilles, couscous,



Avec un four solaire, il faut compter une vingtaine de minutes pour amener un litre d'eau à ébullition.

soupes, chilis, gratins, riz, sauces et bien sûr viande. «A la cuisson lente, ce qui est à la mode et très pratique», vante Michael Götz. Et si des nuages apparaissent alors que le repas mijote sur le balcon? «Je termine la préparation du repas avec ma cuisinière à gaz.»

Une fois l'an, Michael Götz s'envole pour l'Afrique ou l'Amérique du Sud. Invité par des organisations non gouvernementales, il enseigne aux villageois – «seulement à ceux qui le souhaitent, nous ne forçons personne» – l'art de construire

un four solaire. En Suisse aussi, le scientifique organise, avec succès, des cours pour qui veut fabriquer son propre cuiseur.

## De la France aux Grisons

Pour assurer le rayonnement de son centre, Michael Götz a construit une crêperie solaire mobile: une roulotte qui déploie ses deux grandes paraboles dans diverses manifestations. «Cet hiver, j'étais au Caprices Festival de Crans-Montana puis aux Eurockéennes de Belfort. Récemment, j'ai cuisiné pour un camp Greenpeace dans les Grisons. Une semaine rien qu'au solaire! Enfin, en octobre, je descends à Marseille. La réaction des festivaliers est toujours positive.»

Côté projet, Michael Götz a reçu le mandat de l'Office fédéral de l'énergie de créer un four solaire portable devant tenir dans un sac à dos, peser moins de deux kilos (marmite comprise) et pouvant cuire des aliments en une heure. Pari tenu! Un modèle sera testé prochainement. En cas de résultats fructueux, l'appareil sera commercialisé courant 2006.

Le directeur du Centre neuchâtelois de cuisine solaire se veut confiant quant à l'avenir de ses activités. «Il y a quelques années, je passais pour un farfelu. La montée du prix du pétrole joue en ma faveur. Les mentalités vont changer.» Reste en Suisse le problème de l'ensoleillement. En hiver, mieux vaut donc cuisiner en altitude que sous les stratus du Plateau.

Pierre Wuthrich  
Photos Anita Schläefli

Informations et inscription pour les cours:  
[www.cuisinesolaire.com](http://www.cuisinesolaire.com)



Michael Götz  
à côté d'un four  
solaire et sa  
parabole  
en aluminium.