

DOSSIER DE PRESSE





EPHREM RÉINVENTE LE FEU

Quand le four à bois devient un objet de design et une expérience gastronomique

À l'heure où la cuisine outdoor et l'art de vivre au feu redessinent les usages contemporains, la Manufacture Ephrem signe une **vision singulière du four à bois : un objet sculptural, durable et expérientiel**, au service de la gastronomie comme des lieux d'exception.

Fondée en 1975, Ephrem est une **maison française à part**. Spécialisée depuis plus de cinquante ans dans la fabrication de fours à bois de masse en matériaux naturels, la manufacture revendique un savoir-faire rare, transmis et affiné au fil des décennies. **Avec plus de 80 000 fours installés en France et à l'international**, Ephrem s'impose aujourd'hui comme une référence incontournable — tout en opérant une mue esthétique et culturelle assumée.





LA MANUFACTURE EPHREM

Une renaissance portée par un duo dans la vie et dans la création

Cette transformation prend un nouvel élan avec la reprise de la manufacture par **Sylvain Pesce** et **Virginie Boeri Pesce**, un duo dans la vie comme dans la création, à l'origine du repositionnement contemporain d'Ephrem.

Sylvain, ancien directeur commercial dans l'univers de l'aménagement outdoor, apporte **une vision stratégique des usages, des marchés et des lieux d'exception.**

Virginie, designer et ex-directrice artistique dans la mode et le luxe, insuffle **une exigence esthétique et culturelle nouvelle, nourrie par les codes du design, de l'architecture et de l'art de vivre.**

Ensemble, ils modernisent l'image, les lignes et le discours de la maison, tout en respectant l'ADN technique et artisanal d'Ephrem : faire du four à bois non plus seulement un outil, mais une pièce signature, capable de structurer un lieu et de raconter une histoire.





LE FLAMBEUR, UN FOYER CONTEMPORAIN

Un four de masse au design unique

Avec **Le Flambeur**, la **Manufacture Ephrem** signe une **réinterprétation radicale du four à bois ancestral** : un four de masse aux lignes très contemporaines, pensé comme une pièce de design et un véritable catalyseur de moments.

À l'intérieur, un **foyer de masse conçu à partir de matériaux naturellement réfractaires — pouzzolane ou chamotte selon les modèles** — offre une inertie thermique exceptionnelle, capable de restituer la chaleur pendant près de 48 heures après la dernière flambée.

Ce cœur minéral ouvre le champ des possibles : **flamber, griller, rôtir, cuire le pain, confire, fumer...** Le Flambeur permet une **palette de cuissons unique, à la flamme ou à température descendante.**

Une polyvalence rare, qui permet d'explorer une multitude de cuissons, de la pizza mais plus encore, **pour renouer avec une cuisine ancestrale, instinctive et profondément sensorielle.**





L'EXPÉRIENCE DU FOUR À BOIS

Un équipement signature adopté par les chefs et les lieux d'exception

Pensé pour les chefs autant que pour les esthètes, **Le Flambeur** s'invite aujourd'hui dans des lieux où gastronomie, design et art de recevoir ne font qu'un. Sa version professionnelle, **Le Flambeur Pro**, s'impose comme un outil gastronomique iconique, adopté par des chefs et établissements de référence.

En juin 2025, Ephrem a ainsi orchestré un **Dîner Ardent**, le premier dîner gastronomique entièrement conçu autour d'un four à bois, à Villeneuve-en-Provence. Une expérience culinaire inédite réunissant les chefs **Emmanuel Perrodin, Julien Diaz et Manu Barthélémy**, où le four à bois devenait le fil narratif du repas.



Cette exploration se poursuit avec une collaboration confirmée pour mai 2026 avec **Les Chefs à Saint-Tropez**, rendez-vous emblématique de la scène gastronomique et lifestyle internationale.

Une évidence pour Ephrem, dont les fours s'imposent de plus en plus comme des pièces signature capables de structurer l'identité d'un lieu — **Hôtel Lou Calen 5*** à Cotignac, **Le Domaine des Andéols 5*** dans le Luberon, et d'autres projets à venir —, de créer un point de rassemblement et de réinventer l'expérience de réception.



NOS AMBASSADEURS

Autour des fours Ephrem, une communauté de chefs, artisans et experts du feu fait rayonner un savoir-faire unique.



Manu Barthélémy

Pizzaiolo au levain Lo Pichotome
Champion du monde
pizza éthique 2016



Manon Santini

Cheffe Groupe Bagatelle
Championne du monde
pizza dessert 2019



Louis Gachet

Chef étoilé du Couvent
des Minimes
MOF 2023



Loubna Tahif

Boulangère au levain et
formatrice Le Fournil
Fleuri

Loubna Tahif du Fournil Fleuri, boulangère engagée, travaille sur un four boulanger Ephrem depuis 2023 et partage son expertise dans l'art du pain au feu de bois.

Manu Barthélémy, du restaurant Lo Pichotôme à Forcalquier travaille sur un four professionnel rotatif Le Loule. Il incarne l'exigence technique comme la créativité culinaire qui nous inspirent.

Manon Santini, Cheffe du Groupe Bagatelle et championne du monde pizza dessert 2019, explore des cuissons créatives, subtiles et contemporaines.

Louis Gachet, Chef étoilé du Couvent des Minimes et Meilleur Ouvrier de France, utilise Le Flambeur Pro 90 pour préparer les prochains Championnats du Monde de Pizza à Parme, en Italie. Il a conçu un menu gastronomique de Noël entièrement cuisiné au four à bois, en exclusivité pour Ephrem

Ensemble, ces talents écrivent avec nous un chapitre essentiel : celui d'une cuisine au feu authentique, exigeante et résolument moderne.

A PROPOS DE LA MANUFACTURE

Basée en Haute-Provence, la Manufacture Ephrem conçoit et fabrique en France des fours à bois de masse destinés aux particuliers, aux boulangers et aux professionnels de la restauration. Alliant savoir-faire historique, innovation et design, Ephrem réinvente le four à bois comme un objet de culture, de partage et de création.

Une vision durable du luxe

Chez Ephrem, le luxe se définit par la durabilité. Matériaux naturels français, construction de masse à forte inertie thermique, combustion propre, faible consommation de bois et robustesse éprouvée : chaque four est conçu pour traverser les années, loin de toute logique éphémère.





CONTACT PRESSE

Virginie Boeri Pesce
06 63 80 29 34
virginie.pesce@four-ephrem.com

Media kit accessible via QR code :



Manufacture Ephrem
Les Ateliers du Lauzon -
5000 RD 4096
04180 Villeneuve-en-Provence - France

four-ephrem.com