



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE FLAMBEUR – LA RÉVOLUTION DU FOUR À BOIS EST LÀ

Villeneuve, 10 février 2025

A PROPOS D'EPHREM

Fondé en 1975, **Ephrem** s'est imposé comme le leader français dans la fabrication de fours à bois artisanaux. Avec plus de 100 000 unités vendues en près de 50 ans, l'entreprise est reconnue pour la qualité exceptionnelle, la durabilité et la performance de ses produits. Chaque four est conçu en Haute-Provence à partir de matériaux naturels français, tels que la pouzzolane d'Ardèche et la chamotte d'Aquitaine, garantissant une inertie thermique remarquable et une cuisson authentique au feu de bois. Ephrem propose une gamme adaptée aux particuliers, aux professionnels et aux boulangers, alliant tradition et innovation pour répondre aux exigences contemporaines.

UN DESIGN AUDACIEUX, UNE CHALEUR QUI DURE – LE FOUR À BOIS NOUVELLE GÉNÉRATION.

Et si le four à bois n'était plus un simple objet rustique, mais un véritable statement design ? **Ephrem** frappe fort avec **Le Flambeur**, un four à bois de masse qui allie **performance thermique, esthétique ultra-moderne et montage facile**. Exit les fours à dôme classiques, bienvenue à **une nouvelle vision du feu**.

L'ANTI-FOUR JETABLE : QUAND LE DESIGN RENCONTRE LA DURABILITÉ

Avec **l'essor des fours à pizza en inox**, légers mais peu durables, Ephrem prend le contre-pied et réinvente **l'expérience du feu**.

POURQUOI LE FLAMBEUR VA TOUT CHANGER ?

- ✓ **Une inertie thermique incomparable** : stocke et restitue la chaleur pendant des heures.
- ✓ **Polyvalence totale** : saisir, rôtir, mijoter, cuire son pain... tout est possible.
- ✓ **Design inédit** : angles arrondis, inspiration néo-industrielle, une signature visuelle forte.
- ✓ **Un véritable four à bois** : un foyer en béton de terre volcanique, isolé et renforcé
- ✓ **Facilité d'installation** : un montage express en 1 journée, sans maçonnerie.
- ✓ **100 % matériaux naturels & made in France** – parce que le bon goût commence par du solide.

four-ephrem.com

Contact : Virginie Boeri Pesce – virginie.pesce@four-ephrem.com



UNE EXPÉRIENCE QUI VA RALLUMER LA FLAMME EN CUISINE

Le Flambeur n'est pas qu'un four, c'est un **terrain d'expression culinaire**. Imaginez...

- **Un dîner chaleureux entre amis**, pizzas croustillantes en 90 secondes.
- **Un pain au levain parfait**, grâce à une cuisson optimale et une chaleur de sole idéale.
- **Une pièce de viande fondante**, confite doucement dans la chaleur résiduelle
- **Des moments forts à vivre ensemble** autour de la chaleur et de l'esthétique du Flambeur

UNE GAMME DE FOURS A BOIS A L'ESTHETIQUE SINGULIERE

La gamme Flambeur c'est :

- **Le Flambeur 90 pour les grandes tablées** : un diamètre de cuisson de 90cm
- **Le Flambeur 60 pour une intégration facile** : un diamètre de cuisson de 60cm avec des dimensions faciles à intégrer dehors comme dedans
- **3 coloris disponibles** : Noir/Manganèse, Terracotta / Argile et Vert / Kaki
- **2 versions :**
 - **Avec piétement** pour l'installer partout dans son jardin
 - **Sans piétement** pour l'intégrer facilement dans sa cuisine