

12/01/21

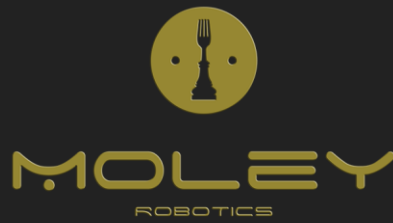
## **Lancement de la première cuisine robotique au monde**

- ***Le robot domestique le plus avancé jamais conçu - il cuisine à partir d'ingrédients frais et s'occupe même du nettoyage lorsqu'il a terminé***
- ***Six ans de recherche et de tests avec une équipe de conception et d'ingénierie d'une centaine de professionnels***
- ***Il réunit le design italien et la meilleure technologie allemande***
- ***Choisissez parmi 5000 recettes ou enregistrez vos propres recettes préférées***

La première cuisine robotisée au monde a été présentée aujourd'hui au CES 2021 (Consumer Electronics Show), l'un des plus importants salons de technologie de consommation. Créé par l'entreprise technologique britannique Moley Robotics, le système comprend un robot agile intégré dans une cuisine de luxe, capable de préparer des repas à base d'ingrédients frais, sur simple pression d'un bouton.

La cuisine Moley est le fruit de six années de recherche et de développement par une équipe internationale de 100 ingénieurs, designers d'intérieur de luxe et de produits, et trois chefs primés.

Au cœur de cette nouvelle technologie se trouvent deux bras robotiques dotés de « mains » entièrement articulées, développés en collaboration avec la société allemande de robotique leader mondial SCHUNK, partenaire exclusif de Moley. Fruits de 11 cycles de développement exhaustifs, ils reproduisent de manière fiable les mouvements des mains humaines. Cela signifie que la cuisine robotique est capable d'aller chercher les ingrédients dans le réfrigérateur intelligent, de régler la température de la plaque de cuisson, d'utiliser l'évier pour remplir les casseroles, de verser, de



mélanger et de préparer les assiettes comme le ferait un cuisinier humain. Le robot nettoie même la cuisine après avoir terminé - sans se plaindre !

Le système Moley Robotics ne cuit pas comme une machine - il transforme les compétences humaines en mouvement. Tim Anderson, innovateur culinaire et lauréat du prestigieux concours *BBC Master Chef* (2011) a joué un rôle essentiel dans la conception de la cuisine, avec ses techniques de cuisson enregistrées en 3D puis traduites en mouvements numériques fluides à l'aide d'algorithmes sur mesure.

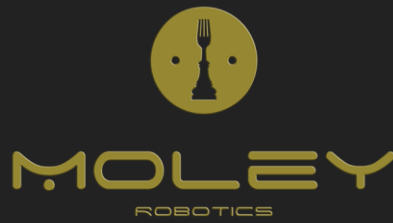
Tim et ses collègues chefs Nicole Pisani et Andrew Clarke ont créé 30 plats pour présenter les capacités du système au lancement, et de nouvelles recettes viennent s'ajouter tous les mois. Finalement, les clients de Moley pourront choisir parmi les 5000 recettes du menu numérique, et auront également la possibilité d'enregistrer leurs propres plats préférés à l'aide de l'outil logiciel innovant de création de recettes de Moley.

### **La cuisine robotique Moley en fonctionnement**

La cuisine Moley peut être utilisée aussi bien par les humains que par le robot. La batterie de cuisine et les ustensiles sur mesure en acier inoxydable ont été conçus pour être agréables à tenir et pour s'adapter avec précision aux mains robotiques.

La cuisine Moley utilise une combinaison de capteurs et de caméras optiques pour cartographier les ingrédients, la batterie et les ustensiles dans la cuisine. Des marqueurs subtils sur les poignées et les couvercles de casseroles aident le robot à orienter les casseroles, poêles et ustensiles en acier inoxydable. Le système optique du robot peut même repérer les aliments tombés et nettoyer avant et après la cuisson. Une lampe UV intégrée garantit que la zone de cuisson reste exempte de germes.

### **Options de la cuisine**



La cuisine sur mesure est disponible dans différents designs. Les clients peuvent choisir parmi une large gamme de plans de travail en marbre, onyx et corian de grande qualité et sélectionner des armoires de cuisine dans des finitions qui s'accordent avec leur décoration intérieure et avec leurs propres goûts.

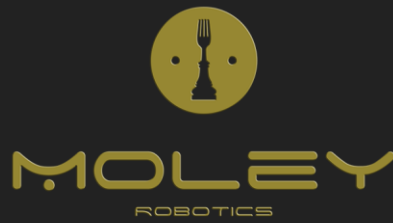
Chaque cuisine est également disponible en deux formats : en tant que cuisine intelligente compatible avec l'Internet des objets (IoT) (appelée « R »), avec ou sans robot intégré. La cuisine intelligente comprend un réfrigérateur et un espace de rangement IoT qui signalent le moment où les ingrédients sont sur le point d'expirer ou lorsqu'il faut racheter des provisions, une plaque à induction, un four et un évier de qualité professionnelle. La cuisine intelligente peut facilement être mise à niveau par la suite pour inclure l'ensemble entièrement automatisé (appelé « X ») avec les bras de dernière technologie et les mains habiles du robot montés sur le système de rail à trois axes intégré.

### **La marque**

Moley Robotics a été fondée en 2014 par l'innovateur en informatique, robotique et santé basé à Londres Mark Oleynik. La société a son siège social au Royaume-Uni et possède une boutique d'exposition à Hammersmith, à Londres.

1205 demandes d'achat confirmées ont été reçues avant le lancement, à la suite de démonstrations privées. Étant donné que chaque installation est sur mesure, le prix de la cuisine robotique Moley dépend des spécifications, mais il est comparable à celui des cuisines de luxe conventionnelles. Au fur et à mesure que la technologie progresse, Moley vise à produire des versions à divers niveaux de prix permettant une adoption sur le marché de masse, de la même manière que Tesla l'a fait avec les voitures électriques.

Lorsque le premier prototype de cuisine robotique a été révélé en 2015, il a suscité un immense intérêt dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Une version commerciale de la cuisine Moley sortira en 2021 pour répondre à cette demande, les ingénieurs de Moley développent actuellement des robots intégrés spécifiquement



pensés pour les cuisines très utilisées. L'accent est mis sur la fiabilité et la précision dans la préparation de plats différents avec des ingrédients frais.

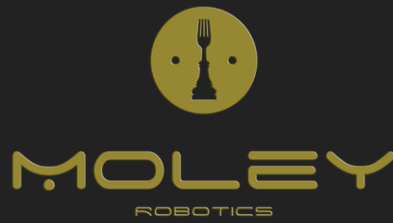
Le fondateur et PDG de Moley Robotics, Mark Oleynik, a déclaré ; *« Ce que vous voyez ici, c'est la première cuisine robotique au monde. Notre cuisine intelligente de luxe entièrement automatisée fait son entrée sur le marché, et comme toutes les technologies de pointe - voitures, téléviseurs et ordinateurs - elle plaira aux passionnés, aux professionnels et aux premiers adeptes, et son prix a été pensé pour cela. Nous prévoyons que nos prix soient considérablement réduits au fil du temps grâce au volume de production, à l'efficacité et aux économies d'échelle, tout en améliorant simultanément les fonctionnalités supplémentaires du produit »*. Il a poursuivi : *« Que vous aimiez la table et que vous souhaitiez explorer différentes cuisines, que vous suiviez un régime hypocalorique ou que vous ayez des exigences alimentaires particulières, la cuisine automatisée s'adapte à vous. Grâce à la plate-forme de partage de recettes, les cuisiniers à domicile et les chefs pourront télécharger des variantes personnalisées de recettes et enregistrer leurs favoris pour que tout le monde puisse en profiter pour les années à venir. Il ne s'agit pas seulement d'une machine réduisant notre charge de travail, c'est également une plate-forme pour notre créativité. Elle peut même nous apprendre à devenir de meilleurs cuisiniers !*

**- Fin -**

**Contact pour les entretiens :**

Jules Tipler [jules.tipler@moley.com](mailto:jules.tipler@moley.com) +44 (0) 7811 166 796

***Les médias peuvent demander à voir la cuisine robotique en action au showroom de Moley à Londres en janvier 2021***



Les images et vidéos sont disponibles en téléchargement :

[https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta\\_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0)

Images et vidéos à créditer à **Black Edge Productions**

### **Note à l'attention des éditeurs**

La cuisine robotisée Moley est le premier système de cuisine entièrement automatisé au monde. Chaque installation est sur mesure, mais en général, elle comprendra des bras robotiques de dernière technologie, des mains très habiles et un ensemble complet d'appareils de cuisine intelligents, de batterie et d'ustensiles de cuisine qui ont été développés pour un usage à la fois robotique et humain.

La cuisine robotisée s'accompagne d'une bibliothèque numérique de milliers de recettes qui peuvent être sélectionnées et préparées en un seul clic.

Un modèle prototype a été dévoilé en 2015, et après cinq années de R&D rigoureuse, le modèle de première génération est désormais en vente et prêt à être installé chez nos clients.

Plus d'informations sont disponibles sur [www.moley.com](http://www.moley.com)