

Notre Histoire

Notre histoire

Depuis plusieurs générations, notre famille baigne dans la pizza.

En 2005, mon oncle a une idée fixe, inventer un four à pizza mobile et démontable. Y croyant dur comme fer, il dépose alors une demande de dépôt de brevet et il me sollicite dans le même temps pour l'aider et comme j'y crois autant que lui, nous développons ce concept innovant de four à bois multifonction en fonte que nous baptisons « Lo Goustaou »*, marque que notre société déposera.

Nous présentons notre four à pizza en fonte multifonction pour la première fois à la foire Internationale de Marseille 2005 sur l'espace dédié aux inventeurs. C'est un plébiscite.

Brevet d'invention en poche et forts d'une excellente critique de la part du public, nous remportons également un prix à chaque Salon dédié aux Inventeurs :

- Prix Spécial du Public lors du Salon de l'Innovation de Jonquières en 2005
- Médaille d'or et félicitations du jury au Salon International de l'Innovation de Genève en 2007
- Médaille du Ministère de la Santé lors du concours Lépine 2008 à la Foire de Paris.
- Médaille d'honneur lors du Salon de l'Innovation de Jonquières en 2008
- 1er prix de l'Innovation applicative aux Journées des Collections 2010

Nous participons à l'émission "l'Inventeur de l'année" diffusée sur M6 début 2007.

Notre idée est de proposer aux utilisateurs, un four à bois qui ne nécessite pas de travaux de maçonnerie, que l'on puisse utiliser en de multiples occasions.

"Chaleureux, convivial, simple et pratique" telle est notre devise.

De par sa conception d'éléments superposables en fonte, notre four d'extérieur « Lo Goustaou » est démontable, mobile et surtout multifonction. Il utilise du bois comme combustible.

Ce n'est donc pas seulement un véritable four à bois puisqu'il peut tout aussi bien accueillir une grille barbecue ronde, une plancha, un wok, une poêle à paella, un tourne broche et pleins d'autres plats et accessoires de différentes dimensions puisqu'il est conique.

Les pizzas cuisent directement sur la sole réfractaire en un temps record sans oublier les divers pains, pâtisseries, tartes flambées, Flammekueches et autres spécialités régionales comme la socca.

On l'utilise le plus souvent en terrasse aux côtés de ses convives.

De qualité professionnelle, "Lo Goustaou" est intégralement fabriqué en France depuis 2009 par la Société Invicta, un des leaders sur le marché Européen de la fabrication d'appareils de chauffage et de barbecue en fonte.

* «Lo Goustaou » : Marque déposée dérivée de l'expression provençale « Lou Goustarou »

« Lo Goustado » signifiant partager un repas entre amis, le goût.