

ECHR, LA CUISINE HAUTE FACTURE

■ **SERVICES.** L'ENTREPRISE LAURENTINE VIENT DE RÉALISER UN PROJET D'EXCEPTION TECHNOLOGIQUEMENT AVANT-GARDISTE : LA CRÉATION ET L'INSTALLATION D'UNE CUISINE GASTRONOMIQUE POUR LE NOUVEAU RESTAURANT PARISIEN D'ALAIN DUCASSE, UN BATEAU 100 % ÉLECTRIQUE BAPTISÉ DUCASSE SUR SEINE.



Deux ans de recherche et développement, douze mois de travaux, 120 m2 de surface et plus d'un million d'euros... le dernier projet « cuisine » d'Alain Ducasse ressemble au générique d'une superproduction à la Cecil B. DeMille. Pourtant ce n'est pas outre-Atlantique que nous retrouvons celui qui l'a conçu et réalisé pour le chef multi-étoilé, mais à... Saint-Laurent-du Var, chez ECHR, entreprise qui signe depuis 30 ans les cuisines les plus prestigieuses pour des établissements les plus prestigieux. *« Nous collaborons avec Alain Ducasse depuis de nombreuses années, explique Damien Hairabetian, dirigeant d'ECHR, mais c'est la première fois que le challenge est d'un tel niveau. »*

Le défi est de taille : *« Je me revois il y a quatre ans dans les bureaux du chef, explique le dirigeant d'ECHR. C'est alors que Alain Ducasse me dit : je vais faire un bateau qui navigue sur la Seine avec à son bord un restaurant étoilé... Et il sera entièrement électrique. »* Les contraintes techniques et structurelles sont complexes :

« Nous devons pratiquement fabriquer en flux tendu chaque pièce sur mesure. »

pompe de relevage pour évacuer les eaux usées, répartition équilibrée des éléments (le four de type Molteni pèse à lui seul 750 kg), adaptation du mobilier à la forme de la coque, solution matérielle peu énergivore car devant fonctionner sur batterie... Et le tout à faire passer par une seule et unique trappe d'accès à la coque ne mesurant que 1.20 sur 1.20... *« Cette réalisation, par sa complexité, nous a demandé beaucoup plus de réflexion en amont qu'un chantier habituel, insiste Damien Hairabetian. Et pendant son installation, de l'anticipation et de la réactivité. Car nous devons pratiquement fabriquer en flux tendu chaque pièce sur mesure, les unes après les autres, pour être certains que tout s'assemble au millimètre ».* C'est ce qu'on appelle l'excellence à la française ! ■

> en savoir plus : www.echr.fr