



Une sacrée prouesse. Depuis un an, Ducasse sur Seine vogue sur le mythique fleuve, son restaurant gastronomique assurant chaque jour le déjeuner et le dîner. 100 % électrique, le bateau dispose dans sa coque d'une spacieuse cuisine entièrement conçue et aménagée par l'entreprise ECHR. Comment un tel défi a-t-il pu être relevé avec succès ? Réponse avec le patron de la PME sudiste et du chef Francis Fauvel, fidèle parmi les fidèles d'Alain Ducasse.

1^{re} cuisine gastronomique installée au sein d'un bateau 100 % électrique et éco-responsable



photos © P. Monetta

Le pari était audacieux et totalement inédit. Installer une cuisine flambant neuve prête à l'emploi dans la coque d'un bateau fonctionnant 100 % à l'électrique, dans le but d'y concocter une cuisine gastronomique destinée à une clientèle confortablement installée dans la scintillante salle du pont. Le challenge n'était pas de dimension à être relevé par un profane. Seule une sommité à l'écorce renforcée par le poids des années et des prouesses professionnelles pouvait sérieusement prétendre à la concrétisation d'un tel projet. Alain

Ducasse s'est donc proposé. Le chantier a été lancé dans la foulée, le plus naturellement du monde. Difficile d'émettre la moindre once de scepticisme lorsque le chef multi-étoilé et mondialement célèbre soumet une idée, aussi incroyable puisse-t-elle paraître sur l'instant.

Évoquée pour la première fois il y a environ cinq ans, l'idée de ce bateau-restaurant éco-responsable a rapidement fait son chemin. La construction de ce vaisseau de 38 m de long a lieu sur le chantier naval de la Haute-Seine à Villeneuve-le-Roi (Val-





Damien Hairabétian et le chef Francis Fauvel



© Emilie Burgat

Principaux matériels



Cuisson

- Fourneau Molteni équipé de plaques électriques Therma à faible rayonnement
- Fours Electrolux compact à injection 6GN1/1
- Marmites et sauteuses Electrolux



Froid

- Meubles réfrigérés Electrolux



Hottes et ventilation

- Société Climanet



Inox

- France Inox

de-Marne), sous le haut patronage de l'architecte Gérard Ronzatti. En août 2018, le bateau finalisé mouille port Debilly (Paris 16^e), à quelques mètres de la tour Eiffel.

UN RYTHME INTENSE

Pour diriger la cuisine ultra-moderne, digne des tables les plus prestigieuses, Alain Ducasse désigne Francis Fauvel, l'un de ses fidèles, passé par le Louis XV à Monaco et Le Meurice, où il fut second. Chez Ducasse sur Seine, il est aux commandes d'une brigade de 30 personnes en cuisine et pâtisserie. Ils y élaborent une cuisine axée sur la saisonnalité des produits et le made in France. Les menus sont donc évolutifs, à raison d'un renouvellement toutes les six semaines environ. Les assiettes sont variées et travaillées, de la Royale de champignons de Paris ou Dorade en gravlax et betterave (entrées) au Pressé de pintade et foie gras de canard ou Lieu jaune de ligne (plats). En dessert, difficile de passer à côté du Paris tout chocolat dont la forme représente le bateau. Avec deux croisières de deux heures programmées chaque jour aux heures du déjeuner et du dîner (12h30-14h30 et 19h30-21h30), le chef et sa brigade sont soumis à un rythme intense. « Depuis mon enfance, je suis passionné par ce métier, explique Francis Fauvel. Le produit, le travail d'équipe, le plaisir de faire plaisir aux clients, la constante remise en question... Aucune journée n'est identique à la précédente, c'est ce qui me motive et me donne de l'énergie au quotidien. » Un plaisir d'autant plus accru que tout a été mis en œuvre pour que les conditions de travail de l'équipe soient optimales. Un sacré challenge.

PROJETS LIVRÉS CLÉS EN MAIN

L'entreprise ECHR, une PME de 40 personnes basée à Saint-Laurent-du-Var (Alpes-Maritimes), a été choisie pour relever le défi. Alain Ducasse s'est naturellement tourné vers eux, satisfait qu'il était de leurs précédentes collaborations. « Notre entreprise, créée en 1986 par mon père, s'est depuis le début spécialisée dans la conception et la réalisation de cuisines dans les restaurants et hôtels de luxe, resitue Damien Hairabétian, le dirigeant de l'entreprise familiale. L'un de nos premiers clients de renom a justement été Alain Ducasse, pour lequel nous avons conçu les cuisines du Louis XV à Monaco en 1987 et une vingtaine d'autres cuisines dans ses différents établissements. » Parmi les autres réalisations de poids d'ECHR figurent la cuisine de l'hôtel Brach (Paris 16^e) signé Philippe Starck, celles des deux restaurants, dont l'un portant le sceau d'Éric Frechon, du Publicis Drugstore des Champs-Élysées, ou encore

celle de l'hôtel Dorchester de Londres. « *Nous livrons des projets clés en main* », poursuit Damien Hairabétian. Quand Alain Ducasse leur soumet l'idée de son nouveau projet de bateau 100 % électrique avec restaurant gastronomique intégré, des problématiques inédites apparaissent à l'esprit du dirigeant. « *Techniquement, il nous fallait réfléchir à la meilleure façon de répondre aux attentes d'aménagement et d'ergonomie du chef d'une part, ainsi qu'aux contraintes techniques et structurelles du bateau d'autre part.* »

DIMINUTION DES DÉBITS D'EXTRACTION

Première problématique, et non des moindres : l'énergie. Lorsque Ducasse sur Seine lâche les amarres et part pour deux heures de croisière, il part en totale autonomie, ses batteries d'énergie devant lui permettre d'effectuer la croisière tout en faisant tourner normalement la cuisine. Une cuisine qui élabore les plats à la minute et sert jusqu'à 120 couverts par service. Le matériel de cuisine a donc dû être pensé pour économiser de l'énergie. À

commencer par le fourneau Molteni et ses plaques électriques Therma à faible rayonnement, permettant une régulation au millimètre de la consommation électrique. « *Les plaques s'autorégulent, ce qui signifie qu'elles se coupent automatiquement dès qu'elles ont atteint leur degré maximal de chaleur*, indique Damien Hairabétian. *C'est à la fois écologique, grâce à la diminution des débits d'extraction et donc aux économies de ventilation que cela entraîne, et bien plus confortable et ergonomique pour les équipes en cuisine.* » Une analyse approuvée par le chef : « *Les plaques ont un faible rayonnement. La chaleur ne monte pas, ce qui nous permet de travailler dans de très bonnes conditions.* » Grâce à ces économies d'énergie, le bateau est aujourd'hui paré pour des croisières d'une durée bien supérieure aux deux heures assurées actuellement. La marque Electrolux équipe aussi la cuisine en meubles froids, fours, marmites et sauteuses. Tout le matériel en inox a été conçu sur mesure pour s'adapter à la forme de la coque du bateau, là où a été aménagée la cuisine.



XM-12
Le mixeur compact professionnel

- All-in-one: polyvalence sans outils accessoires
- Utilisation intensive
- Comfort maximum pour l'utilisateur
- Rendement professionnel: conçu pour durer



SAMMIC, S.A.R.L.
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 HENDAYE
Tel: 05 59 20 99 70 · Fax: 05 59 20 41 35
france@sammic.com

www.sammic.fr





UNE-EN ISO 9001
SAMMIC S.L. - Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - Spain

Les principaux intervenants



Architecte du bateau :
Gérard Ronzatti

Concepteur-installateur de la cuisine :
ECHR



© P. Monetta

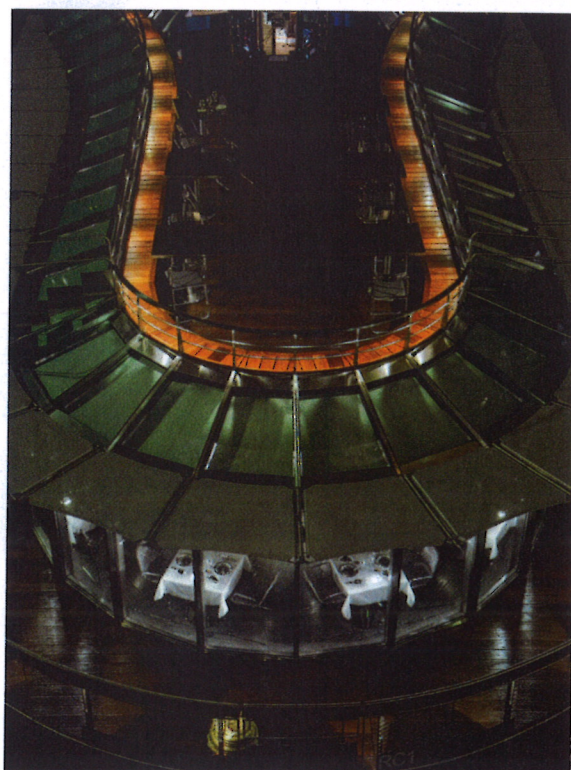
Chiffres clés

- **12 mois** : durée de fabrication du bateau
- **38 mètres** : taille du bateau
- **11 M€** : investissement total
- **1,200 M€** : investissement pour la cuisine
- **120 m²** : taille de la cuisine
- **2 heures** : durée d'une croisière
- **120** : nombre de couverts par service
- **1986** : date de création d'ECHR
- **40** : nombre d'employés d'ECHR
- **Entre 8 et 10 millions** : CA annuel ECHR

ACHEMINEMENT VERS LA CUISINE DU BATEAU

Une autre problématique consistait à trouver la bonne formule pour le stockage des produits. Deux phases sont à distinguer : la préparation des produits (découpe des viandes, éviscération des poissons, épluchage des légumes, etc.) suivie de leur stockage, puis le transport des produits qui seront utilisés dans la préparation des repas jusqu'à la cuisine dans la coque du bateau. « *Les produits sont préparés et transformés en amont dans les laboratoires, qui sont situés sous le ponton, détaille le patron d'ECHR. Cet espace d'une centaine de mètres carrés est équipé de chambres froides. Puis, avant chaque croisière, le chef achemine vers la cuisine du bateau les produits semi-finis qu'il a l'intention de cuisiner lors de son service. Une fois le départ acté, il a tout à disposition pour faire ses plats, et ce en toute autonomie pendant deux heures.* » La cuisine du bateau, d'une superficie de 100 à 120 m², est également pourvue de chambres froides modernes et suffisamment spacieuses pour accueillir les produits, d'ateliers de découpe, de matériel de préparation chaude avec cuisson lente ainsi que d'une pâtisserie de production. La brigade dispose en outre de grands pass afin d'y disposer les plats avant que ceux-ci ne soient servis à l'étage. Au-delà des contraintes structurelles, l'ergonomie a été scrupuleusement étudiée afin d'offrir des conditions de travail dignes d'un établissement étoilé.

● ANTHONY DENAY



© P. Monetta