

ECHR, la PME qui cuisine l'innovation

👤 Par [Laurence Bottero](#) | 17/01/2019, 19:50 | 576 mots



(Crédits : DR)

Spécialiste de la conception et de la réalisation de cuisines d'exception, l'entreprise installée à Saint-Laurent du Var sert les projets des grands chefs étoilés. Ce qui exige souvent d'y incorporer une dose d'innovation, parfois technique, mais pas seulement.

**LAURENCE
BOTTERO**
Lbottero

DU MÊME AUTEUR

[Urban Cod ou l'auto-partage appliqué aux VTC](#)

[Quelle stratégie pour le pôle SCS ?](#)

[TER et ouverture à la concurrence : ce qu'en attend la Région Sud](#)

Son dernier projet a été, comme beaucoup d'autres avant lui, un pari fou, à la fois dans le fond - installer une cuisine professionnelle dans un bateau électrique est peu commun - et dans la forme car il fallait bien sûr y apporter tout ce qui va bien lorsqu'il est prévu que tout fonctionne à l'identique d'un restaurant. Ducasse sur Seine, ce bateau de 40 mètres, tout électrique, a donc été un double challenge pour la PME que dirige Damien Hairabetian. Car il a fallu installer une cuisine entière adaptée à la forme de la coque, les batteries étant installées à l'avant et à l'arrière afin d'alimenter l'ensemble.

Subtilités techniques

Un "chantier" suffisamment conséquent pour avoir duré 12 mois, avec des contraintes nouvelles à prendre en compte, dont celles de poids, ce qui n'est pas anodin lorsqu'on doit aussi installer un fourneau Moltoni de 750 kg. *"Nous avons réalisé des meubles sur mesure afin de correspondre à la forme de la coque. Nous avons également dû nous adapter aux contraintes d'économies d'énergie, notamment rendre la consommation des éléments de la cuisine les moins énergivores possibles".*

Le choix s'est donc porté sur des plaques de cuisson thema, plaques puissantes et peu énergivores, pourvues de systèmes d'optimisation de phases de cuisson. *"Ce sont des plaques qui se régulent au lieu d'être constamment en chauffe"*, explique Damien Hairabetian. Ce qui a notamment pour avantage d'exiger moins de système d'extraction. Des subtilités techniques qui surtout permettent à ECHR de se placer sur un segment d'innovation qui lui ouvre d'autres portes.

Chantiers européens

A Paris, ECHR s'est vu confier la réalisation de la cuisine du Relais Plaza, la brasserie du Plaza Athénée. Celle du Lutétia aussi. Et l'innovation est toujours partie intégrante des projets qui sont confiés à l'entreprise azurée. Parce qu'il faut s'adapter aux desiderata d'un chef étoilé et parce que la technologie sert ses ambitions. Comme les tables à flux laminaires, qui mêlent nébulisation et ionisation afin de pouvoir travailler les produits frais, sans craindre une rupture de la chaîne du froid.

A Monaco, ECHR a finalisé la première phase de travaux consacrés à la refonte de l'Hôtel de Paris qui a vu l'ouverture de la partie grill au 8ème étage. *"La deuxième phase est en train d'être finie"*, précise Damien Hairabetian, ce qui comprend la partie banquet et le restaurant Louis XV. D'autres projets encore mènent ECHR aux quatre coins de l'Hexagone ou en Europe.

Mettre en musique

Des projets des chefs naissent l'innovation, ou tout au moins, la nécessité d'adapter des procédés novateurs. Les tendances servent tout autant d'indicateurs à l'innovation. Celle de la cuisine ouverte, lancée par Joël Robuchon, est une tendance qui se confirme. Comme émerge celle du grill au charbon de bois. *"Nous sommes là pour mettre en musique les besoins et les envies des chefs. Nous adaptons la technologie. Le concept culinaire est très important. Il faut être innovant"*, répète Damien Hairabetian qui a repris les rênes de l'entreprise créée en 1985 par son père Serge Hairabetian. Doté d'un bureau d'études en interne qui travaille à concrétiser les projets qui lui sont soumis, la PME azurée dispose également d'un département Installation et d'un SAV avec techniciens dédiés. ECHR emploie 36 salariés pour un chiffre d'affaires de 9 M€.

