

— Des réalisations à la pointe de la technologie par ECHR pour Ducasse sur Seine —

2 JANVIER 2019



ECHR a su s'imposer dans le milieu de la grande cuisine via des réalisations ultra qualitatives au sein d'hôtels et de restaurants de prestige, en France comme à l'étranger. C'est pourquoi Ducasse sur Seine a fait appel à l'entreprise dirigée par Damien Hairabetian, pour la conception et l'installation de la cuisine de ce 1er bateau 100% électrique d'une centaine de couverts, proposant des croisières culturelles et gourmandes sans aucune émission. ECHR a en effet imaginé et conçu la cuisine principale du bateau ainsi que le laboratoire de réception des produits situé sous le ponton d'embarquement. Ces installations ont été réalisées sur-mesure afin d'optimiser les espaces de manière optimale, en fonction des contraintes techniques et structurelles du projet. Une grande partie du matériel a notamment été équipée d'optimiseurs de puissance pour maîtriser la consommation électrique, à l'image du fourneau Molteni installé, doté de plaques de cuisson à rendement maîtrisé et à très faible rayonnement. *« Nous avons déjà installé de nombreuses cuisines pour Ducasse Restaurant, mais celle-ci représente une prouesse technique »,* déclarait Damien Hairabetian. *« Le défi écologique demande une évolution technologique avant-gardiste sachant que le matériel de cuisine, 100% électrique, fonctionne sur batteries en cours de navigation ».*

© Laurent Saint Jean