


**ECHR
EN BREF**

 Dirigeant
Damien Hairabetian
 Saint-Laurent-du-Var
 www.echr.fr
 Tél. : 04 93 31 52 54

36
 SALARIÉS

7,3 M€
 DE CA EN 2017

9 M€
 DE CA ESTIMÉ POUR 2018

 ALPES-MARITIMES **RESTAURATION**

ECHR concocte les cuisines des plus grands chefs

Olivia Oreggia

En 1988, l'entreprise naissante signe avec Alain Ducasse la réalisation des cuisines de l'Hôtel de Paris à Monaco. Trente ans plus tard, la même PME (36 salariés, 7,3 M€ de chiffre d'affaires en 2017) toujours implantée à Saint-Laurent-du-Var (Alpes-Maritimes), mène la réfection des cuisines du même palace monégasque, pour le même chef multi-étoilé. « C'est l'un des plus gros chantiers du genre actuellement en Europe », explique Damien Hairabetian dirigeant d'ECHR, l'entreprise

créée par son père, Serge, en 1987. « Il aura fallu 4 ou 5 mois de pose échelonnés sur 2 ans pour refaire tous les restaurants de l'établissement. » Ducasse, mais aussi Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic, Gérald Passédat... Monte-Carlo, Paris, Saint-Tropez, Londres... ECHR conçoit, installe et assure le service après-vente des terrains de jeu des plus grands cuisiniers. Du haut-de-gamme presque exclusivement.

Pour la fabrication, elle fait appel à des fournisseurs ultra-qualifiés, fidèles partenaires établis en France pour assurer du sur-mesure. « On

ne duplique rien. Chaque chef a sa propre philosophie de travail, ses propres influences. À nous de mettre tout cela en musique. » Certains projets créent parfois de très fortes contraintes techniques. À l'image de Ducasse sur Seine, un bateau 100 % électrique de 37 mètres de long voguant sous les lumières de la Capitale tout en offrant à ses clients le même niveau de service que dans tous ses autres restaurants. « Nous avons dû faire adapter tout le matériel : laboratoire de découpe, chambres froides, fourneau, la laverie, les offices... Tout a été fait sur mesure pour pas-

ser à travers de petites trappes puis assemblé une fois à l'intérieur. C'était un projet incroyable réalisé en un temps record, à peine 12 mois. Au final, c'est très réussi. »

Innovation constante

Aujourd'hui, les cuisines ne sont plus les coulisses exclusivement réservées aux artistes des fourneaux. Elles doivent se montrer, s'exhiber. Comme à la table du Mucem, à Marseille. « C'est aussi notre valeur ajoutée. La part d'innovation est constante pour adapter et magnifier les outils des chefs à l'ergonomie et à l'esthétique, tout en intégrant de la technologie. Au Drugstore Publicis, sur les Champs-Élysées, nous avons développé des tables à flux laminaire », poursuit Damien Hairabetian. « Un flux d'air froid vient lécher le plan de travail, le maintenant à 4 degrés, parfait donc en termes d'hygiène. Les cuisiniers peuvent élaborer les entrées froides devant vous. Il y a aussi un système de brumisation d'eau ionisée rétro éclairé qui produit comme un brouillard. Au-delà de notre souci constant de qualité, il nous faut être précurseurs dans la partie design et agencement. » 2018 a été une « très belle année » pour ECHR. Son chiffre d'affaires devrait approcher les 9 M€.

Mais au-delà des chiffres, elle est mue par la confiance des grandes personnalités de la gastronomie française. Les perspectives sont ainsi très intéressantes et les projets nombreux : la plage de l'hôtel Martinez à Cannes, un grand hôtel à Saint-Germain-des-Près... « Du luxe, du beau, du fiable. » ■



La cuisine de la Maison Pic, à Valence;