

ECHR la bonne recette des grands chefs

📅 jeudi 20 décembre 2018

ECHR propose à la carte la conception et l'installation de cuisines haut de gamme.

Parmi ses clients, les grandes adresses étoilées !

Si les grands chefs étoilés peuvent "jouer du piano debout" dans les meilleures conditions, c'est à ECHR (pour équipement Conception Hôtellerie Restauration) de Saint Laurent-du-Var qu'ils le doivent. Une entreprise familiale, créée par Serge Hairabétian en 1987, désormais dirigée par son fils Damien, qui s'est imposée dans le monde très exigeant de la haute cuisine élevée au niveau de l'art.

Leurs clients sont aussi les stars planétaires du célèbre guide pneumatique : Alain Ducasse pour ses adresses de Monaco et de Paris, Anne-Sophie Pic à Valence, le regretté Joël Robuchon, Gérald Passadat à Marseille, Christophe Baquié au Castellet ou encore Arnaud Dodelé à Saint-Tropez.

Rien que ça... et encore tant d'autres !

"Notre valeur ajoutée, c'est l'ensemble conception-installation. Nous prenons ainsi en compte toutes les contraintes. De l'installation des pianos (souvent des Molteni, les Rolls des cuisines) à celle des meubles sur mesure. Nous nous faisons assister par des architectes et des décorateurs" explique Damien Hairabétian.

Car, en plus d'être ciselées à la demande, fonctionnelles comme un bloc opératoire, les cuisines doivent aussi être belles. Aujourd'hui, la tendance est de les ouvrir sur la salle. Elles doivent donc être "designées". Elles font partie intégrante de la déco du restaurant : les clients voient ainsi à l'œuvre les chefs et leurs brigades, de quoi ravir la vue et éveiller l'appétit...

Lors de notre entrevue, justement, un grand chef a appelé Damien Hairabétian pour lui demander conseil sur la qualité d'un carrelage mural. Car la force de ECHR, c'est aussi un service après-vente aux "petits oignons", avec des techniciens sectorisés, prêts à intervenir rapidement sur site.

La très belle année 2018

"Les chefs français voyagent beaucoup dans le monde. Leur influence est internationale, ils s'inspirent de ce qu'ils voient. Cela fait évoluer les matériels. On ne cuit plus aujourd'hui comme il y a vingt ans" poursuit l'entrepreneur laurentin. *"Nous sommes passés du tout gaz au tout électrique. L'induction permet des réglages fins de température et améliore le confort dans les cuisines puisqu'il y a moins de radiations"*.

Les matériaux ont aussi changé. Les surfaces des pianos ne sont plus en fonte, lourde et avec une grosse inertie, qui demandaient d'être allumés pendant des heures. Ils sont maintenant en inox, tellement plus réactif, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie.

L'année 2018 restera gravée dans les annales de la SAS de Saint Laurent-du-Var. En effet, elle a terminé le grand chantier de l'Hôtel de Paris à Monaco en réaménageant les cuisines du Louis XV après avoir refait celles de la Salle Empire, du Grill et de "Côté jardin" dans le même palace.

À Paris, ECHR a réalisé les cuisines de l'hôtel Brach (5 étoiles dans le 16ème arrondissement) en relation avec Philippe Starck.

Mais aussi celles du Plaza Athénée, du "Beef Bar" rue Marboeuf, de "L'Oyster Bar" et "Le Fourneau" au Lutécia. Sans oublier le bateau "Alain Ducasse sur Seine", amarré au pied de la Tour Eiffel, entre le Trocadéro et le champ de Mars.

Plus près de chez nous, le "Beef bar" de Monaco et "Le Ficus", restaurant du Cap Estel à Eze bord de mer.

Enfin, les cuisines du "Château Saint Jean", grande et belle propriété au milieu d'un parc située à Montluçon (Allier), qui ambitionne de devenir une adresse de prestige dans le cœur de la France.



Damien dans la cuisine du Relais Plaza (DR)

ECHR la bonne recette des grands chefs



La cuisine ECHR au Dorchester, à Londres, (Alain Ducasse) DR



La cuisine ECHR à l'Hôtel Métropole, à Monaco, Joël Robuchon.
Un écran noir pour les cuisines de l'Hôtel Métropole à Monaco.
Les éléments de cuisson, tous électriques, utilisent les technologies les plus abouties en matière de cuisine contemporaine, sont intégrés dans le mobilier en pierre de synthèse epoxy noir et font partie intégrante de l'aspect décoratif et du design du restaurant. (DR)