

# ECHR, le cuisiniste des chefs étoilés

*Implantée à Saint-Laurent-du-Var, l'entreprise ECHR est spécialisée dans la conception et la réalisation de cuisines haut de gamme à destination des restaurants étoilés. Un travail effectué en étroite collaboration avec les chefs de ces hauts lieux de la gastronomie, à l'image de la dernière réalisation d'ECHR pour « Ducasse sur Seine ».*

Texte et photo par Emmanuel Maumon



Damien Hairabetian dans la cuisine toute blanche réalisée pour Anne-Sophie Pic

Dès sa création en 1985 par Serge Hairabetian, l'entreprise ECHR, aujourd'hui dirigée par son fils Damien qui a repris le flambeau avec passion, s'est focalisée sur un marché de niche en proposant des cuisines haut de gamme aux hôtels de luxe et aux restaurants étoilés. ECHR conçoit les aménagements, réalise les installations et assure le service après-vente. Si elle ne fabrique pas le matériel, elle travaille avec des fournisseurs de qualité tels que Molteni dont les produits sont considérés comme les Rolls Royce des fourneaux. Proposer des produits haut de gamme exige aussi d'être constamment à la pointe de l'innovation, d'autant plus que les technologies ont beaucoup évolué ces dernières années. Les fourneaux en acier inoxydable ont remplacé ceux en fonte, tandis que l'électrique a supplanté le gaz avec les plaques à induction ou "therma Ecotop", qui régulent la température avec précision et peuvent servir aussi bien à la cuisson qu'au mijotage.

## Une collaboration étroite avec les chefs étoilés

Pour **Damien Hairabetian**, la conception d'une cuisine pour un restaurant étoilé part souvent d'une feuille blanche en tenant compte des contraintes des espaces à aménager. Il faut ensuite adapter la partie technique en prenant en compte les évolutions technologiques des fournisseurs, mais aussi les souhaits de chaque chef qui, en fonction de son parcours personnel et de ses sources d'inspiration, désire privilégier tel ou tel mode de cuisson. Un dialogue étroit s'engage entre ces chefs et le bureau d'études d'ECHR afin d'imaginer les solutions permettant d'assouvir les désirs des chefs. Ainsi pour le restaurant de la Plage du Martinez qui va être refait, **Christian Sinicropi** veut pouvoir travailler à la fois les trois éléments : l'eau, la terre et le feu. Un vœu exaucé avec des produits permettant d'utiliser la vapeur, un barbecue au feu de bois intégré à la cuisine ainsi qu'un fumoir pour tirer la quintessence des produits du terroir. Autres exemples d'adaptation aux desideratas des chefs avec cette cuisine tout en blanc réalisée pour **Anne-Sophie Pic** à Valence ou avec **Joël Robuchon** qui voulait pour ses "Ateliers" que la cuisine soit au cœur de la salle. Au fil de ces échanges avec les chefs s'est nouée avec eux une véritable relation de confiance qui est à l'origine du succès d'ECHR qui doit beaucoup au bouche à oreille. Si un grand nombre de ses réalisations ont pour cadre la Côte d'Azur et Monaco (*Hôtel du Cap-Eden Roc, La Réserve de Beaulieu, la Chèvre d'Or, le Negresco ou l'Hôtel de Paris...*), ECHR intervient également auprès des meilleurs chefs de la région comme **Arnaud Donckele** à Saint-Tropez ou **Gérald Passédat** à Marseille, mais aussi bien au-delà avec des chefs prestigieux comme Anne-Sophie Pic, Joël Robuchon ou Alain Ducasse.

## ECHR, kitchens for starred chefs

*Located in Saint-Laurent-du-Var, ECHR is specialised in the design and creation of high-end kitchens for starred restaurants. Work carried out in close collaboration with the chefs of these high places of gastronomy, such as ECHR's last creation for "Ducasse sur Seine".*

Ever since its creation in 1985 by Serge Hairabetian, ECHR, now run by his son Damien who has taken up the baton with passion, has focused on a niche market offering high-end kitchens to luxury hotels and starred restaurants. ECHR designs the facilities, does the installations and provides the after-sales service. Whilst it does not manufacture the equipment, it works with quality suppliers such as Molteni whose products are considered to be the Rolls Royce of ovens. Offering high-end products also requires constant innovation, especially as technology have evolved considerably in recent years. Stainless steel stoves have replaced cast iron stoves, while electric stoves have supplanted the gas with induction hobs or therma Ecotop, which regulate the temperature precisely and can be used for both cooking and simmering.

## A close collaboration with starred chefs

For **Damien Hairabetian**, the design of a kitchen for a starred restaurant often starts from a blank sheet and takes the constraints of the spaces to be developed into account. We must then adapt the technical aspect by considering the suppliers' technological changes as well as the wishes of each chef who, according to his personal background



La cuisine réalisée à Saint-Tropez pour le chef triplement étoilé Arnaud Donckele

### **Le dernier projet pour Alain Ducasse**

Débutée dans ses restaurants parisiens au Plaza Athénée et au Jules Verne, ainsi qu'à Monte-Carlo au Louis XV de l'Hôtel de Paris, la collaboration avec ce dernier vient de s'enrichir d'une réalisation étonnante avec le "Ducasse sur Seine". Un projet particulier pour lequel ECHR a livré une cuisine complète au cœur de ce bateau électrique de 38 mètres de long, amarré au pied de la Tour Eiffel mais où les repas sont servis au cours d'une navigation sur la Seine.

Outre un laboratoire de réception des produits sous son ponton d'embarquement, ECHR a livré une cuisine équipée d'un piano Molteni doté de plaques de cuisson à rendement maîtrisé, ainsi que d'un passe-plat de six mètres de long. Le challenge à relever était aussi technologique puisque la cuisine devait pouvoir être autonome et fonctionner sur batteries durant près des deux heures de la croisière. Pour y parvenir, il a fallu réfléchir aux poids, aux espaces contraints et mettre en œuvre des optimiseurs de puissance permettant de maîtriser la consommation électrique. Le résultat est une prouesse technique qui permet aux voyageurs-gourmets de profiter au mieux de la carte élaborée par le chef multi-étoilé. ●

and his sources of inspiration, wishes to favour a particular mode of cooking. A close dialogue between these chefs and the ECHR design office takes place to design the solutions to satisfy the chefs' requirements. And for the restaurant of the Plage du Martinez which is to be redone, **Christian Sinicropi** wants to be able to work at the same time the three elements: water, land and fire. A wish fulfilled with products allowing the use of steam, a wood-fired barbecue integrated into the kitchen and a smoking room to extract the quintessence of local products. Another example of adaptation to the creative whims of the chefs is the all-white kitchen created for **Anne-Sophie Pic** in Valence or for **Joël Robuchon** who wanted his kitchen to be at the centre of the room for his "Ateliers". Over the course of these discussions with the chefs, a relationship of trust has been established which is at the origin of ECHR's success, which owes much to word of mouth. Whilst a large number of its projects are in the Côte d'Azur and Monaco (*Hôtel du Cap-Eden Roc, the Réserve de Beaulieu, the Chèvre d'Or, the Negresco and the Hôtel de Paris*), ECHR also works with the best chefs in the region such as **Arnaud Donckele** in Saint-Tropez or **Gérald Passédât** in Marseille, but also further afield with prestigious chefs like Anne-Sophie Pic, Joël Robuchon or Alain Ducasse.

### **The latest project for Alain Ducasse**

The collaboration with Alain Ducasse started in his Parisian restaurants at the Plaza Athénée and Jules Verne, as well as in Monte-Carlo at the Louis XV in the Hotel de Paris and has just been enriched by an astonishing creation at the "Ducasse sur Seine". A special project for which ECHR delivered a complete kitchen for this 38m electric boat moored at the foot of the Eiffel Tower but where meals are served during a trip on the Seine.

In addition to a product reception laboratory under its boarding pontoon, ECHR delivered a kitchen equipped with a Molteni hob equipped with controlled-efficiency cooking rings, as well as a six-metre long hatch. The challenge was also a technological one as the kitchen had to be autonomous and run on batteries for nearly two hours of the cruise. To achieve this, we had to think about weight, confined spaces and implementing power optimisers to control the power consumption. The result is a technical feat that allows gourmet travellers to make the most of the menu created by the multi-starred chef. ●



Damien Hairabetian en discussion avec Francis Fauvel, le chef du Ducasse sur Seine amarré au pied de la Tour Eiffel