

## ECHR. Le feu sacré

**Du beau, du solide, du réputé... C'est en pariant un beau jour de 1987 sur les capacités des fourneaux Molteni, que Serge Hairabétian lance sa société. Vingt ans plus tard, ce cuisiniste de luxe est une référence en matière d'équipement. Et les chantiers se suivent...**

Lorsqu'il inaugure en septembre dernier la sculpture réalisée par Frédéric Vermorel à partir des pièces du fourneau Molteni qui équipait la cuisine du Louis XV à Monaco, Serge Hairabétian y voit davantage le symbole de toute une vie professionnelle, une sorte de boucle enfin bouclée, bien plus qu'une opération marketing.

C'est qu'il a eu du « nez », Serge Hairabétian. Employé d'une firme américaine spécialisée dans le pesage électronique, dont il développe avec succès ses filiales azuréennes, il tombe sous le charme de la marque

Molteni au détour d'une rencontre fortuite. « C'était la Rolls des fourneaux, le produit d'exception », raconte, fasciné, Serge Hairabétian qui n'a alors d'objectif que de représenter la marque, alors en perte de vitesse.

ECHR naît ainsi en avril 1987. Son premier contrat ce sera donc l'équipement de la cuisine du Louis XV à Monaco où officie Alain Ducasse.

Depuis, cette entreprise qui emploie aujourd'hui 30 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 7 M€ a été choisie par l'Eden Roc à Antibes, le

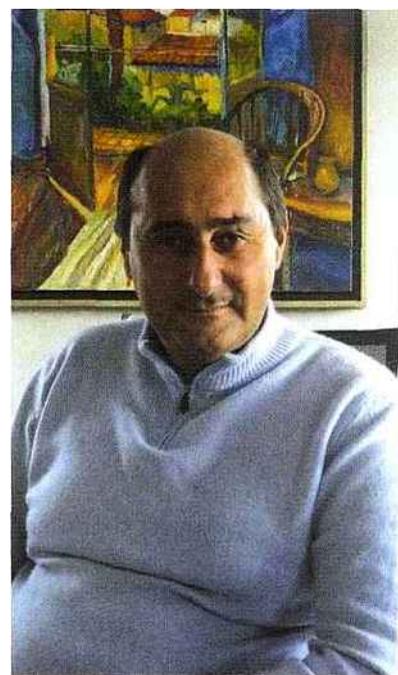
château Saint-Martin, La Chèvre d'Or, le Jules Verne le restaurant de la Tour Eiffel à Paris, le Dorchester à Londres.

Mais elle s'est aussi exportée à Oslo, New York, Pékin, Tokyo... A séduit des privés, des collectivités... Les chantiers, même par temps de crise, restent programmés. Toujours dans le luxe et le haut-de-gamme. Il faut dire qu'en intégrant un bureau d'études au sein même de sa structure, Serge Hairabétian a pensé intelligemment.

Car cela lui permet de piloter un projet de A à Z, de la conception à la réalisation. « Aucune cuisine n'est similaire. Il faut l'adapter à l'architecture ».

Et ce doué du dessin de reconnaître que les discussions avec les grands noms de cette profession - Norman Foster, Luc Svetchine, Jean-Michel Wilmotte... - « nous apprennent beaucoup, notamment comment fonctionne une cuisine ».

Et s'il emploie la deuxième personne du pluriel, c'est que le fils, Damien,



Serge Hairabétian

a intégré l'entreprise familiale voilà 3 ans. Insufflant de nouvelles idées. De quoi attiser le feu sacré... LB