

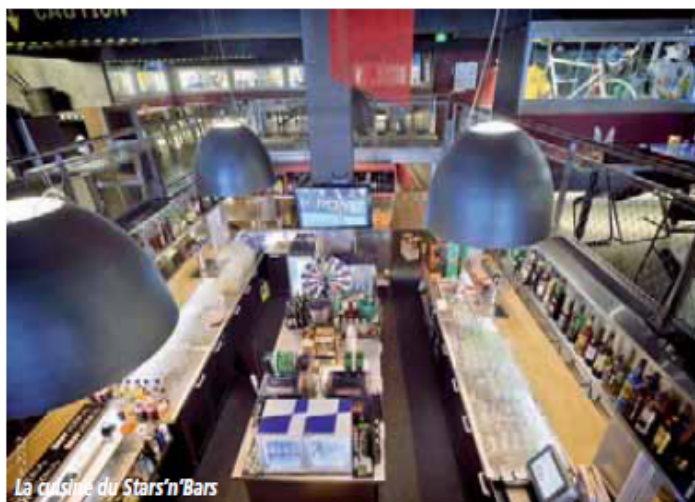
# Serge Hairabétian : dessine-moi une cuisine

*L'homme est attachant, truculent, passionné et intarissable. Tout comme le chef d'entreprise. On pourrait l'imaginer sans difficulté œuvrer tel un chef d'orchestre derrière les fourneaux. Mais quand il se met au piano, c'est davantage pour en dessiner les contours.*



Il n'est pas tout à fait tombé dans la marmite quand il était petit. Si Serge Hairabétian est passionné de cuisines, c'est par amour des bonnes choses. Bonnes et bien faites. ECHR naît donc un beau jour de 1986, à Saint-Laurent du Var. Ce n'est pas la première expérience professionnelle de son fondateur qui aussi étrange que cela puisse paraître, débute dans l'univers des télécoms avant de devenir technicien pour l'industrie alimentaire chez l'américain Hobert. Déjà, un premier pas à l'étrier... Mais c'est la rencontre avec Alain Ducasse qui est sans nul doute déterminante pour la suite des événements. En 1986 c'est lui qui permet à Serge Hairabétian de "faire" la cuisine du Juana à Juan-les-Pins. C'est-à-dire de l'imaginer, la dessiner, la construire... Il y a pire comme début dans le design de cuisines haut de gamme... C'est encore lui qui le fait accéder à l'Hôtel de Paris à Monaco. Au moment même où Serge Hairabétian signe un contrat de collaboration avec celle qu'il appelle "la Bugatti des fourneaux", Molteni. C'est encore Alain Ducasse qui permet à ECHR de connaître le renouveau après la crise de 94-96. Cette fois-ci ce sera à Paris, pour le Relais du Parc. ECHR est lancée, et bien lancée. Autre chef à qui l'entreprise et l'entrepreneur doivent beaucoup c'est Joël Robuchon. Joël Robuchon et sa cuisine minute, saine, extrêmement hygiénique, sans rupture de la chaîne du froid... Une cuisine moderne au sens où elle s'inscrit complètement dans les préoccupations environnementales actuelles. Ce qui est nouveau, précurseur, différent, ça le passionne, Serge Hairabétian ! Parce que les innovations, c'est lui qui les imagine aussi, qui leur donne corps, mais pas sans une vraie séance de brainstorming. Enfin, le terme ne correspond pas vraiment. Car chez les amoureux de la bonne chère, c'est davantage "un rapport humain, un échange complet". Qui on l'imagine se fait avec emphase, passion et humanité. "Nous sommes complices. Si on

ne crée pas la complicité, pas de projets". Les projets, c'est le nouveau restaurant de l'Hôtel Métropole avec... Joël Robuchon justement. C'est aussi celui - à venir - d'Anne-Sophie Pic. C'est également celui - livré - du Stars'n'Bars à Monaco. ECHR, c'est aussi une histoire familiale puisque Damien, le fils de Serge, fait partie de l'équipe, actuellement composée de 32 personnes. ECHR a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires consolidé de 8 millions d'euros. 60 % de l'activité provient du luxe, les 20 % restant venant des collectivités. **LB**



La cuisine du Stars'n'Bars