

Une cuisine qui tombe à Pic

L'entreprise ECHR, implantée à St Laurent-du-Var, créée par Serge Hairabérian, vient de réaliser la nouvelle cuisine du chef Anne-Sophie Pic à Valence.

Après avoir conçu et réalisé la cuisine du restaurant d'Anne-Sophie Pic rue du Louvre, à Paris, en 2012, ECHR s'est vu confier par la chef multi étoilée, élue meilleure femme chef du Monde en 2011, la conception et la réalisation de sa nouvelle cuisine à la maison mère, "Chez Pic" à Valence. Dans le même esprit qu'à La Dame de Pic, rue du Louvre, on retrouve la note blanche et la ligne élégante et féminine du design dans cette nouvelle cuisine, qui reflète bien la personnalité d'Anne-Sophie Pic, sa sensibilité, et son sens du détail. Tous les meubles sont réalisés sur mesure avec des plans de travail en pierre de synthèse blanche. Les éléments techniques sont intégrés avec

un parti pris esthétique et ergonomique. Le plafond en finition poly miroir intègre un système d'extraction de type "plafond filtrant". L'effet miroir ajoute à l'esthétique de la pièce, hauteur et profondeur. Une attention toute particulière a été apportée à l'agencement des espaces : la cuisine se développe sur trois niveaux (350 m², en tout) : au sous-sol stockages et chambres froides, au rez-de-chaussée une cuisine de production et une cuisine gastronomique au centre de laquelle on trouve un fourneau Molteni, et un ensemble de meubles en époxy blanc construits sur mesure. Face à la cuisine gastronomique, une table d'hôtes permet à Anne-Sophie Pic de partager son plaisir et son art avec des convives. Au troisième niveau se trouvent une grande pâtisserie, la chocolaterie et la boulangerie. Les trois niveaux sont desservis par



La cuisine de Anne-Sophie Pic à Valence, signée ECHR

2 ascenseurs et un escalier, spécialement créés pour cette nouvelle configuration.

Les travaux se sont déroulés sur une année : un véritable challenge pour ECHR qui a dû aménager une cuisine provisoire sur deux niveaux afin de permettre la poursuite d'activité du restaurant, pendant les travaux de la nouvelle cuisine, sans perturber la bonne marche de l'établissement.

Cette nouvelle réalisation témoigne une fois de plus de la confiance de grands noms de la gastronomie française pour la Société ECHR depuis bientôt 30 ans. L'innovation et l'exception restent sa signature. En 2015, ECHR met le cap sur l'export : sollicitée par des grands chefs étoilés, la société travaille sur des projets à New York, Shanghai et Pékin. La cuisine française s'exporte toujours bien.

Le pari sportif de HiTech

Dans la catégorie innovation de services, cette petite entreprise installée à Villeneuve-Loubet développe depuis plus de quatre ans l'exergaming. C'est un

concept sportif mêlant exercices physiques, activités de jeu vidéo et électronique interactive.

Importé des Etats-Unis, l'exergaming mêle du fitness, du lu-

dique, de l'électronique et de l'interactivité. La cible ? Toute population. Le but ? Faire bouger, si possible en s'amusant. Anciens salariés de Texas Instruments, Noëlle et Jean-Marc Charpentier sont convaincus du potentiel de cette nouvelle activité, au point d'ouvrir il y a quasiment 5 ans, un centre spécialisé à Villeneuve-Loubet. L'idée est de proposer une activité sportive débarrassée de l'idée d'effort pour la remplacer par la notion d'amusement et donc de toucher un public peu favorable au sport qui trouve ici un moyen de cavalier-gigoter avec plaisir. "Le marché de l'exergaming est

encore jeune, même au pays qui l'a vu naître", résume Jean-Marc Charpentier qui vient de recentrer HiTech afin de toucher un public plus large, plus familial. "Le concept est bon enfant, il permet de se dépenser, d'être en groupe" avance Jean-Marc Charpentier qui espère sensibiliser une frange de la population qui ne fréquenterait pas les salles de sport. Car ce sont bien elles, ses principales concurrentes. Autre vecteur de développement, franchiser le concept sous licence de marque. Des discussions sont actuellement en cours alors qu'un HiTech pourrait bien prochainement voir le jour à Lille. **LB**



L'exergaming mêle du fitness, du ludique, de l'électronique et de l'interactivité