



DÉCO SPECIAL INTERIORS

© HARPEL LOU

Après vingt ans de bons
et loyaux services,
le piano du restaurant
de l'Hôtel de Paris
devient une sculpture
grâce au P.-D.G. d'ECHR,
Serge Hairabetian

Un piano... SANS FAUSSES NOTES

Par Mireille Sartore

THERE'S LIFE IN THE OLD STOVE YET...



Serge Hairabetian.

On a parfois tendance à l'oublier : derrière le rideau du Louis XV, l'un des restaurants les plus prestigieux au monde, se cache une cuisine qui ressemble au premier abord à toutes les autres, faite de carrelages et d'inox, remplie de casseroles, de marmites et autres ustensiles... Et surtout d'un élément central surnommé le piano – les fourneaux – autour duquel les brigades s'activent sans relâche sous la baguette de Franck Cerutti, chef de cuisine depuis 1996. Qui témoigne que « Le piano, c'est le feu et le feu, c'est la cuisine. Toutes nos recettes sont créées à partir de lui. C'est véritablement l'âme de la cuisine. » À ce détail près que le piano du Louis XV est une pièce unique, un fourneau de légende dont la portée symbolique n'en finit pas de résonner dans les couloirs de la vénérable institution...

La Rolls Royce des pianos...

Remontons dans le temps. En 1987, Alain Ducasse s'installe à Monaco pour relever le défi qui va marquer le début de son ascension fulgurante : faire obtenir en quatre ans les suprêmes trois étoiles au restaurant de l'Hôtel de Paris. Franck Cerutti, rencontré quelques années plus tôt au Juana d'Antibes, le suit dans l'aventure. Ensemble, ils allument pour la première fois le fameux piano en fonte Molteni, installé par un troisième homme, Serge Hairabetian, qui a créé sa propre entreprise un an plus tôt, ECHR, laquelle vient de signer un contrat exclusif avec la marque fondée par Joseph Molteni, un visionnaire venu d'Italie, dont l'usine basée à Saint-Vallier (dans le Rhône) depuis 1923 est la seule capable de fabriquer artisanalement la Rolls-Royce des fourneaux « Ma collaboration avec la SBM et Alain Ducasse a été le déclencheur du formidable développement de mon entreprise », explique M. Hairabetian, qui persuade alors le groupe Electrolux de racheter la société Molteni en difficulté. Grâce à son savoir-faire unique, ECHR devient très vite le leader en matière d'hôtellerie de luxe et

After 20 years of loyal and devoted service, the stove in the Hôtel de Paris's restaurant kitchens is being turned into a sculpture thanks to ECHR's CEO Serge Hairabetian.

We tend to forget that backstage at the Louis XV, one of the world's most prestigious restaurants, lies a kitchen that initially looks like any other with its tiling and stainless steel, its plethora of pots, pans and utensils, and above all its focal point: the central cooking suite around which the kitchen teams hustle and bustle ceaselessly under the leadership of Franck Cerutti, head chef since 1996. "The stove is heat and heat is cooking," Cerutti explains. "All our recipes depend on the stove. It's truly the soul of the kitchen." But the truth of it is that the Louis XV's cooking suite is unique: a legendary stove whose symbolic influence echoes unceasingly down the corridors of this venerable institution

The Rolls Royce of stoves

Let's rewind time. In 1987 Alain Ducasse came to Monaco to take up the challenge that would mark the beginning of his rapid rise to fame: to earn the Hôtel de Paris's restaurant the supreme accolade of three Michelin stars in just four years. Franck Cerutti, whom he'd met a few years earlier at the Juana in Antibes, joined him in the venture. Together they lit, for the first time, the cast-iron Molteni stove that had been installed by a third man, Serge Hairabetian. A year previously the latter had set up his own company, ECHR, and had just signed an exclusive contract with the brand



Le piano du Louis XV... avant.

Le piano... après, Frédéric Vermorel à l'œuvre.

de restauration haut de gamme. Le cuisiniste aujourd'hui basé dans la zone industrielle de Saint Laurent du Var est le premier du genre à proposer un bureau d'études. Toutes les grandes signatures de la gastronomie mondiale – et quelques particuliers fortunés – lui font désormais confiance. À son récent palmarès : l'Eden Roc à Antibes, le Jules Verne de la Tour Eiffel, l'Hotel Dorchester à Londres, le Novotel à Monaco et bientôt le Grand Hotel du Cap Ferrat, le Chateau du Domaine Saint Martin à Vence, l'Hotel Metropole à Monte Carlo, etc.

Une œuvre sculpturale emblématique

Le point de départ de toutes ces destinées exceptionnelles ? Le fourneau unique de plus d'une tonne du Louis XV autrefois conçu à partir d'anciens métiers à tisser des soieries lyonnaises que la société ECHR a remplacé en février dernier par un piano de dernière génération construit à base d'acier inoxydable réfractaire qu'on utilise généralement dans l'industrie atomique, nous explique M. Hairabetian. C'est une nouvelle aventure qui démarre pour nous tous mais je ne voulais pas que la carrière de ce four mythique sur lequel tant de grands cuisiniers ont travaillé s'achève tragiquement. Le piano n'ira donc pas à la casse. Serge Hairabetian s'est souvenu que César lui avait proposé lors d'une rencontre au Fouquet's à Paris en 1994 de compresser le piano du restaurant dans lequel les deux hommes déjeunaient. Amateur d'art éclairé et conscient de l'empreinte symbolique de l'objet, le P.D.G. d'ECHR a commandé au créateur Frédéric Vermorel la réalisation d'une sculpture conçue à partir de certains éléments récupérés lors du démontage du four. Installé à Nice depuis de nombreuses années, ce Toulonnais d'origine et ancien Prix de Contrebasse au Conservatoire a été durant près de vingt ans l'assistant d'Arman, figure de proue de l'École de Nice, disparu en 2005. À son contact, Frédéric a su développer son propre style artistique mêlant tout à la fois sculpture, peinture et jeux de lumière qu'il traduit principalement dans des pièces de mobilier ultracontemporain. Serge Hairabetian voit en lui l'homme de la situation. Je lui laisse toute carte blanche bien sûr, mais j'aimerais beaucoup que l'œuvre soit belle, qu'elle procure des émotions palpables et surtout que l'identité du fourneau soit conservée d'une manière ou d'une autre. Par ce geste, je tenais à rendre hommage aux grands hommes qui ont consacré toute leur énergie créatrice à la gastronomie. J'aimerais que l'art culinaire auquel je me consacre depuis vingt ans soit ainsi pérennisé, voire sacralisé par une œuvre sculpturale emblématique. La transmission des savoirs, le partage d'émotions, d'expériences, l'amour de son métier, c'est tout cela qui devra faire l'âme de cette sculpture. Depuis, Frédéric Vermorel planche sur le projet dans son atelier niçois de la place Pellegrini qu'il concrétisera normalement courant mai 2008. La société ECHR lui prépare dit-on un avenir plus que radieux.

founded by Joseph Molteni, a visionary from Italy whose factory in Saint Vallier (Rhône valley) has since 1923 been the only one capable of crafting these Rolls.

Royces of kitchen stoves

Working with the SBM and Alain Ducasse was what triggered my company's fantastic development, explains Serge Hairabetian, who then persuaded the Electroflux group to buy the struggling Molteni firm. Thanks to its unique knowhow, ECHR very rapidly became a leader in luxury hotel and high range equipment. The kitchen specialist now based on Saint Laurent du Var's industrial estate was the first to incorporate a design studio and is now the trusted supplier of endless great names in world gastronomy – and some wealthy private customers – that recently have included the Eden Roc hotel in Antibes, the Jules Verne restaurant in the Eiffel Tower, the Dorchester Hotel in London and the Novotel in Monaco. Soon to be added to the list are the Grand Hotel du Cap Ferrat, Chateau du Domaine Saint Martin in Vence and Hotel Metropole in Monte Carlo.

An emblematic sculpture

The starting point of this outstanding career was the Louis XV's unique stove weighing over a tonne and designed along the lines of the traditional looms used in the Lyon silk industry, a stove that ECHR replaced last February with a latest generation stove in refractory stainless steel, which is generally used in the nuclear power industry, Serge Hairabetian explains. It's the start of a whole new adventure for us all but I didn't want the career of that mythical stove on which so many great cooks have worked to end tragically. So the stove won't go to the scrap yard. Being an enlightened art lover and aware of the stove's symbolic import, ECHR's CEO has commissioned artist Frédéric Vermorel to create a sculpture using parts recovered when the stove was dismantled. Toulon born Frédéric Vermorel has lived in Nice for many years. Having studied at the Conservatoire and taken first prize on the double bass to which I've devoted myself for 20 years to be perpetuated, sanctified even, by an emblematic sculptural artwork. Passing on knowhow, sharing emotions and experiences, love of one's craft – all that is what should form the soul of this sculpture. So in his Nice studio on Place Pellegrini, Frédéric Vermorel works diligently on the project that by May this year should be taking concrete shape.