

actualités

attributions de marchés

➔ Seine-Maritime

Collectivité : Conseil régional de Haute-Normandie

Objet : Aménagement de deux lignes de self dans la demi-pension du lycée Delamare Deboutteville à Forges-les-Eaux

Lauréat : LC Cuisines

Montant HT : 107 000 euros

➔ Paris

Collectivité : Ministère de La Défense, BCAC-CG195/M

Objet : Achat et installation de matériels de restauration collective de la cuisine du Bâtiment 34 à la Cité administrative des Tourelles à Paris

Lauréat : Ragueneau

Montant HT : 49 356,58 euros

➔ Finistère

Collectivité : CCI de Brest / mandataire du maître d'ouvrage Semaeb (agence du Finistère)

Objet : La Chambre de commerce et d'Industrie (CCI) de Brest construit sur le site de Botspern, en Guipavas, un nouveau Campus des métiers, d'une surface d'environ 18 900 m² SHON, sur un terrain d'opération de 10 ha. Le projet comprend notamment : locaux administratifs, salles d'enseignement, ateliers de formation, self, internat...

Lot 22 : Equipements de self et cuisine

Lauréat : Caillarec

Montant HT : 498 750,55 euros

●K.A.

Une cuisine signée ECHR pour La Dame de Pic



Le nouveau restaurant de la chef triplement étoilée Anne-Sophie Pic a ouvert il y a quelques semaines, rue du Louvre à Paris. Un véritable événement dans le monde de la restauration parisienne, dont l'importance et les enjeux ont bien été assimilés par la société **ECHR** qui a réalisé la cuisine de l'établissement (conception et installation). Devenu le « designer » des chefs étoilés, Serge Hairabétian a imaginé un lieu innovant, tant dans son design, sa conception que

travail en pierre de synthèse, une hotte de ventilation adossée en verre et acier époxy blanc... Le tout étendu sur deux niveaux à la verticale (la cuisine d'envoi au premier niveau, la pré-cuisson et le stockage des produits en sous-sol).

Pour une intégration des éléments sans nuisance visuelle ni dégagement de chaleur, tout en maîtrisant le froid et les mauvaises odeurs, des mois d'analyse et d'étude ont été nécessaires. S'ajoute à cela une consommation d'énergie réduite (limitation des rayonnements de chaleur, cuissons sur plaques...)



et une infrastructure totalement repensée par ECHR en fonction des gestes réalisés par la brigade d'Anne-Sophie Pic. « Je suis extrêmement sensible au fait

sa réalisation. On retrouve en effet une cuisine visible depuis l'extérieur, et l'utilisation d'une unique couleur, le blanc, rendant ainsi l'ensemble des éléments presque transparent. Des meubles en acier inox et époxy blanc, des plans de

d'avoir pu construire ce projet avec Anne-Sophie Pic, seule femme triplement étoilée, et d'avoir eu ainsi l'opportunité de mettre la cuisine en tant qu'espace de travail, à l'honneur », déclare Serge Hairabétian. E.N.