



ECHR Une cuisine, sinon rien

Il est le designer préféré des plus grands chefs. Ses fourneaux, il les dessine, les imagine, leur donne vie... De Monaco à Paris cette Pme familiale est celle qui sait mettre en musique les desiderata des plus exigeants cuisiniers. Tout un métier...



Rien ne prédestinait Serge Hairabétian au monde de la cuisine. Car son premier métier, c'est les télécoms. À mille lieux donc des casseroles, fourchettes et autre piano. Ce sera au détour d'une opportunité, en 1986, que cet homme entreprenant se retrouve dans un secteur dont il a tout à apprendre. Oui, mais

voilà. Serge Hairabétian aime la cuisine. Qui le lui rend bien. Alors quand Alain Ducasse lui met le pied à l'étrier en lui confiant la réalisation de la cuisine du Juana à Juan-les-Pins, ce ne sont pas un prestataire et un client qui se concertent mais deux amoureux de la bonne chère qui échangent sur un projet nouveau. Suivront l'Hôtel de Paris à Monaco, le Relais du Parc à Paris... ECHR, installée dans la zone industrielle de Saint-Laurent du Var, près de Nice, entre définitivement dans la cour des grands. Les chefs les plus prestigieux s'adressent à elle. Serge Hairabétian, lui, donne corps à leurs rêves les plus fous. Un bureau d'études est intégré à l'entreprise. Dans le rôle du chef d'orchestre, ce truculent personnage met en musique des projets de toutes sortes. Adeptes de la politique qui conseille de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier, ECHR signe aussi des cuisines pour les collectivités. Un marché sur lequel il s'introduit encore une fois par opportunité.

Aujourd'hui son chiffre d'affaires – 8 millions d'euros – se partage pour une grande part dans l'activité de luxe et pour une part moindre, dans celle des collectivités. Toujours sur la brèche, Serge Hairabétian vient de livrer les nouvelles cuisines du Star'n'Bars à Monaco, mais aussi et surtout celles de l'Espace Piscine du Métropole, le palace monégasque, dont la brigade est dirigée par Joël Robuchon. Un chef dont le goût pour la cuisine saine, hygiénique, sans rupture de la chaîne du froid a exigé d'ECHR de montrer que quoi elle était capable niveau innovation. C'est ainsi que sont nées les tables à flux laminaires ionisés. Mais chut, la technologie cela ne se dévoile pas ! Tout comme un chef ne divulguerait pas ses recettes, Serge Hairabétian ne délivre pas ses secrets industriels. Sur ce qu'il a concocté pour le nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic à Paris, on ne saura rien. Ce qui donne sans doute encore plus de saveur à la chose...



L'aventure démarre lorsqu'elle est en dernière année des Beaux-Arts en 1998. « Nous avons remporté avec deux étudiants de ma promo le concours national lancé par le Ministère de la Culture pour la direction artistique et la mise en scène d'une exposition qui passait en revue 10 ans de design dans les écoles d'art françaises » raconte-t-elle. Pour gérer ce projet ambitieux (d'un budget d'1 million de francs) nous avons créé l'association « Cooked in Marseille », devenue depuis mon label, une recette-maison à base d'idées fraîches assaisonnées d'une bonne dose d'humour et d'audace. Très vite, je me suis intéressée à la transformation des matériaux bruts et découvert notamment les qualités uniques du silicone que j'ai retravaillé pour fabriquer des objets de décoration innovants dans l'art de la table ». Engouement immédiat des

Cooked in Marseille Fait maison

Elle aime jouer avec les volumes, la lumière et les matériaux... Oser, créer, recommencer, inventer. En perpétuelle mouvance, Marine Peyre impose depuis 2001 sa griffe de designer d'intérieur. Du mobilier sur mesure aux objets insolites 100 % made in France, ses créations séduisent les plus grandes enseignes.

professionnels. Sa tasse acidulée Express'soft, et son cube lumineux Lamp'oule distribués au MOMA à New York ou au Sketch à Londres la propulsent sur la scène du design international. Mais elle souhaite enrichir son expérience et développe sa créativité auprès de collectivités d'entreprises et d'éditeurs : Domeau Et Pérès, Flower Box, Max Havelaar, Pantone Universe... Privilégiant les jeux d'emboitements multiples, les usages de matériaux décalés, les formes expressives et colorées, elle poursuit aujourd'hui ses expérimentations dans le domaine des plastiques durables et recherche des résines naturelles pouvant être appliquées sur des fibres végétales. Un style singulier qu'elle définit comme « spontané, simple et pétillant pour fuir son pire ennemi : l'ennui. » De l'objet à l'espace, elle signe le mobilier du Pavillon Noir de Rudy Ricciotti à Aix en Provence, invente une nouvelle vision de l'intimité avec la marque Love to

Love, investit la scène avec la chorégraphe Katharina Christl. Sous le label d'édition Marine Peyre, la designer propose dans son show-room en plein cœur de Marseille toute une ligne de mobilier modulaire et flexible pour les espaces domestiques, intérieurs et extérieurs à l'image de son dernier-né le B. Flex, un canapé ludique que l'on façonne au gré de ses envies. A son actif une longue liste de références prestigieuses : SFR, Le Coq Sportif, Groupe Express, Villa Noailles, Galerie Pop San Paolo, Medef, Villes de Nice, Cannes, Lyon... « Cooked in Marseille » se savoure sans modération !

