

ECHR. Cuisines sur mesure pour chefs de prestige

● **EQUIPEMENT** Cette année, le concepteur de cuisines professionnelles, basée à Saint-Laurent-du-Var, a travaillé avec les chefs Joël Robuchon et Anne-Sophie Pic.

Pour ECHR, l'année 2012 a été parsemée... d'étoiles Michelin ! La société laurentine, créée il y a 25 ans et spécialisée dans le design et la conception de cuisines professionnelles, a été choisie pour réaliser celles de deux célèbres chefs.

La première a été conçue à la demande d'Anne-Sophie Pic pour son nouveau restaurant à Paris. « C'est un très beau challenge ! Je suis extrêmement sensible au fait d'avoir pu construire un projet avec la seule femme ayant trois étoiles au guide Michelin », se réjouit Serge Hairabétian, fondateur et co-gérant de la société ECHR.

Lequel est plus habitué à travailler avec Joël Robuchon : « Ça fait huit ans que je participe à plusieurs de ses projets », indique-t-il. Et cette année encore la société ECHR a collaboré avec lui. Le chef de renom ainsi que Fadi Boustani, propriétaire du Métropole, lui ont confié la conception et la réalisation des cuisines de l'espace piscine de l'hôtel monégasque, et dont la décoration est signée Karl Lagerfeld. « Joël Robuchon a imposé de mettre au point de nouvelles technologies venues d'Asie », explique le diri-



Serge Hairabétian, fondateur de la société ECHR avec son fils Damien, co-gérant, pense qu'à l'avenir « il n'y aura pas d'autres possibilités que de tabler sur l'innovation et le développement durable ». (A.IGHIRRI/ANP)

geant. Par exemple, le Teppan yaki, une plaque de cuisson qui nécessite peu d'apport en matière grasse et qui favorise la "cuisson-minute". « Et je le remercie, puisque grâce à lui, on va pouvoir répandre cette technologie et se démarquer de nos concurrents ». Ces derniers poussent ainsi l'entreprise à proposer de nouveaux outils à ses clients, en phase notamment avec l'écologie : « Il n'y aura pas d'autres possibilités

que de tabler sur l'innovation et le développement durable », assure Serge Hairabétian.

« Haute couture »

Des axes qui aujourd'hui permettent déjà à ECHR de décrocher de prestigieuses réalisations. Celles que le co-gérant surnomme « la haute couture de la cuisine ». Mais pas seulement : « Le grand luxe ne suffit pas à notre société. La principale activité est locale,

avec par exemple plusieurs restaurants dans le Vieux Nice. L'hôtellerie est aussi importante ».

Alexia Ighirri

ECHR

Saint-Laurent-du-Var
Serge Hairabétian
CA 2011 : 7,45 millions d'euros
Effectif : 32 personnes
contact@echr.fr