

« Les idées innovantes naissent parce que nous n'avons pas le choix »

SERGE HAIRABÉTIAN | ECHR
Le cuisiniste

Il a signé les cuisines des plus grands chefs étoilés. En moins de 30 ans, Serge Hairabétian, le dirigeant d'ECHR, entreprise de Saint-Laurent du Var spécialisée dans la conception et la réalisation de cuisines professionnelles d'exception, s'est imposé auprès des plus grands hôtels et restaurants. Son palmarès comprend pas moins de 200 références en France et à l'étranger. De l'Eden Roc au nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic rue du Louvre en passant par le Môle Passédat du MuCEM, il joue du "piano" pour mettre les petits plats dans les grands.

Il a la truculence, la générosité, le verbe haut et le parler avec les mains des grands chefs. Par mimétisme peut-être. Parce que les "toqués", il les connaît bien, Serge Hairabétian. Un quart de siècle qu'il les fréquente, forcément, ça crée du liant. Mais quand les uns tranchent, coupent, mitonnent, lui, il invente leur principal ustensile : le fourneau. Et un fourneau de chef, c'est comme le violon d'un mélomane : c'est très personnel. Il faut savoir conjuguer la philosophie de la cuisine, les desiderata fonctionnels, les contingences du décor. Un exercice qui ne manque jamais de saveur. "On démarre sur le mode collaboration, généralement, cela se termine en vraie association." C'est comme cela que tout commence avec Alain Ducasse. En 1986, il lui confie la réalisation de la cuisine du restaurant le Juana à Juan-les-

sans limites, l'exigence immense. Et les défis, permanents. Ce qui pousse la petite équipe de 36 salariés basée à Saint-Laurent du Var à faire preuve d'ingéniosité.

Relève assurée

Et pour mettre les petits plats dans les grands, l'innovation s'invite souvent au menu. "Les idées innovantes naissent parce que nous n'avons pas le choix", philosophe Serge Hairabétian. "Dans une cuisine professionnelle, intégrer les éléments techniques sans qu'ils soient visibles, cela demande des mois d'analyse et d'études pour la ventilation, les générateurs de cuisson, les fours multifonctions. Et tout cela, en tenant compte de la maîtrise des odeurs et de la chaîne du froid." Prenez le Môle Passédat au MuCEM à Marseille, dessiné par l'architecte varois Rudy Ricciotti : un sacré défi. "Avec ce projet, nous sortions du cadre

Marché de niche

La cuisine d'exception est en quelque sorte une niche dans la niche qu'est la cuisine de luxe. "Sur ce marché du luxe, nous sommes cinq opérateurs majeurs mais les seuls à être sur ce créneau particulier de la restauration et de l'hôtellerie de luxe, nos concurrents étant plutôt positionnés sur le segment des collectivités. De même nous n'avons pas de volonté affichée d'aller à l'export, nous suivons tout simplement nos clients comme Joël Robuchon dans leurs projets à l'international", explique Serge Hairabétian. Le chiffre d'affaires d'ECHR est réalisé à 85 % avec le marché du luxe, 10 % avec les collectivités et 5 % avec les particuliers.

Les plafonds deviennent filtrants, capables de capter la buée et les graisses. La cuisson se fait sur des plaques teppanyaki et à induction. Il y a aussi ses plaques à flux laminaire à base d'eau ionisée à une température de 4° qui "permet de travailler tous les produits fragiles tel le poisson cru, évitant ainsi la prolifération des bactéries." Sur le procédé, on n'en saura pas plus. Les innovations, c'est comme les recettes : ça ne se divulgue pas, ça se partage en famille. Justement, Damien Hairabétian vient de succéder à son père. Et déjà, il mijote de nouveaux projets. Dans quelques semaines, sera inauguré le Yacht Club de Monaco. Puis plus tard, des projets plus "exotiques". La PME laurentine, qui a aussi pour clients les collectivités et les particuliers, a réalisé 8,5 M€ de chiffre d'affaires en 2013. ■

LAURENCE BOTTERO

des toqués

Pins, puis celui de l'Hôtel de Paris à Monaco, puis le Relais du Parc à Paris, puis... Même scénario avec Anne-Sophie Pic, dont il réalise notamment le restaurant parisien de la rue du Louvre ou encore avec Joël Robuchon pour le Métropole monégasque. Des chefs étoilés (capables d'investir entre 700 à 800 K€ dans une cuisine sur-mesure), dont l'imagination est

habituel. Nous sommes passés d'une cuisine d'un chef étoilé de 60 couverts par jour à une cuisine capable d'assumer 500 couverts quotidiens." Une cuisine centrale installée au 4° étage "qui devait s'harmoniser avec la résille béton et l'arborescence du bâtiment." Ce sera un mélange de matières simples et nobles à la fois : bois, béton, émail et pierre de synthèse.

© Jean-Pierre Amot