



## Cette entreprise azurienne qui équipe Ducasse, Robuchon et les autres

CRÉÉ : 05-02-2014 13:08

**SUCCESSION - Damien Hairabetian dirige la société ECHR, basée à Saint-Laurent-du-Var, qui fabrique les cuisines des plus grands chefs Français. Dans les structures comme dans l'assiette, le monde de la cuisine est fait d'innovations et de tendances.**



Damien Hairabetian dirige la société ECHR, basée à Saint-Laurent-du-Var.

Photo: H.L./metronews

Qu'ont en commun [Alain Ducasse](#), [Joël Robuchon](#) et Anne-Sophie Pic ? Trois étoiles... et des cuisines fabriquées par la société ECHR, basée à Saint-Laurent-du-Var. Confectionnées sur mesure, elles sont étudiées pour "une adaptation parfaite aux méthodes de travail des chefs" explique Damien Hairabetian, le patron de l'entreprise.

La conquête de cette clientèle très haut de gamme n'a pas été chose aisée pour cette PME azurienne : "il y a 20 ans ici, au salon [Agecotel de Nice](#), nous faisons du démarchage, aujourd'hui on vient vers nous" se satisfait le jeune PDG, héritier de l'entreprise fondée par son père Serge Hairabetian.

### "L'électrique a pris le dessus"

Pour rester dans le coup, ECHR a dû sans cesse s'adapter aux nouvelles techniques de cuisine. Le traditionnel brûleur n'a plus la cote. "Dans le secteur des très grandes cuisines, l'électrique a pris le dessus sur tout le reste" insiste Damien Hairabetian. Les avancées technologiques permettent une variation des températures au degré près. Cette technique est moins énergivore, notamment en matière de ventilation.

Autre tendance notée par le patron de l'entreprise Laurentine : l'influence de la cuisine japonaise. Non seulement dans les modes de cuisson, à travers l'usage de la plaque teppanyaki – une sorte de plancha – mais aussi dans l'agencement des restaurants. "Il faut des cuisines ouvertes, le client doit pouvoir admirer la confection de son plat". Pour harmoniser cuisine et salle de restauration Damien Hairabetian travaille avec les décorateurs d'intérieur. Le plus célèbre : Karl Lagerfeld avec qui il a collaboré pour le restaurant *Odyssey* à l'hôtel Métropole de Monaco.

Certains espaces, également conçus par ECHR, restent tout de même hors de la vue du public comme les salles de taillage, de stockage, la pâtisserie ou la boulangerie. "Nos plus grandes cuisines font plus de 1000 m²" explique le patron d'ECHR. Reste que cela prend du temps et a un coût : entre huit mois et cinq ans et autour d'un million d'euros. Après quoi, le chef cuisinier est tranquille pour une vingtaine d'années.



Partagez l'article



Avant d'écrire un commentaire, merci de lire notre [charte de modération](#). Votre commentaire sera publié après validation par notre équipe de modération.

0 Commentaires metronews

S'identifier

Recommander Partager

Les meilleurs

Commencer la discussion...

Soyez le premier à commenter.

S'abonner Ajouter Disqus à votre site web ! Vie Privée

## RETROUVEZ TOUT METRONEWS.FR

**Info**France  
Monde  
Santé  
Insolite**Emploi****Conso - Argent****Culture**Ciné  
Musique  
Livres  
Télévision**People****Sport****High-Tech****Info locale**Paris  
Marseille  
Lyon  
Toulouse  
Nice  
Lille**Vidéos**

Metro Zap

**Tous nos dossiers****Partenaires**

JOBaProximate

## COMMUNAUTÉ METRONEWS.FR

**Charte de modération des commentaires****Metronews sur Facebook**Metronews.fr  
Club Metro  
Metro Paris**Metronews sur Twitter****Metronews sur Google+****Blogs**Le ticket de Metro d'Ovidie  
Dernières nouvelles du milieu

## + DE METRONEWS.FR

**Jeux**Mots croisés  
Puzzle  
Mots fléchés  
Sudoku  
Coloriages  
Solitaire**Services**Club Metro  
Mobile  
Météo  
Horoscope  
Programme TV**Metro dans le monde**Metro Mexique  
Metro Suède  
Metro Canada  
Metro Chili  
Metro Italie  
Metro Russie  
Metro Pays Bas  
Metro International