

# Les cuisines des grands chefs ont leur couturier

**Ils font l'actu** De ses bureaux de Saint-Laurent-du-Var, Serge Hairabétian pilote les plus beaux aménagements pour les chefs étoilés. Il fait de leur outil de travail, un écrin de création

**A**nne-Sophie Pic au bout du fil ! La « dame », chef de haute gastronomie, a été enchantée de sa nouvelle cuisine en vitrine, rue du Louvre à Paris. « Elle m'a dit que j'avais bien senti ce qu'elle voulait. Vraiment, j'ai été heureux de travailler avec elle. » Serge Hairabétian a la stature d'un joueur de rugby mais une vision quasiment chirurgicale des attentes des grands chefs. Son métier, il l'a inventé, créé, conçu. Formé à l'électronique, il s'est révélé presque par hasard dans l'architecture et le design pour la restauration. C'est sa rencontre avec le chef Alain Ducasse qui entraîne ce bon mangeur vers sa nouvelle vie. De la cuisine du *Juana* à Juan-les-Pins, il accédera ensuite aux fourneaux de l'Hôtel de Paris à Monaco. C'était il y a 25 ans. Il suivra encore Ducasse à Paris, au *Relais du Parc*, puis trouvera d'autres terrains de jeu prestigieux comme par exemple celui du *Jules Verne*, perché à 125 mètres sur la Tour Eiffel. Avec Joël Robuchon, c'est un peu de l'esprit asiatique qui entre en cuisine. « Robuchon est un passionné d'Asie. Il a tendu une passerelle entre les savoir-faire nippons et notre gastronomie française. Avec lui, les espaces de travail ont complètement changé. » À l'hôtel Métropole de Monaco, le client peut « profiter » de ce concept de cuisine ouverte, lisse, zen, sorte d'écrin noir doucement éclairé. Huit ans après, Serge Hairabé-



Serge Hairabétian et le chef Christophe Cussac dans la cuisine du restaurant Joël Robuchon de l'hôtel Métropole de Monaco.  
 (Photo Cyril Doderigny)

tian est aujourd'hui encore au travail au Métropole. On a à nouveau fait appel à lui pour les cuisines de l'espace piscine en cours d'aménagement. Joël Robuchon, le chef étoilé, est bien sûr toujours aux commandes, et c'est Karl Lagerfeld qui signe la décoration.

Sylvie Béal  
 sbeal@nicematin.fr

## Repères

**1977** Après une formation en télécommunication, Serge Hairabétian intègre la société américaine Hobart spécialisée dans les machines pour l'industrie alimentaire. Il y apprend la rigueur au travail et démarre une collaboration avec la mythique maison Molteni.

**1987** Serge Hairabétian crée son entreprise, ECHR, et l'implante à Saint-Laurent-du-Var.

**2005** L'affaire devient familiale. Damien, le fils, formé à la finance, rejoint son père et se passionne aussi pour ce métier.

**2012** L'entreprise compte un effectif de 32 personnes, réalise un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros et a un gros carnet de commandes.

## Pour le travail et pour le regard

Pour Serge Hairabétian, une cuisine est bien plus qu'un outil de travail. Bien sûr, les éléments de cuisson sont toujours au cœur de la réflexion. Ils intègrent aujourd'hui les techni-

ques nouvelles : teppanyaki, induction, plafond filtrant, fours multifonctions. Les éléments sont faits sur mesure en acier inoxydable revêtement époxy. Toute aussi essentielle,

la prise en compte des gestes, des déplacements, des étapes dans le travail des produits. Et cerise sur le gâteau, le concept de cuisine ouverte, ne supporte aucune faute esthétique.

**M J M by Art DESIGN** ITECOM DESIGN PARIS - NICE

Apprendre un métier avec des professionnels !

Une implantation nationale PARIS - NICE

Possibilités : CIF // DIF // Plan de formation // Contrat de professionnalisation (Téléphone Service Alternance : 04 93 53 09 47)

- Graphisme Publicitaire
- Infographie - Web Design
- Animation 3D - Jeux Vidéo
- Montage Vidéo
- Prépa Multimédia
- Décoration Home Relooking
- Peinture Décorative
- Architecture d'Intérieur
- Visuel Merchandising / Etalagisme

Enseignement professionnel des Arts Appliqués  
 Tel : 04 93 53 06 60  
 7 bd Prince de Galles - 06000 NICE  
 www.mjmnice.com

