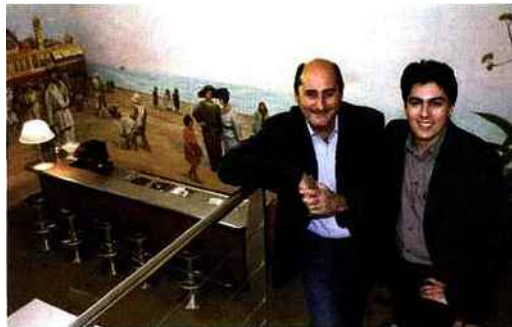


ECHR signe les nouvelles cuisines du Stars'n'Bars de Monaco



Serge-Daniël Harabetian, gérant de ECHR

Damien Harabetian, gérant de ECHR, a piloté le réaménagement complet des cuisines et des bars du célèbre STARS'N'BARS, à la demande de Kate Powers et Didier Rubiolo, propriétaires de ce lieu monegasque mythique, aux nombreuses « *memorabilia* » de stars et de grands sportifs. Cette réalisation exemplaire vient se rajouter au palmarès des réalisations prestigieuses d'ECHR, leader dans la réalisation et la conception de cuisines professionnelles d'exception. Il aura fallu 12 mois d'études pour la mise en place de ce projet, en collaboration avec l'architecte Fred Genin, Agence ARCH-Monaco, et 4 mois de travaux pour concevoir l'ensemble des pôles de restauration, bars et offices de cet établissement sur 3 niveaux, et réaliser une cuisine d'une capacité de 1000 couverts/jour, qui soit ergonomique, conçue dans un esprit de développement durable et s'intègre au parti pris esthétique de la nouvelle décoration du restaurant. Les travaux de la cuisine ont représenté un véritable challenge technique, compte tenu des contraintes du bâtiment (une ancienne usine désaffectée, avec une configuration structurelle compliquée), qu'il s'agisse de l'installation de l'ensemble des réseaux de réfrigération ou de

l'intégration à tous les étages de matériels de desserte et de restauration, et d'une « marche en avant » spécifique adaptée aux besoins de restauration du client. Tout a été repensé en adéquation avec l'aménagement architectural et les volontés de l'équipe du Stars'n'Bars. Tous les éléments ont été réalisés sur mesure, en acier inoxydable, dans un décor « *factory* », en cohérence avec les salles du restaurant. Les éléments de cuisson high Tech, entièrement électriques, à faible rayonnement de chaleur et très polyvalents, ont permis de diminuer les débits d'extraction et d'améliorer les conditions de travail de la brigade. Le bar principal, véritable ame de l'établissement, a été entièrement repensé au niveau de son ergonomie, pour tenir compte du haut niveau de débit du service. En tout 10 personnes de la société ECHR se sont consacrées à ce chantier. Les cuisines du STARS'N'BARS par ECHR, c'est une fois de plus la preuve de la compétence d'une équipe à l'écoute des besoins de sa clientèle, innovante et à la pointe des dernières techniques de cuisson économes en énergie, extrêmement hygiéniques, qui s'inscrivent parfaitement dans le mouvement actuel de développement durable.

Les cuisines de Stars'n'Bars à Monaco

