



SELF-MADE MAN ET PASSIONNÉ DE DESIGN, IL EST À LA TÊTE D'UNE ENTREPRISE DE TRENTE-DEUX PERSONNES, INSTALLÉE À SAINT-LAURENT-DU-VAR. ON LE CONNAÎT PEU. L'HOMME RESTE DISCRET MAIS SES RÉALISATIONS PARLENT POUR LUI.

• A SELF-MADE MAN AND PASSIONATE ABOUT DESIGN, HE IS NOW AT THE HEAD OF A BUSINESS EMPLOYING THIRTY-TWO PEOPLE LOCATED IN SAINT-LAURENT-DU-VAR. ALTHOUGH NOT A HOUSEHOLD NAME, HIS CREATIONS WOULD MOST CERTAINLY BE THE PRIDE OF ANY HOUSEHOLD.



SERGE HAIRABÉTIAN

La cuisine, c'est son affaire !

• KITCHENS ARE HIS BUSINESS!

« Petit, je vais t'aider. » Lorsque Roger Vergé lui dit ces quelques mots, Serge Hairabétian ne se doute pas que le chef va lui mettre le pied à l'étrier. Comme il aime à le répéter, « la réussite, c'est aussi croiser les bonnes personnes au bon moment. » Lui va effectivement rencontrer des hommes et des femmes qui contribueront à forger le professionnel qu'il est aujourd'hui. Ivana Porfiri, la designer de Prada, en fait partie, Alain Ducasse également. Ce fou de mécanique, de technologie et d'architecture s'impose en effet comme « le » designer des chefs étoilés. Molteni, la mythique fabrique de fourneaux très haut de gamme l'engage comme collaborateur au moment où il entre dans les cuisines de l'Hôtel de Paris à Monaco. Il fera aussi partie du projet du Relais du Parc, à Paris. En 2012, Serge Hairabétian dirige une société qui conçoit, construit et installe des cuisines de chefs, pour des professionnels comme pour des particuliers. Ses dernières signatures ? Les cuisines de Joël Robuchon, au nouveau restaurant du Métropole à Monaco - Fadé Boustani, le propriétaire, l'a lui-même contacté - et celles d'Anne-Sophie Pic, à Paris. Sur le Rocher, parti pris de noir, dans la capitale, de blanc. « La cuisine actuelle se doit de miser sur le développement durable et elle se rapproche des techniques asiatiques. Plus besoin de casseroles, on cuit en direct, c'est plus diététique. » Sorti de son cadre professionnel, Serge Hairabétian ne passe pas des heures dans sa propre cuisine mais il avoue adorer manger et reconnaître que « côtoyer les plus grands m'a beaucoup appris sur cet art. Mais dans ce domaine, je suis toujours un apprenti. » Son carnet de commandes est plein ; pourtant, fidèle à sa discrétion, il ne dira rien des particuliers pour lesquels il conçoit des merveilles dignes des meilleurs établissements.

• Roger Vergé once said to him, "Young man, I'll help you". Serge Hairabétian did not anticipate to what extent. As he likes to say, "Success is encountering the right person at the right time". And he did. Women and men that were to make him into the professional he is today. Ivana Porfiri, the designer with Prada, Alain Ducasse, passionate about mechanics, technology and architecture, who has made his name as the "designer" of Michelin starred chefs, Molteni the legendary high-end oven maker, who took him on as a collaborator when starting work in the kitchens of the Hotel de Paris in Monaco. He was also part of the Relais du Parc project in Paris. In 2012, Serge Hairabétian manages a company that designs, builds and installs kitchens for chefs, for professionals and private clients. And his latest projects are for Joël Robuchon, in the new restaurant at the Métropole in Monaco (Fadé Boustani, the owner, contacted him directly), and Anne-Sophie Pic, in Paris. "Today's kitchens must consider sustainable development and are inspired by Asian techniques. No more need for saucepans, you just cook directly, it's much healthier". Outside his professional activities, Serge Hairabétian doesn't spend much time in the kitchen, but he loves eating and acknowledges that "having spent time with the crème de la crème has taught me a lot in culinary art. But I still remain an apprentice". His order book is full; however, forever discreet, his lips are sealed as to which names figure in his list of private clients for whom he will create marvels, worthy of the finest establishments.

ECHR

1952 route des Pugets
06700 Saint-Laurent-du-Var
Tél. 04 93 31 52 54