



Serge Hairabétian et son fils Damien

ECHR, Une entreprise familiale au service des chefs étoilés !

C'est toujours un plaisir de rencontrer des créateurs, un plaisir partagé c'est certain, par tous les amoureux des belles matières, du luxe, du design.

Serge Hairabétian et son fils Damien, dirigeants de l'entreprise ECHR, spécialisée dans l'agencement de cuisines d'excellence nous reçoivent dans leurs bureaux de St Laurent du Var. Cette entreprise collectionne les succès et ses clients se nomment Alain Ducasse, Joel Robuchon, Anne Sophie Pic, pour ne citer qu'eux. Comment devient-on en une petite trentaine d'années, le leader incontesté des cuisines de luxe ?

Retour sur le parcours de Serge, ce self made man au caractère bien trempé et à l'humour au bord des lèvres.

Tout a commencé le 7 septembre 1977 (importance des chiffres) lorsque je suis entré dans le monde du travail, après des études dans les Télécoms. J'intègre la société américaine Hobart, en qualité de technicien pour l'industrie alimentaire. J'apprends mon métier, et je deviens patron à 31 ans, avec toute la fougue et l'ambition qui me

caractérisait. Et c'est là que la chance intervient : l'Ecole d'Artillerie de Draguignan consulte pour la rénovation de ses cuisines. Je concours pour Hobart aux côtés de la mythique fabrique Molteni, la « Bugatti » des fourneaux ! Une entreprise française réputée au point de choisir ses clients depuis 1923. Mais c'est ma rencontre avec **Alain Ducasse** en 1986 qui va confirmer ma réelle vocation en me faisant réaliser la conception de la cuisine du Juana à Juan les Pins. Ducasse est mon mentor professionnel. Nous nous sommes retrouvés dans les cuisines de l'Hôtel de Paris à Monaco, au moment où je signais un contrat de collaboration avec Molteni.

Tout est sur les rails pour que l'entreprise connaisse un réel succès ?

La vie nous réserve parfois bien des surprises, et c'est là qu'interviennent les réalités économiques, avec une crise effroyable dans notre domaine en 1994-95-96. Trois ans de crise inouïe où ma société passe d'un CA de 7,5 ME à 2 ME, sans prévenir. Il faut alors courber l'échine et remonter la pente, en ne négligeant pas la qualité. La relance s'est effectivement

ECHR, a family business at the service of star-rated chefs!

It is always a pleasure to meet creators, a pleasure certainly shared by all lovers of beautiful materials, luxury and design.

Serge Hairabétian and his son Damien, directors of the ECHR company, specialised in the installation of top quality kitchens, welcomed us at their offices in St Laurent du Var. This company collects success and its customers include Alain Ducasse, Joël Robuchon and Anne Sophie Pic, to name but a few. How do you become, in hardly more than thirty years, the undisputed leader in luxury kitchens?

Back to the career path of Serge, a self-made man of strong character, with a ready smile.

It all started on 7 September 1977 (the important of numbers) when I entered the world of work after having studied telecommunications. I joined the American Hobart company as a technician for the food industry. I learn my trade, and become boss at the age of 31, with all the enthusiasm and ambition that was in my character. It was then that luck intervened: the Ecole d'Artillerie in Draguignan was tendering for the renovation of its kitchens. I competed for Hobart alongside the legendary Molteni factory, the «Bugatti» of ovens! A French company reputed to the point of choosing its clients, since 1923.

But was my meeting with Alain Ducasse in 1986 that was to confirm my real vocation by getting me to create the design for the Juana kitchen in Juan les Pins. Ducasse is my professional mentor. We met in the kitchens of the Hôtel de Paris in Monaco, at the time when I signed a partnership agreement with Molteni.

Is everything is on track for the company to experience real success?

Life sometimes keeps surprises in store for us and that is when economic realities intervene with a terrible crisis in our sector in 1994-95-96. Three years of unprecedented crisis when my company went without warning from a 7.5 to 2 million euro turnover. Then you have to hunker down and climb back up, without neglecting quality. The recovery actually happened when Alain Ducasse, he again, allowed me to contribute to the Relais du Parc project in Paris in 1997. I was reborn from my ashes!

What has happened since?

My son Damien joined the company in 2006, the handover was operational on 17 September 2013 and in 2013 we achieved a consolidated turnover of 8 million euro.



opérée lorsque Alain Ducasse, encore lui, m'a permis de contribuer au projet du Relais du Parc, à Paris en 1997. Je renaissais de mes cendres !

Que s'est-il passé depuis ?

Mon fils Damien a rejoint l'entreprise en 2006, la transmission a été opérationnelle le 17 septembre 2013, et nous avons réalisé en 2013 un CA consolidé de 8 millions d'euros.

Alors Damien, quel est votre parcours ?

J'ai 35 ans et j'ai effectué des études assez longues puisque j'ai une maîtrise en Science Eco et un DESS en Ingénierie financière. Je voulais travailler dans le milieu de la finance, j'ai donc commencé par une Banque Privée quelques mois, puis j'ai pris la décision de venir rejoindre mon père dans l'entreprise familiale.

Quelles sont vos activités ?

Nous sommes concepteur, grâce à notre bureau d'études, installateur et assembleur de cuisines d'excellence. Nous assurons aussi la maintenance. Nous travaillons avec de nombreux fournisseurs tels que Molteni dont

vous parlait mon père, qui existe depuis 1923, reboosté en '87, avec Alain Ducasse au Louis XV. Nous avons sauvé la marque Molteni qui est le symbole même de notre façon de travailler. Molteni a été rachetée par Electrolux, c'est le spécialiste des fourneaux sur mesure, fabriqués dans la Drôme. Les fourneaux sont si solides que nous récupérons les anciens que nous transformons par fois en œuvre d'art, comme nous l'avons fait avec le piano du Louis XV d'Alain Ducasse.

Comment expliquez-vous, Serge, le succès de vos cuisines ?

Nous sommes à l'écoute des besoins des grands chefs. Au fil de mes premières créations new look, j'ai intégré le meilleur des savoir faire des cuisines traditionnelles, ceux de Molteni, avec ceux issus des cuisines asiatiques, japonaises principalement. Je dois rendre hommage à **Joël Robuchon**, le chef le plus étoilé au monde, qui a intellectualisé à la française les enseignements des maîtres nippons : la cuisson à la minute, économe en énergie, excessivement hygiénique, une cuisson naturelle, très en phase avec le mouvement actuel du déve-

So Damien, what is your background?

I'm 35 and I've done fairly lengthy studies as I have a degree in Eco Science and a Masters in Financial Engineering. I wanted to work in the world of finance so I started with a Private Bank for a few months, then I decided to come and join my father in the family business.

What are your activities?

We are the designer, thanks to our design office, installer and assembler of top quality kitchens. We also provide maintenance. We work with many suppliers such as Molteni that my father spoke to you about, that has been in existence since 1923, given a boost in '87 with Alain Ducasse at Louis XV. We saved the Molteni brand which is the very symbol of the way we work. Molteni was acquired by Electrolux, the specialist for made-to-measure ovens, manufactured in the Drôme. The ovens are so strong that we salvage the old ones and sometimes transform them into works of art, as we did with the Alain Ducasse's Louis XV range cooker.

How do you explain, Serge, the success of your kitchens?

We are attentive to the needs of the great chefs. With my first new-look designs, I integrated the best knowledge from traditional kitchens and from Molteni, with that from Asian kitchens, mainly Japanese. I must pay tribute to Joël Robuchon, the most star-rated chef in the world, who has intellectualised in French style the teachings of the Japanese masters: split-second timed, energy efficient, extremely hygienic, natural cooking, very in tune with the current sustainable development



Cuisine de Anne Sophie Pic, Paris



Serge Hairabétian et le chef Passédat

loppement durable. Nous avons travaillé avec lui sur différents projets, tel le nouveau restaurant de l'Hôtel Métropole à Monaco. Un espace de 45m2 résolument noir, traité en pierre de synthèse et époxy noir brillant, plafond filtrant noir lui aussi.

En 2013, vous avez aussi réalisé de beaux projets ?

Oui, après les cuisines de Joël Robuchon, nous avons installé en 2012, celles d'Anne Sophie Pic, rue du Louvres à Paris. Après le noir, le blanc pour unique couleur et un concept très novateur, car la cuisine ouvre sur la rue, et les passants peuvent profiter du savoir faire de la seule chef trois étoiles Michelin en France ! Un grand succès.

En 2013, ce sont les cuisines du Môle Passédat au sein du MuCem de Marseille qui nous ont occupés. Il s'agissait d'une deuxième collaboration avec Gerald Passédat ; Chef 3 étoiles Michelin du Petit Nice à Marseille, dont j'avais déjà réalisé sa cuisine en 1999.

Belle réalisation ?

Oui, je suis très fier, explique Serge, d'avoir été sollicité par Gerald Passédat pour participer à ses côtés, au concours visant à définir le projet de restauration au sein du **MuCem** et du Fort St Jean, l'un des plus grands projets architecturaux européens conçu par Rudy Ricciotti. Il s'agit d'une cuisine centrale au dernier étage du MuCem au service de 4 lieux de restauration, tous dédiés à la cuisine du bassin méditerranéen, sur 360 m2 !

Et en 2014 ?

Nous avons un projet important, ajoute Damien, avec Norman Foster puisque nous avons remporté l'appel d'offre des cuisines du Yacht Club de Monaco, dont l'ouverture est prévue en mars 2014. Nous entrons dans un nouveau cycle avec cinq ou six grosses opé-

rations dans l'année. Nous sommes aussi sollicités par des particuliers qui veulent du très haut de gamme, des cuisines à 200 000 euros.

Nous devons nous structurer pour assurer tous nos services, les 2 millions de CA en SAV, les 5 et 6 ME en grosses opérations et les 400 ME en bureau d'étude. Nous désirons nous développer sur le SAV, pour pérenniser la structure.

Pensez-vous que votre développement se fera en France ?

Nos clients locaux sont la SBM, l'Eden Roc, le Grand Hôtel de St Jean Cap Ferrat ; le Martinez, le Négresco, le Métropole, l'Hôtel de Paris, et aussi les chefs tels que Ducasse, Robuchon, Pic. Tous ont des projets d'installations futures à l'étranger, Londres, la Chine et aussi Paris. Nous les suivons, explique Damien, mais nous ne faisons pas de prospection à l'étranger, cela se fait tout seul.

De quoi êtes-vous le plus fier, Serge Hairabétian ?

De mes enfants, ma fille aussi travaille dans l'entreprise. Je suis aujourd'hui un peu libéré du côté administratif et je continue à jouer le commercial en y prenant beaucoup de plaisir.

J'ai le sentiment que nous avons été des précurseurs, pas des suiveurs, **cuisiner c'est technique**. Il faut être à l'écoute des chefs pour leur apporter la technique. Nous avons un train d'avance que ce soit en ergonomie, en design, en matériel de pointe, en matériau utilisé. Chaque projet est différent, et nous sommes de plus en plus attachés à ce que la cuisine soit en lien avec le reste du restaurant, sa décoration, et son ouverture sur les clients qui doivent voir la cuisine se faire, c'est nouveau et passionnant.

A part cela, si j'ai un peu de temps, je me consacrerai à mes passions, la pêche au gros et les motos anglaises !

trends. We worked with him on various projects such as the new restaurant of the Hôtel Métropole in Monaco. A space of 45m2, resolutely black, finished in synthetic stone and gloss black epoxy, the extract ceiling also black.

In 2013, you also carried out some great projects?

Yes, in 2012, after the Joël Robuchon kitchens, we installed those of Anne Sophie Pic, rue du Louvre in Paris. After black, white for the single colour and a very innovative concept because the kitchen opens onto the street and passers-by can enjoy the expertise of the only three-star Michelin chef in France! A great success.

In 2013, we were occupied with the kitchens of the Môle Passédat in the MuCEM in Marseille. It was a second collaboration with Gerald Passédat, 3-star Michelin chef from the Petit Nice in Marseille, for which I had already created the kitchen in 1999.

Great achievement?

Yes, I am very proud, explained Serge, to have been invited by Gerald Passédat to participate at his side in the tender to define the restaurant project within the MuCEM and Fort St John, one of the largest European architectural projects, designed by Rudy Ricciotti. It consists of a central kitchen on the top floor of the MuCEM serving four dining areas, all dedicated to the cuisine of the Mediterranean basin, over 360 m2!

And in 2014?

We have a large project, adds Damien, with Norman Foster, as we won the tender for the kitchens of the Monaco Yacht Club, which is scheduled to open in March 2014. We are entering a new cycle with five or six major operations in the year. We also approached by individuals who want the very high-end, kitchens at €200,000.

We have to organise ourselves to assure all our services, 2 million turnover in after-sales, 5 and 6 million in large operations and 400 million in design office. We want to develop in after-sales, to ensure the continuance of the structure.

Do you think that your development will be in France?

Our local clients are the SBM, the Eden Roc, the Grand Hôtel, Saint-Jean-Cap-Ferrat, the Martinez, the Négresco, the Métropole, the Hôtel de Paris, as well as chefs such as Ducasse, Robuchon and Pic. All have plans for future fit-outs abroad, London, China and also Paris. We follow them, explains Damien, but we don't do prospecting abroad, that happens by itself.

Serge Hairabétian, what are you most proud of?

My children: my daughter also works in the business. I am now somewhat freed from the administrative side and continue to perform the commercial, enjoying it very much.

I feel that we have been pioneers, not followers, cooking is technique. You have to be attentive to the chef to bring them the technique. We have a head start whether in ergonomics, design, advanced equipment, materials used. Each project is different and we are more attached to the kitchen being linked to the rest of the restaurant, its decoration and its openness to the customers who need to see the kitchen in action: it's new and exciting.

Otherwise, if I have a little time, I will devote myself to my passions, big game fishing and British motorbikes! ■