

37 ans dans le secteur du luxe pour ECHR

Les cuisines gastronomiques font partie de l'ADN d'ECHR Cuisines Professionnelles. Son expertise lui vaut de savoir exactement ce que souhaite son client afin de lui livrer un espace répondant parfaitement à ses exigences.

Fondée en 1987 par Serge Hairabetian, ECHR Cuisines Professionnelles est une entreprise d'installation de cuisines professionnelles pour le secteur haut de gamme, voire de luxe. « Il s'agit de l'ADN de notre entreprise. Nous sommes tournés vers ce secteur depuis le début, en restant dans un premier temps dans le sud de la France », souligne Damien Hairabetian, fils du fondateur et désormais gérant de l'entreprise.

DES CUISINES PROFESSIONNELLES AUX CUISINES PRIVÉES

Travaillant uniquement grâce au bouche-à-oreille, la société opère cependant ponctuellement sur des projets en dehors de sa région. « C'est comme cela que nous avons pu aménager la cuisine du restaurant Alain Ducasse At The Dorchester à Londres ou intervenir sur un chantier à Saint-Barthélemy. » En ces rares occasions, l'équipe se déplace afin de réaliser elle-même l'installation. Parmi les projets de l'en-



La Palme d'Or à Cannes

photos©ECHR Cuisines Professionnelles

treprise, se trouvent aussi des cuisines particulières dans lesquelles officie un chef privé, comme au sein d'un grand chalet de luxe, à Chamonix. « Pour l'ensemble de ces missions, la demande est complètement différente avec des prestations plus détaillées, et du matériel sur mesure, nous demandant plus d'études de conception. » L'équipement se doit d'être particulièrement minutieux, notamment au niveau des définitions. Les clients désirent également du matériel plus haut de gamme et davantage d'intégration, contrairement à la collectivité où l'on mise sur du



Amazonico à Monaco

Des cuisines à l'image de leurs chefs

L'entreprise a remis en œuvre la cuisine de l'Amazonico, niché sur le toit du Café de Paris à Monaco. Inaugurée en mai 2024, le chef aspirait à une cuisine ouverte basée sur des techniques de cuisson au feu de bois. Pour La Palme d'Or à Cannes (Alpes-Maritimes), terminée pour le Festival 2024, les installateurs ont eu pour mission de sublimer le lieu à l'aide d'un fourneau adapté répondant aux exigences du chef Jean Imbert. Un fourneau Molteni émaillé bleu et des plans de travail en granit noir du Zimbabwe ont ainsi été implantés. Enfin, pour le restaurant parisien Blanc du chef Shinichi Sato, afin que la cuisine se fonde entièrement dans le décor, l'ensemble des meubles ont été conçus en inox thermolaqué blanc sur mesure, tout comme le plafond filtrant. Le fourneau Molteni a été traité en émail blanc avec les garnitures chrome et inox, quand les plans de travail sont en Silestone blanc.



Blanc à Paris

tabling avec un élément de cuisson en maille métallique. « *La majeure partie du temps, ils souhaitent des dessus uniques pour lesquels nous utilisons des épaisseurs d'inox supérieur. En général, nous sommes sur des dessus en 20/10°.* » Cela induit davantage de contraintes comme la nécessité de réaliser plus de chaudronnerie, des soudures à plat et du polissage. Les finitions sont plus nombreuses également, afin d'unifier le tout. « *Les requêtes de nos clients dépendent surtout de la qualité qu'ils attendent. En règle générale, nous proposons toujours une mise en forme haut de gamme. C'est quelque chose d'important pour nous.* » Ainsi, le détail de finition n'est pas laissé à l'écart, quel que soit le client. « *Il nous arrive parfois de répondre à des appels d'offres, même si cela reste*

très marginal. » Damien Hairabetian ne cache pas la difficulté d'œuvrer dans un tel secteur. « *Il faut constamment être à la hauteur pour que le résultat soit là. Si nous n'assurons pas, la donne peut changer rapidement.* »

SE REMETTRE SANS CESSE EN QUESTION

Toujours savoir répondre à la demande, livrer des produits correspondant exactement aux attentes, tel est le challenge quotidien d'ECHR Cuisines Professionnelles. « *Nous sommes toujours en train de nous remettre en question. Toutes les prestations que nous confions doivent être à la hauteur de la cuisine servie au quotidien dans ces établissements.* » N.G.

100 ans de savoir-faire pour Molteni !

Fondée en 1923 à Saint-Vallier (Drôme), la marque Molteni, qui a rejoint le groupe Electrolux Professional en 1992, a donc fêté ses 100 ans l'an dernier ! C'est dans les années 20 que le « fourneau bouilleur » voit le jour et, désormais, la marque orne les cuisines des plus grands, à l'instar des chefs multi-étoilés Alain Ducasse et Daniel Humm (Eleven Madison Park*** à New York). « *Chaque fourneau est toujours fabriqué sur mesure et de façon artisanale dans l'Atelier de Saint-Vallier en France, de la conception à la personnalisation, selon les exigences spécifiques de chaque chef* », souligne Cristina Zuliani, responsable marketing Food Europe chez Electrolux Professional Group. Pour marquer



© Electrolux Professional

l'occasion, chaque fourneau fabriqué en 2023 portait une plaque de fonderie anniversaire « Molteni 1923-2023 ». La ligne Caractère était aussi émaillée d'un bouton de commande spécial. N.G.