

# installateur

ECHR



DR

Damien Hairabetian

## Une expertise pointue dans le luxe

Forte de 37 ans d'expérience dans le domaine des cuisines gastronomiques, ECHR Cuisines Professionnelles s'est imposée comme une référence capable de concevoir des espaces répondant avec précision aux attentes les plus exigeantes.

**C**réée en 1987 par Serge Hairabetian, ancien cadre de la société Hobart à Saint-Laurent-du-Var, l'entreprise s'est, dès le départ, positionnée sur le segment du haut de gamme. « Mon père travaillait déjà dans ce secteur. Il a gravi les échelons jusqu'à diriger l'agence locale, avant de se lancer à son propre compte », explique Damien Hairabetian, désormais gérant d'ECHR Cuisines Professionnelles depuis 2016. La création de l'entreprise coïncide avec l'arrivée d'Alain Ducasse à Monaco. Le premier grand chantier fut alors la réfection de l'Hôtel de Paris, marquant le début d'une aventure durable dans l'univers du luxe.

### UNE ÉVOLUTION CONSTANTE ET MAÎTRISÉE

À ses débuts, ECHR se concentrat principalement sur l'installation de cuisines professionnelles, tout en disposant déjà d'un bureau d'études interne. Très vite, la société a élargi son champ d'action avec la création d'un service après-vente (SAV). « Nous avons commencé à signer des contrats d'entretien avec des clients de renom. Le bouche-

à-oreille a alors fait son œuvre et l'activité a pris de l'ampleur. » De 2 techniciens à ses débuts, l'entreprise en compte aujourd'hui 14 sur le terrain, une vingtaine de collaborateurs au SAV, 10 monteurs de cuisines et 1 contremaître coordonnant l'ensemble des opérations. Entré dans la société en 2006, Damien Hairabetian a accompagné cette croissance en structurant les process au cours du temps. « Nous avons renforcé nos actions commerciales, modernisé nos outils et étoffé le bureau d'études avec le recrutement récent d'un dessinateur. Nous développons également un système de GMAO pour informatiser la gestion du SAV et optimiser nos interventions », précise-t-il.

Depuis toujours, ECHR évolue dans l'univers de la restauration étoilée et de l'hôtellerie 5 étoiles. « Le haut de gamme, c'est l'ADN de notre entreprise. Nous sommes tournés vers ce secteur depuis le début, avec une appétence naturelle pour le sur-mesure », souligne le dirigeant. Si la société accepte ponctuellement des projets en collectivité – comme la livraison de l'école hôtelière Jeanne et Paul Augier à Nice – son cœur d'activité reste



©N.Graud

La Tour d'Argent à Paris



©ECHR

La Palme d'Or, Hôtel Martinez à Cannes

## Repères

- Siège social : Saint-Laurent-du-Var
- Un dépôt au Muy (Var) pour le service après-vente
- CA 2025 : 11 M€
- Part du SAV dans le CA : environ 25 %
- Quelques références : Restaurant La Palme d'Or de l'Hôtel Martinez à Cannes ; Maison Albar – Le Victoria à Nice ; Amazónico Monte-Carlo à Monaco ; La Tour d'Argent à Paris.

majoritairement consacré à la clientèle de prestige : 90 % des réalisations concernent les CHR haut de gamme. Sa réputation repose sur la fidélité de ses clients, souvent entretenue depuis plusieurs décennies.

## DU SUR MESURE JUSQU'À L'INTERNATIONAL

« Nous travaillons avec certains établissements depuis plus de 20 ans », confie Damien Hairabetian. Parmi les références emblématiques figurent le Cap-Eden-Roc, le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, ou encore le Martinez à Cannes. Une relation de confiance fondée sur la rigueur et une parfaite compréhension des attentes du secteur du luxe. Bien que solidement implantée dans le sud de la France, ECHR Cuisines Professionnelles opère ponctuellement sur des projets en dehors de sa région. « Nous avons participé à la création de la cuisine du restaurant Alain Ducasse At The Dorchester à Londres ou encore à un chantier à Saint-Barthélemy. Notre savoir-faire nous permet d'élargir notre zone géographique et de concevoir également des cuisines de prestige pour des résidences de haut standing ou des chalets de luxe, comme à Chamonix. » En ces rares occasions, l'équipe se déplace afin de réaliser elle-même l'installation. Ces types de projet demandent une approche complètement différente d'une cuisine collective. « Les prestations sont plus détaillées, les finitions plus exigeantes et les équipements entièrement personnalisés. » Le détail de finition n'est jamais laissé à l'écart, quel que soit le client. Le bureau d'études se charge ainsi de concevoir les plans d'aménagement, les dessins techniques et l'exécution dans le respect des standards les plus élevés. Malgré les aléas économiques récents, l'entreprise a su préserver sa stabilité, et même profiter d'une forte croissance post-Covid. « Nous avons connu un afflux de demandes à cette période et mené plusieurs gros chantiers. Aujourd'hui, notre activité s'est stabilisée à un niveau solide », raconte Damien Hairabetian.

ECHR gère désormais plus d'une centaine de contrats de maintenance et réalise chaque année 3 à 4 projets de plus de 500 k€, auxquels s'ajoutent de nombreuses opérations de réhabilitation et de remplacement d'équipements. Le gérant reste néanmoins attentif à l'évolution du marché.

## UNE ANALYSE LUCIDE

« On observe une multiplication des indépendants, mais aussi des difficultés dans le secteur de la collectivité qui subit les effets conjugués de la conjoncture économique et des contraintes politiques. » Une analyse lucide, mais n'entamant en rien la détermination de l'entreprise à poursuivre son développement sur son segment d'excellence. ECHR continue de se distinguer par des projets d'envergure, tels que la rénovation du bar central et du buffet petit-déjeuner du Palais de la Méditerranée à Nice ou encore le projet de la Villa Miraé au Cap d'Antibes par Inwood, pour ne citer qu'eux.

Entreprise familiale par essence, ECHR cultive une exigence constante : livrer des installations parfaitement adaptées aux attentes de ses clients. « Nous sommes toujours en train de nous remettre en question. Chaque prestation doit être à la hauteur de la cuisine servie au quotidien dans ces établissements. » La transmission du savoir-faire constitue un autre pilier fort de l'entreprise. Damien Hairabetian veille à former la nouvelle génération, notamment en accueillant des jeunes en apprentissage ou en sortie d'études. « Lorsqu'ils s'intègrent bien, nous sommes ravis de les embaucher en CDI. C'est une vraie satisfaction de voir ces jeunes évoluer et s'attacher à l'entreprise. La formation continue et le partage d'expérience créent une vraie cohésion interne. »

● Noémie Giraud

