

**Serge Hairabétian,  
le « designer » des cuisines de chefs étoilés,  
rajoute à son palmarès  
la réalisation de la cuisine du tout nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic  
au 20 rue du Louvre. Paris**

En signant la conception et la réalisation de la cuisine du nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic, au 20 rue du Louvre à Paris, Serge Hairabétian, fondateur et cogérant de ECHR, signe une réalisation exclusive et innovante dans son concept, qui vient se rajouter au palmarès déjà prestigieux de l'entreprise aussi bien dans l'hôtellerie restauration que chez des particuliers fortunés et confirmer ainsi son leadership et sa position d'excellence dans le design, la conception et la réalisation de cuisines professionnelles d'exception.

**La cuisine d'Anne-Sophie Pic en vitrine, dans une symphonie de blanc**

Pour son nouveau restaurant au 20 rue du Louvre, Anne-Sophie Pic a souhaité que sa cuisine soit visible depuis la rue du Louvre, et que les convives accèdent au restaurant en longeant un vitrage auquel sont adossés les postes de cuisson. Un concept inédit et révolutionnaire, qui met à l'honneur la cuisine, l'espace de travail, l'outil, et qui illustre bien la philosophie de ce chef étoilé, élue meilleure femme chef du Monde en 2011, qui souhaite faire partager et procurer de l'émotion.

Pour ce projet, Serge Hairabétian s'est laissé guider par la sensibilité, la délicatesse, l'extrême précision et le sens du détail d'Anne-Sophie Pic, qui s'est impliquée jusque dans le choix des poignées de meubles.

**Le parti pris du design repose sur l'utilisation d'une couleur unique, le blanc**, tous les meubles sont en acier inox et epoxy blanc, et les plans de travail en pierre de synthèse, soulignant ce choix.

*Je suis extrêmement sensible au fait d'avoir pu construire ce projet avec Anne-Sophie Pic, seule femme chef triplement étoilée et d'avoir eu ainsi l'opportunité de mettre la cuisine en tant qu'espace de travail, à l'honneur.*

Le principe est d'intégrer tous les éléments techniques pour les rendre invisibles. Une hotte de ventilation adossée et réalisée en verre et acier inox époxy blanc, complète le décor.

**Une attention toute particulière a été apportée à l'ergonomie**, la cuisine étant sur deux niveaux à la verticale : (au niveau un, la cuisine d'envoi et en sous-sol le stockage des produits et aliments et la production, pré-cuisson).



Le bureau d'étude d'ECHR a dû faire procéder à une révision complète de l'infrastructure en fonction de l'étude des gestes et mouvements de chaque membre de la brigade, sous la directive d'Anne-Sophie Pic et de son executive chef, l'ensemble orchestré par l'incontournable David SINAPIAN.

## **Un savoir-faire au service du talent d'un chef**

Dans une cuisine professionnelle, pour arriver à intégrer les éléments techniques de très haute technologie, sans qu'ils soient visibles, cela demande des mois d'analyse et d'étude pour la ventilation, les générateurs de cuisson, les fours multifonctions. Tous les éléments doivent être intégrés sans qu'il y ait de nuisance visuelle, ni de dégagement de chaleur. Il faut prendre en compte la maîtrise du froid, la maîtrise des odeurs, dans un niveau d'hygiène irréprochable

Dans ce parti pris de partage de l'espace cuisine à la vue des clients, les éléments de cuisson, qui intègrent les dernières technologies européennes, sont pratiquement en vitrine, ce qui nécessite un niveau d'ergonomie parfait, avec une rationalisation de l'espace et de l'aménagement combinés à l'esthétique du décor. Un cahier des charges qui s'assimile aux contraintes posées dans un yacht de luxe.

### **Une cuisine entièrement conçue dans un esprit de développement durable :**

Une consommation d'énergie réduite grâce à la limitation des rayonnements de chaleur (moins de débit de ventilation), les cuissons se font sur des plaques (réduction de la batterie de cuisine).

L'utilisation de l'induction pour une maîtrise de chaleur avec une grande précision, sans perte calorifique. Toutes ces technologies facilitent un maximum le nettoyage et améliorent incontestablement l'hygiène.



**Au 20 rue du Louvre, la cuisine est à l'honneur, le client rentre dans l'intimité d'une brigade d'un chef étoilé, et participe au cheminement des mets, depuis la cuisson jusqu'à la finition... Une première à laquelle, pour y accéder les équipes de ECHR ont mis tout leur savoir faire et leur ingéniosité au service du talent d'un chef.**

**Contact presse : Nadine Bauer 06 03 89 57 60 [nadine.bauer@press-com.fr](mailto:nadine.bauer@press-com.fr)**

---

### **À propos d'ECHR**

L'entreprise, implantée à St Laurent du Var, dans les Alpes-Maritimes, a été créée il y a 25 ans par Serge Hairabétian, qu'il codirige désormais avec son fils Damien. Elle compte un effectif de 32 personnes, et a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de 8 Millions d'Euros en 2011. La société comporte trois départements : bureau d'étude- installation/réalisation – et maintenance.

Au fil de ses créations, aux côtés des plus grands chefs étoilés, ECHR a intégré le meilleur des savoir-faire de cuisson traditionnelle, et européenne, ceux de la firme Molteni – avec ceux issus des techniques asiatiques, japonaises principalement qui s'inscrivent parfaitement dans le mouvement actuel de développement durable.

**ECHR - 1952 rte Pugets - 06700 Saint Laurent du Var Tel (04) 93 31 52 54 Fax 04 93 31 55 61  
[www.echr.fr](http://www.echr.fr)**