



Communiqué de presse

3/12/2018

2018, E.C.H.R. signe un projet d'exception :

La conception et l'installation de la cuisine de DUCASSE SUR SEINE, le premier bateau 100% électrique d'une centaine de convives, alliance de l'hospitalité, de la technologie et de l'élégance pour des croisières exclusives et gourmandes

La Seine s'anime, elle attire Parisiens et touristes et leur livre une vision toute particulière de la capitale. Véritable innovation technologique, Ducasse sur Seine garantit une navigation silencieuse et écologique. D'une longueur de près de 40 mètres, le bateau propose des croisières uniques, culturelles et gourmandes, sur la Seine, sans aucune émission. Les innovations concernent aussi la restauration et le service à bord puisque la cuisine est entièrement préparée sur le bateau, en fonction des saisons, comme dans un véritable restaurant.

L'entreprise ECHR a participé à sa création par la conception et la réalisation de la cuisine principale du bateau et sous son ponton d'embarquement, d'un laboratoire de réception des produits. Deux installations réalisées sur mesure afin d'optimiser parfaitement les espaces en fonction des contraintes techniques et structurelles propres à ce projet.

Le défi de l'énergie a été relevé car une grande partie du matériel de cuisine a été équipée d'optimiseurs de puissance afin de permettre une maîtrise de la consommation électrique. Ainsi, le fourneau Molteni est doté de plaques de cuisson à rendement maîtrisé et à très faible rayonnement.

En même temps qu'une croisière sur le fleuve parisien, le voyageur-gourmet fera l'expérience d'une haute cuisine contemporaine signée par Alain Ducasse. La carte conçue par le chef multi-étoilé est à l'unisson du voyage : les yeux se régalent du spectacle de la Ville lumière, l'âme de la cuisine parisienne s'exprime dans l'assiette.

« Nous avons déjà installé de nombreuses cuisines pour Ducasse Restaurants, mais celle-ci représente une prouesse technique. Le défi écologique demande une évolution technologique avant-gardiste sachant que le matériel de cuisine, 100% électrique, fonctionne sur batteries en cours de navigation », souligne Damien Hairabetian.



ECHR, dirigée par Damien Hairabetian, a signé les cuisines des plus grands chefs et s'est imposée auprès de prestigieux hôtels et restaurants, avec plusieurs centaines de références en France et à l'étranger.

L'année 2018 n'aura pas échappé à la règle et prouve une fois de plus, avec ce projet d'exception, que ECHR joue « du piano » avec les plus grands noms de la gastronomie, intégrant le meilleur des savoir-faire dans le design, l'ergonomie d'aménagement et les techniques de cuisson, au service de la gastronomie. L'innovation et l'exception sont ses maîtres mots qu'elle développe depuis sa création, notamment, en partenariat avec les prestigieux fourneaux Molteni.



Crédit photos p2 : Laurent Saint Jean
Crédit photo p1 : Pierre Monetta

www.echr.fr

Contact presse : Nadine Bauer - Tel 06 03 89 57 60 nadine.bauer@press-com.fr

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