



APPRIEU



ATHANOR

LE VIRTUOSE DU PIANO DE CUISINE

Fondé il y a dix-huit ans dans les Terres froides, le fabricant indépendant de fourneaux haut de gamme s'est fait un nom chez les chefs étoilés du monde entier. Jouant la carte du sur-mesure et de la performance énergétique, l'entreprise continue d'engranger des marchés prestigieux.

Is jouent du « piano de cuisine » pour les plus grands chefs étoilés, mais en toute discrétion. À Apprieu, Djamel Debousse et Yannick Villard, les deux dirigeants Athanor, l'un des plus prestigieux fabricants de fourneaux au monde, communiquent peu. *"Ce sont les chefs eux-mêmes qui font notre réputation. Beaucoup se retrouvent en nous, car ils sont souvent issus de petites structures familiales et indépendantes, à notre image. La plupart d'entre eux nous ont suivis quand nous avons quitté en 2004 le groupe auquel nous appartenions et créé Athanor"*, explique Djamel Debousse qui saute tous les mois d'un continent à l'autre pour prodiguer ses conseils et proposer des pianos sur-mesure.

L'entreprise a depuis ses débuts pu compter sur le soutien de chefs triplement étoilés, tels Paul Bocuse, Laurent Petit, Régis et Jacques Marcon, René et Maxime Meilleur ou encore Georges Blanc. Elle a récemment produit les fourneaux des cuisines du Pavillon et de Daniel, dirigées Daniel Boulud, nommé meilleur restaurateur du monde en 2021, et équipé en février dernier celles de l'Oustau de Baumanière, de

Jean-André Charial et Glenn Viel, trois étoiles au Michelin.

➤ DES FOURNEAUX POUR LES GRANDS ET LES MOINS GRANDS...

Lauréat en 2005 du prix de la Fondation Paul-Louis Merlin, à Grenoble, la jeune entreprise innovante d'alors est montée en température doucement mais sûrement. *"Nous avons accompagné de nombreux chefs qui débutaient et qui sont aujourd'hui de grands noms, comme Christophe Aribert, à Saint-Martin-d'Uriage, se félicite Djamel Debousse. Nous faisons chacun partie de l'histoire de l'autre, et nous continuons à rendre accessibles des fourneaux haut de gamme à de jeunes chefs, car tous n'ont pas besoin d'énormes pianos. L'important, c'est que ces derniers soient bien dimensionnés, en fonction de la puissance et du nombre de couverts du restaurant. Jouer dans la cour des grands exige une qualité extrême et de bien connaître les besoins. Un petit resto de village n'a pas les mêmes besoins qu'un étoilé."* Diplômés en génie thermique et en management, les fondateurs d'Athanor ont d'emblée misé sur leurs compétences

de thermiciens pour se singulariser, ce qui détonne dans un secteur où dominent les chaudronniers. Leurs fourneaux peuvent consommer jusqu'à six fois moins d'énergie qu'un produit standard et produire deux fois plus de plats. Performances auxquelles s'ajoute le gage de fiabilité de cuisines prestigieuses, comme celles du Ritz Carlton New York, équipées de fourneaux Athanor tournant 24 h/24! *"Nous séduisons également une clientèle de particuliers, composée de grands chefs voulant créer à domicile, mais aussi de quelques milliardaires"*, poursuit Djamel Debousse. Les grands groupes ne s'intéressant pas aux faibles volumes des fourneaux haut de gamme, se lancer dans cette niche en indépendants aura été une recette gagnante pour Yannick Villard et Djamel Debousse, qui devrait transmettre dans les années à venir le flambeau à sa fille. *"Nous avons été soutenus par les pouvoirs publics à nos débuts et nous leur rendons bien : nous portons haut les couleurs de la France et de l'Isère !"*

Par Frédéric Baert



ZOOM

L'IMPACT DU COVID SUR LA RESTAURATION

L'impact de la crise sanitaire sur le marché des équipements de cuisine professionnelle a été très différent d'un pays à l'autre. Les ventes d'Athanor n'ont ainsi pas baissé en France alors qu'elles ont chuté de 90 % au Royaume-

Uni où se trouvent la majorité de ses clients étrangers, et de 60 % aux États-Unis (deuxième pays devant le Luxembourg et la zone Moyen-Orient). *"Là où les restaurateurs n'ont pas été soutenus par l'État"*, remarque Djamel Debousse, mais où Athanor compte bien profiter de la reprise *"après avoir beaucoup travaillé pour s'y faire homologuer ; les normes y étant draconiennes"*.



© F. Paitou



© F. Paitou

2004
CRÉATION



© F. Paitou

• CHIFFRE D'AFFAIRES :

3,75 millions d'euros (2019).

• EFFECTIFS : 14 salariés.

• NOMBRE DE FOURNEAUX PRODUITS

PAR AN EN MOYENNE : 70.