



HRS S'ASSOCIE À LA MAISON ARIBERT POUR LA RESTAURATION DE SON NOUVEAU SITE, UNE ALLIANCE D'EXCELLENCE CULINAIRE ET D'ENGAGEMENT RESPONSABLE

Grenoble, le 25 octobre 2023 - HRS, concepteur et fabricant européen de stations de ravitaillement en hydrogène, annonce son partenariat avec La Maison Aribert, dirigée par le renommé chef doublement étoilé au guide Michelin et 4 toques au Gault et Millau, Christophe Aribert. Cette collaboration marque une nouvelle étape dans la volonté affirmée de **HRS** d'offrir à ses collaborateurs un environnement de travail qualitatif et s'inscrit pleinement dans le développement de l'engagement responsable et durable de la société et de son PDG Hassen Rachedi, illustrée également par le succès de la mise en place de la semaine de 4 jours pour les équipes de production.

La Maison Aribert, située au cœur du parc d'Uriage-les-Bains, incarne l'alliance parfaite entre tradition et innovation. Le chef Christophe Aribert puise son inspiration dans ses racines montagnardes et sa filiation pour les valeurs de la nature. Fort de ses deux étoiles au guide Michelin et de ses quatre toques au Gault et Millau, le chef Aribert établit un pont entre l'humain et son environnement à travers sa cuisine orientée sur la saisonnalité, le végétal et les herbes sauvages de montagne.

Dans le cadre de ce partenariat, l'équipe de la Maison Aribert va élaborer et cuisiner des menus variés et équilibrés pour les collaborateurs de **HRS** sur son nouveau site de Champagnier en s'approvisionnant, localement en produits frais et de saison, favorisant ainsi les producteurs régionaux et le respect de l'environnement. Une part importante sera cultivée sur place, aux abords du restaurant d'entreprise, dans un potager de plus de 250m².



Le chef Christophe Aribert présent sur le nouveau site de HRS - Crédit: HRS - Jérôme Guillou - CBL

HRS et la Maison Aribert partagent une vision commune d'un monde durable, plus vertueux et d'une alimentation responsable accessible à tous.

Hassen Rachedi, PDG et fondateur de **HRS** a déclaré : « Chez HRS, nous portons une attention particulière au bien-être de nos collaborateurs. Je suis fier que Christophe ARIBERT, Chef doublement étoilé, prenne les rênes du restaurant d'entreprise de notre nouveau site, partageant ainsi avec lui ma passion pour la gastronomie française et mon engagement envers un développement écoresponsable. Cette collaboration témoigne de notre volonté de prendre soin de la qualité de vie au travail chez HRS. »

Christophe Aribert a déclaré : « *La philosophie et le projet d'Hassen a tout de suite résonné chez moi ; accompagner HRS dans le « bien manger » en entreprise et apporter un équilibre nécessaire dans une journée de travail est à mon sens un engagement essentiel pour les collaborateurs. Je suis heureux de travailler sur ce projet avec cette entreprise et sur notre territoire commun.* »

À PROPOS DE HRS

Créé en 2004, Hydrogen-Refueling-Solutions (**HRS**), anciennement TSM, est un groupe pionnier de la mobilité hydrogène en Europe. Fort d'un savoir-faire et d'une expérience uniques, **HRS** s'est engagé depuis plus de 10 ans sur la voie de la décarbonation des transports à travers la conception et la fabrication d'une gamme complète de stations de ravitaillement en hydrogène utilisables par tous types de véhicules à pile à combustible et parfaitement adaptées aux besoins d'un marché européen en forte croissance.

Sur son nouveau site de Champagner, **HRS** sera doté d'une capacité de production en série permettant d'assembler jusqu'à 180 unités par an et en un temps record, pouvant atteindre seulement 8 semaines.

Lors de l'exercice 2022/2023, **HRS** a réalisé un chiffre d'affaires de 30,1 M€. Au 30 juin 2023, **HRS** comptait 128 collaborateurs. Code ISIN : FR0014001PM5 - mnémonique : ALHRS



CONTACTS

Relations investisseurs

ACTUS finance & communication
Grégoire SAINT-MARC
hrs@actus.fr
Tel. 01 53 67 36 94

Relations presse Financière

ACTUS finance & communication
Anne Catherine BONJOUR
hrs-presse@actus.fr
Tel. 01 53 67 36 93

Relations presse corporate

ACTUS finance & communication
Anne-Charlotte DUDICOURT
hrs-presse@actus.fr
Tél. 06 24 03 26 52

À PROPOS DE LA MAISON ARIBERT

La **Maison Aribert** est un hôtel et restaurant gastronomique situé à Saint-Martin-d'Uriage (38). Le chef alpin Christophe Aribert, doublement étoilé au guide Michelin, une étoile verte et quatre toques au Gault et Millau, a ouvert cet établissement en 2019 en relation étroite avec la nature. La Maison Aribert est un lieu unique et éco responsable. Elle incarne l'engagement éco responsable et les valeurs du chef en fédérant des pratiques et des savoir-faire vertueux autour de l'alimentation, de l'agriculture, du bien-être et de l'apprentissage.

CONTACTS DE LA MAISON ARIBERT

Maison Aribert,
280 Allée du Jeune Bayard, 38410 Saint-Martin d'Uriage
maisonaribert.com
04 58 17 48 30
Facebook : @maisonaribert
Instagram : la_maison_aribert
Presse@maisonaribert.com
reservation@maisonaribert.com