

Restaurants à Beyrouth : la

Nagi Morkos/Hodema



croissance stoppée nette



Malgré une relative stabilité politique et la tenue des élections législatives, le secteur de la restauration à Beyrouth stagne. Ouvertures et fermetures s'enchaînent sur les mêmes emplacements, suggérant que la capitale pourrait avoir atteint un plafond.

Après une légère reprise en 2017, le secteur de la restauration à Beyrouth semble rattrapé par la crise, avec un nombre de fermetures supérieur à celui des ouvertures. Quelque 172 établissements ont fermé leurs portes cette année dans la capitale, tandis que 159 nouvelles enseignes s'installaient sur le marché. Et ce malgré un contexte politique relativement stable et une augmentation du nombre de touristes dans le pays.

Selon les chiffres officiels, le Liban a enregistré une hausse de 5 % du nombre de visiteurs au premier trimestre de 2018 à 362 000 visiteurs, contre 345 000 à la même période l'an passé. Ce chiffre, le plus élevé de ces six dernières années, s'explique en grande partie par le retour des visiteurs en provenance d'Europe et des États-Unis qui représentent aujourd'hui près de 50 % du nombre total de touristes au Liban.

Mais le nombre de visiteurs originaires des pays arabes, lui, continue de décliner, passant de 126 000 au premier trimestre 2017 à 117 000 à la même période en 2018. La

désaffection des Saoudiens est particulièrement ressentie, avec une chute de 28 % sur un an. Or, ces derniers, comme les autres ressortissants du Golfe, sont réputés pour être les plus dépensiers, alors que les Européens et Arabes en provenance d'Égypte, de Jordanie et d'Irak, qui sont désormais les plus représentés, disposent en général d'un budget plus limité. Au niveau de l'offre de restauration, cette évolution favorise les établissements offrant un ticket moyen faible comme les snacks ou les cafés libanais.

Le nombre total d'enseignes à Beyrouth a ainsi reculé cette année à 942, contre 959 l'an dernier. Dans les onze zones recensées par le cabinet de conseil Hodema dans le cadre de cette étude (Bliss, Hamra, Zone du parc, Verdun, Centre-ville, Zaitunay Bay, Gemmayzé, Mar Mikhaël, Sassine, Monnot-Sodeco et Badaro), le nombre total de places assises s'établit à 60 428 contre 59 702 en 2017, soit une évolution quasi nulle.

Cette tendance n'est pas nouvelle, le marché stagne déjà depuis plusieurs années. →

Un léger rebond avait été observé en 2017, mais il ne s'est pas confirmé cette année. Cela ne veut pas dire que l'offre ne se renouvelle pas, mais ce sont souvent les mêmes établissements qui passent de main en main.

LE CENTRE-VILLE ET HAMRA RECULENT

Au niveau des zones, certaines affichent des croissances positives bien que faibles. Il s'agit de Mar Mikhaël (4,5 %), Badaro (3,8 %), Gemmayzé (3,3 %) et Monnot-Sodeco (2 %). Cette croissance est portée par des loyers plus abordables qu'au centre-ville, à Hamra ou à Zaitunay Bay et par le fait que ces zones sont souvent utilisées comme un laboratoire pour de nouvelles idées et de nouveaux concepts de restauration. Après être tombés un temps dans l'oubli, Gemmayzé et Monnot-Sodeco reviennent aussi à la mode du côté des clients et des investisseurs.

À l'inverse, la grande perdante pour la deuxième année consécutive est Hamra. La chute annoncée l'an dernier s'est confirmée avec 35 fermetures en 2018. Le nombre de places assises a ainsi reculé à 7 887, contre 8 611 l'année dernière.

Le centre-ville affiche, de son côté, la plus forte récession avec une baisse de 10,1 % du nombre d'enseignes. Malgré une tentative de relancer l'activité autour de la place de l'Étoile et ses environs, la croissance n'est pas au rendez-vous.

Dans le quartier de la Zone du parc, qui fait beaucoup de bruit en affichant le ticket moyen le plus haut de la ville, le nombre d'enseignes a chuté de 5,7 %, avec cinq établissements de moins qu'en 2017 sur un total de 35. Malgré tout, le quartier continue d'attirer les plus gros investissements du secteur. Le montant total des projets annoncés – la reprise de la Durée par Quartier Chic, l'asiatique Al du groupe Kampai, Noura à M1 Building ou encore le Sushi Bar à l'immeuble New Starco – s'élève à 10 millions de dollars.

Pour sa part, Zaitunay Bay, malgré sa saisonnalité, confirme sa place de destination touristique par excellence et attire un public hétéroclite avec des tickets moyens très variés.

Enfin, la rue Bliss et la place Sassine restent des zones relativement solides qui connaissent peu de fluctuations au cours des années. À noter que le groupe Venture Capital (propriétaire de The Backyard à

Hazmié et The Village à Dbayé) a ouvert un cluster de restaurants, Restos Saint-Nicolas à Achrafié, avec pas moins de cinq restaurants, mais celui-ci se trouve hors des zones étudiées et n'est donc pas comptabilisé dans nos statistiques.

LES FACTEURS DE STAGNATION

Globalement, la stagnation du marché beyrouthin s'explique par plusieurs facteurs. D'abord, il est de plus en plus difficile pour les restaurateurs de trouver les fonds nécessaires pour se lancer dans l'aventure. Au niveau des banques, les prêts bonifiés et garantis par Kafalat qui permettaient d'emprunter jusqu'à 400 000 dollars pour des projets liés au tourisme – dont des restaurants – sont de plus en plus rares à obtenir. Il y a clairement un resserrement des conditions de crédits. Avec un accès restreint au financement, moins de projets voient le jour. Le deuxième facteur de stagnation est lié à la politique des loyers dans un contexte où le prix du foncier reste très élevé. Pour un entrepreneur, la question du loyer est centrale pour déterminer la viabilité d'un projet. Les restaurateurs doivent jongler entre l'impératif d'occuper un bon emplacement et celui de trouver un local abordable. Or, la loi libanaise n'encadre pas l'augmentation des loyers et les propriétaires surévaluent souvent leurs biens. Dans les quartiers prisés comme Mar Mikhaël ou la Zone du parc, les loyers peuvent atteindre plusieurs centaines de milliers de dollars par an, sans parler des centres commerciaux où la barrière d'entrée est tellement élevée que seuls les grands groupes peuvent se le permettre.

Résultat, la durée de vie d'un restaurant est directement liée à son succès immédiat. Si les clients n'affluent pas dès l'ouverture, le restaurateur n'a tout simplement pas les moyens d'honorer son loyer. Il est alors obligé de fermer ou de changer son concept.

Si Beyrouth stagne, c'est aussi parce que l'offre s'est fortement développée en périphérie de la capitale. De nombreux clusters et malls ont ouvert ces trois dernières années à Hazmié, Dbayé, Naccache ou encore Choueifat. Cette vague de décentralisation permet à la clientèle qui ne vit pas à Beyrouth intra-muros, mais qui avait l'habitude de se déplacer vers la capitale pour dîner ou prendre un verre, de consommer plus près de son lieu de résidence. Les opé-

rateurs y voient une opportunité de croissance pour leurs marques et n'hésitent pas à aller encore plus loin. On note un développement important de l'offre de restauration dans des villes comme Broummana, Jbeil, Tyr, Batroun ou Tripoli.

Par ailleurs, le marché de la restauration continue de souffrir d'un problème structurel : le niveau de formation et la qualité des ressources humaines. Malgré une soixantaine d'écoles hôtelières, le Liban manque de professionnels capables de porter ce secteur-clé de l'économie. La plupart des jeunes diplômés préfèrent aller travailler à l'étranger, dans le Golfe ou en Europe, où ils perçoivent de meilleurs salaires. Les opérateurs au Liban justifient souvent des rétributions peu élevées en promettant des compléments en pourboires censés doubler le salaire, mais avec la crise actuelle les clients sont moins généreux. La conséquence directe de cette tendance à l'expatriation est une baisse de qualité sur le marché local. ■

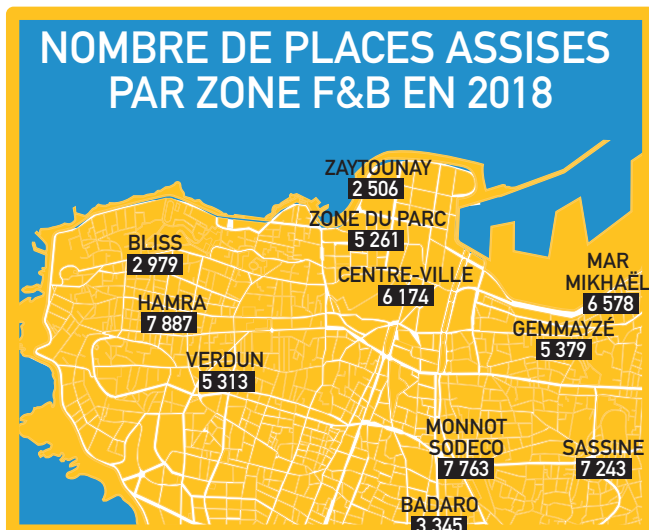
La loi sur le tabac aux oubliettes



La loi sur l'interdiction du tabac dans les lieux publics, notamment les restaurants, qui avait été mise en place avec sévérité en septembre 2012 semble avoir été reléguée aux oubliettes. La cigarette et les chichas sont désormais autorisées dans quasiment tous les restaurants, y compris à l'intérieur. Il semble que les autorités et le ministère du Tourisme ont renoncé à sévir, gelant les contraventions, pour ne pas pénaliser un secteur déjà fragilisé par la crise. La reprise du tourisme pourrait toutefois leur donner des arguments pour faire enfin appliquer la loi.

Méthodologie des zones F&B

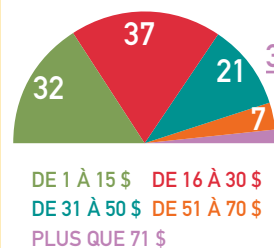
Pour déterminer les zones Food & Beverage de la capitale, nous nous sommes appuyés sur celles qui ont été étudiées entre 2010 et 2017. Au cours du mois de juin 2018, nous avons visité les 942 établissements présents dans ces onze zones – restaurants, cafés, bars, boîtes de nuit, kiosques et comptoirs. Nous y avons relevé le nombre d'établissements par rue, le nombre de places assises, le positionnement, le concept, le ticket moyen et le type de nourriture offerte. Les statistiques et les évolutions présentées et analysées dans ce dossier sont issues de l'ensemble de ces paramètres. D'une année à l'autre, nous sommes dans l'obligation d'ajuster les chiffres présentés dans le numéro précédent du fait de la volatilité rapide de l'offre de restauration et afin de préciser nos analyses. Le chiffre de 937 enseignes recensées en juin 2017 a été actualisé à 959, pour inclure les enseignes de l'ABC Verdun ouvertes à l'été 2017. Les onze zones que nous avons choisies sont des zones à forte concentration de restauration ou à forte progression. Elles n'incluent pas certaines parties de Beyrouth telles que Raouché, Aïn Mreissé ou Tabaris. Les établissements situés hors des onze zones identifiées n'ont pas été comptabilisés.



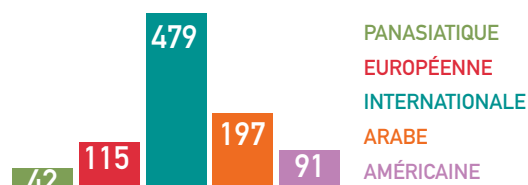
60 428 PLACES ASSISES **+1,2 %** EN 2018

942 ENSEIGNES
159 OUVERTURES
172 FERMETURES

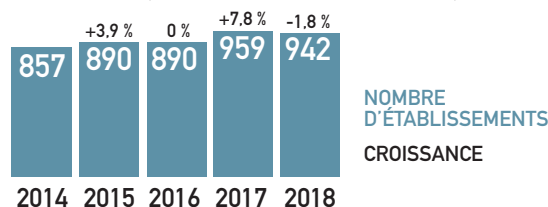
TICKET MOYEN (EN \$)



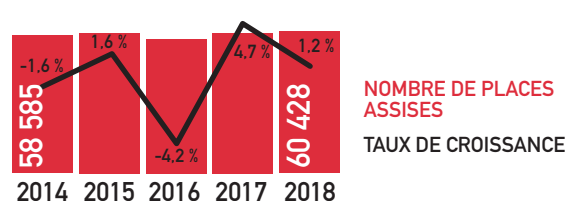
TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



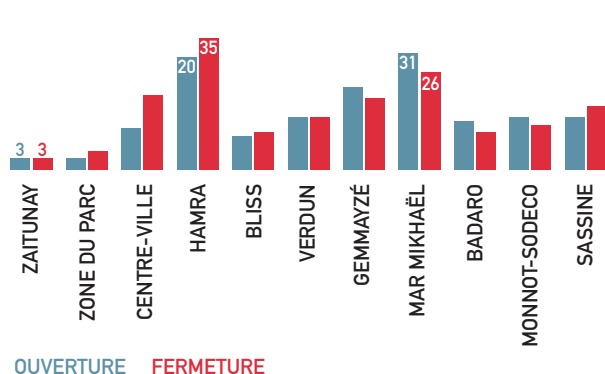
ÉVOLUTION (EN NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS)



ÉVOLUTION (EN NOMBRE DE PLACES ASSISES)

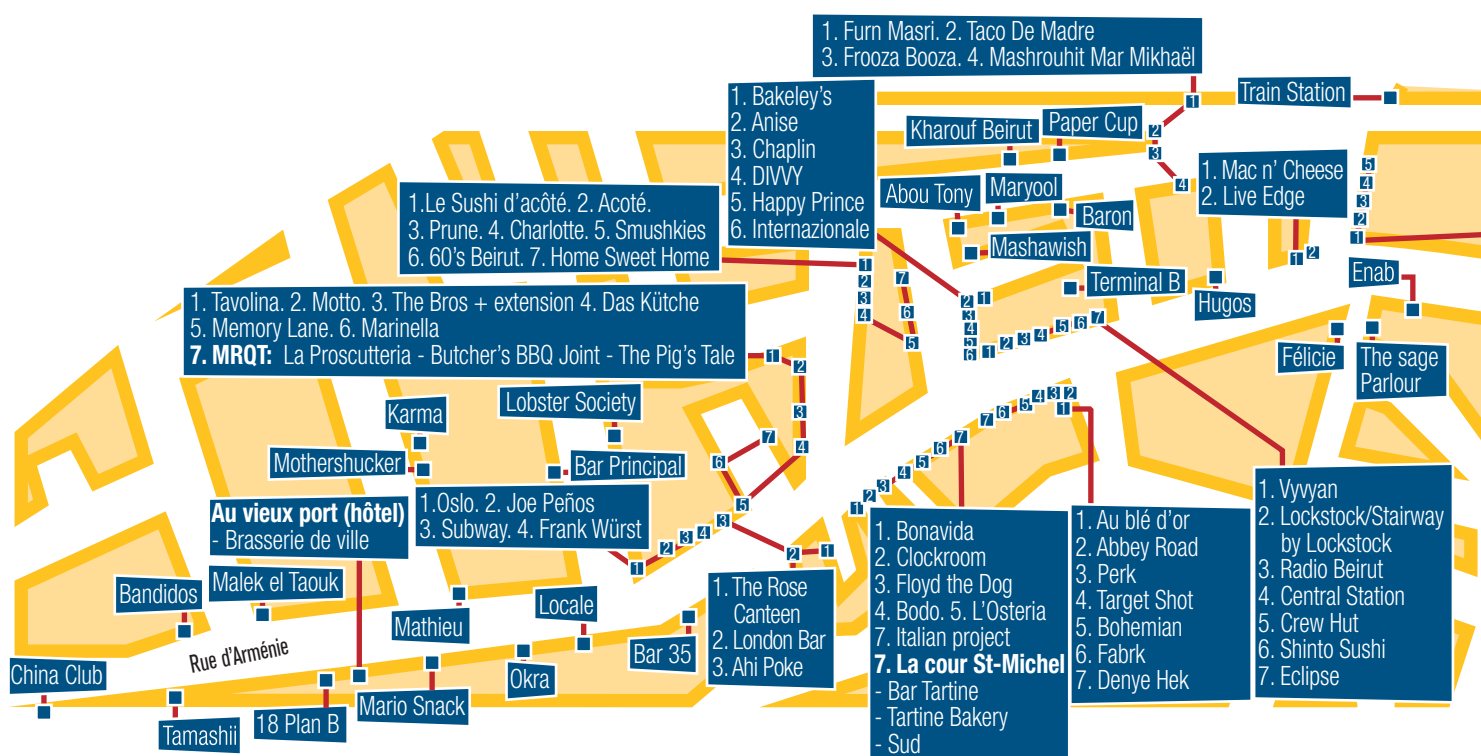


OUVERTURES ET FERMETURES (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Mar Mikhaël, toujours à la mode

Sara Abi Merhi



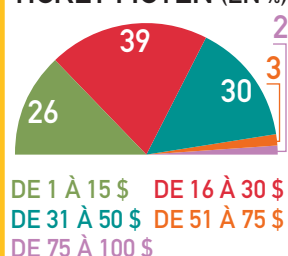
6 578 PLACES ASSISES **-3,2 % EN 2018**

117 ENSEIGNES

31 OUVERTURES

26 FERMETURES

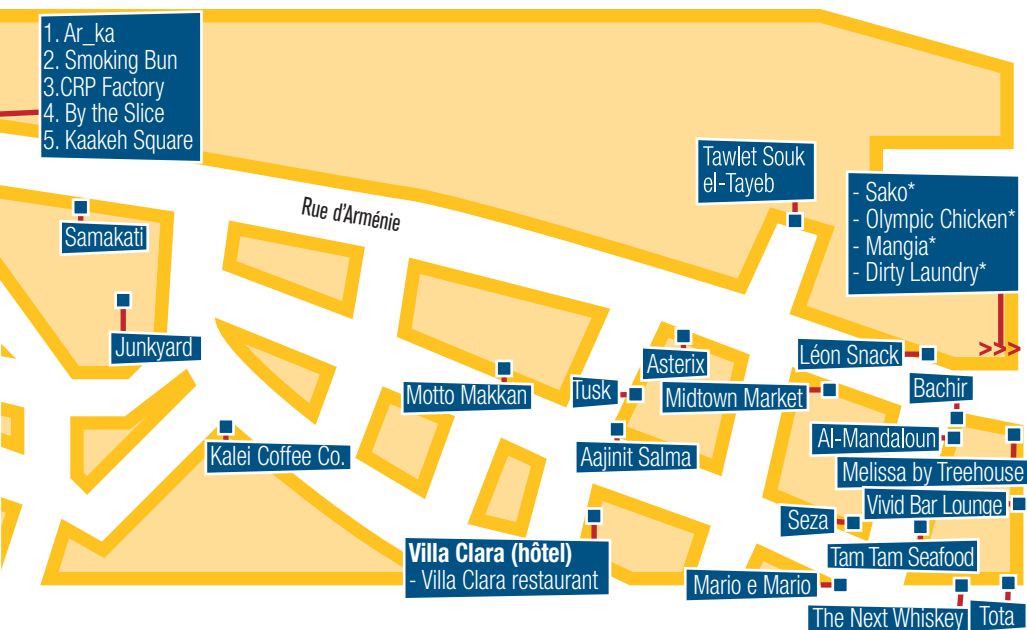
TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



1. Ar_ka
2. Smoking Bun
3. CRP Factory
4. By the Slice
5. Kaakeh Square



(*) hors carte

Mar Mikhaël confirme sa bonne santé avec une croissance de 4,5 %, un chiffre en perte de vitesse, mais qui reste positif. Une partie de l'attractivité du quartier tient dans le fait que c'est un laboratoire pour les investisseurs qui veulent tester la viabilité d'un nouveau concept avant de le développer ailleurs. À noter ainsi cette année l'ouverture de The Rose Canteen, l'un des premiers restaurants 100 % vegan de Beyrouth, The Sage Parlour, un petit déjeuner en service continu, ou encore Ahi Poke, qui surfe sur l'émergence de la tendance hawaïenne au Liban.

La clientèle, composée pour beaucoup de jeunes et d'expatriés, est gourmande de nouvelles propositions et accueille ces restaurants et bars avant-gardistes avec enthousiasme.

Au niveau du parc immobilier, le quartier est proche de la saturation, mais il a l'avantage d'être relativement bien desservi par le réseau routier qui – contrairement à Gemmayzé – permet plusieurs points d'accès avec une rue à double sens.

Toutes les ouvertures enregistrées cette année ne sont pas des rotations, ce qui veut dire qu'il est encore possible d'investir de nouveaux locaux. Les loyers y sont élevés, mais ils restent acceptables par rapport à d'autres endroits de la capitale, d'autant plus que la taille moyenne des établissements dépasse rarement la centaine de places assises. Pour la sixième année consécutive, Mar Mikhaël reste le quartier à la mode et promet de se développer plus encore.

À surveiller : l'ouverture prochaine des sièges centraux de deux grandes banques, la Banque libano-française et Bank of Beirut, ainsi que de nouveaux projets immobiliers qui promettent de dynamiser davantage la zone qui ne cesse de croître avec une hausse de 60 % du nombre de places assises depuis 2014.

Verdun, un bilan mitigé

S.A.M.

L'année a été marquée par l'ouverture du centre commercial ABC qui a changé le visage du quartier. Certaines marques ont choisi de déménager pour s'y installer comme DipnDip, Leila ou Casper & Gambini's, tandis que d'autres comme Starbucks ont gardé leur ancienne enseigne et en ont ouvert deux nouvelles dans le centre commercial. Malgré tout, Verdun n'affiche pas le dynamisme espéré mais plutôt une croissance nulle. On enregistre 14 fermetures pour 14 ouvertures, ce qui porte le nombre total d'enseignes à 87, inchangé par rapport à l'an passé. Accueillant 26 restaurants et cafés, l'ABC n'a pas atteint sa capacité maximale et plusieurs

emplacements restent vacants. Certaines annonces d'ouvertures comme Deek Duke, Crepaway ou Zaatar w Zeit n'ont pas encore été suivies d'effets, tandis que d'autres comme Charlotte ou Kitchen Yard ont fermé après moins d'un an d'activité. Au tableau des ouvertures, on note tout de même Patchi Café et Burger King, premier fast-food d'entrée de gamme à pénétrer dans un ABC.

À noter, le choix de Bar Tartine qui décide d'ouvrir côté rue dans le complexe Dunes à la place du Casper & Gambini's. Verdun, destination familiale par excellence, poursuit son évolution avec tout de même 28 % de croissance de places assises cumulées depuis 2014... À suivre.

5 313 PLACES ASSISES

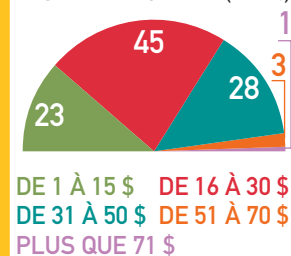
-4,4 % EN 2018

87 ENSEIGNES

14 OUVERTURES

14 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)





La Zone du parc, le ticket moyen le plus élevé

S.A.M.

Ce quartier emblématique du centre-ville avec des enseignes phares comme Em Sherif Café, Cocteau, Balthus ou Métropole ne tient pas ses promesses cette année. Alors qu'il affichait une croissance à 17 % l'an passé, il entre en récession avec une baisse ponctuelle de 5,7 % du nombre d'enseignes. On y enregistre trois ouvertures (Mandarine, Urbanista et Cold Stone Creamery) pour cinq fermetures. Cette zone, qui offre de grands locaux avec terrasses et un ticket moyen à 60 dollars ou plus, n'a pas réussi aux concepts d'entrée ou moyen de gamme. Des annonces importantes confirment toutefois le dynamisme du quartier : l'ancien emplacement de La Durée va être repris par Maroun Battal (ex-Cocteau) pour y développer Quartier Chic, un restaurant

français. Le groupe Kampai y ouvre un concept asiatique inspiré du Zuma à Londres et Dubaï baptisé Ai, le groupe Babel y prévoit une boulangerie salon de thé près de Em Sherif Café et Noura va s'installer dans l'immeuble M1. Une ouverture du Sushi Bar est également prévue dans l'immeuble New Starco.

Les grands opérateurs, notamment le groupe Kampai et le groupe Boubess, sont très présents dans la zone. Boubess n'hésite pas à jongler avec les concepts pour être mieux positionné.

On attend aussi les rénovations de l'espace commercial de l'immeuble Starco qui devraient générer de la croissance. Le quartier reste globalement attractif avec une croissance cumulée du nombre de places assises de 21 % depuis 2014.

5 261 PLACES ASSISÉES

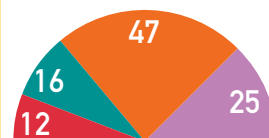
-4,5 % EN 2018

33 ENSEIGNES

3 OUVERTURES

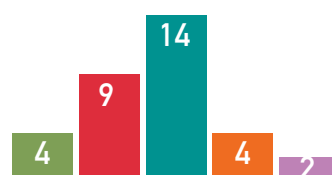
5 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



DE 1 À 15 \$ DE 16 À 30 \$
DE 31 À 50 \$ DE 51 À 70 \$
PLUS QUE 71 \$

TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



PANASIATIQUE
EUROPÉENNE
INTERNATIONALE
ARABE
AMÉRICAINE



Bliss égale à elle-même

Sara Abi Merhi

La rue Bliss et ses alentours continuent de vivre au rythme de l'Université américaine de Beyrouth (AUB). C'est une destination rapide et pratique pour une clientèle étudiante qui souhaite manger vite et à moindre coût.

La zone affiche cette année un léger recul, mais reste globalement stable. Le nombre total d'enseignes s'établit à 72 au lieu de 73 l'an passé et on compte dix fermetures pour neuf ouvertures. En termes de places assises, le quartier perd 16 % depuis 2014.

Du côté des nouveautés, on remarque l'emplacement de The Food District dans l'une des rues perpendiculaires.

S'inspirant à la fois des festivals comme Souk el-Akel et de la mode des clusters, il s'agit d'un food-court amélioré qui regroupe quatre concepts au ticket moyen entré de gamme : sushi, sandwicherie à l'américaine, tacos mexicain et asiatique.

Au début de la rue principale, près de l'AUBMC, le mini-cluster 1866 Tower and Suites, qui abrite depuis plusieurs années déjà Urbanista et Paul, semble avoir trouvé son rythme de croisière malgré un ticket moyen un peu plus élevé.

Côté fermetures, on retient Furn National Bakeries qui était l'une des plus vieilles enseignes de la rue ainsi que le libanais Kababji.

2 979 PLACES ASSISES

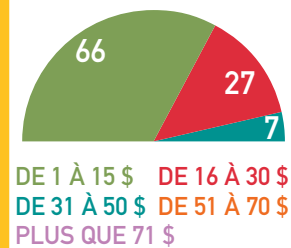
-4,1 % EN 2018

72 ENSEIGNES

9 OUVERTURES

10 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Hamra perd son attrait

Hamra enregistre la plus grosse chute de la capitale avec 35 fermetures, soit une baisse de 9,7 % du nombre total d'enseignes en un an. Depuis 2014, le nombre de places assises a reculé de 11 %. Malgré d'importants atouts comme la rue commerçante, les universités, les hôpitaux et les bureaux, le quartier n'attire plus les investisseurs. Une partie de l'explication tient dans le fait que la clientèle de Hamra a changé ces dernières années et affiche un pouvoir d'achat moins élevé. Le quartier qui était un temps une destination de restauration et de sorties nocturnes ne l'est plus. À part quelques exceptions, comme le Mezyan, les jeunes et les avant-gardistes préfé-

rent depuis plusieurs années déjà sortir à Mar Mikhaël, Gemmayzé et Badaro.

Malgré la forte chute, Hamra demeure toutefois la zone qui possède le plus d'enseignes de restaurants et de bars à Beyrouth avec 140 établissements en 2018 contre 155 l'an passé. Dans ce quartier historique des cafés-trottoirs, les incontournables comme le Blue Note, le Ferdinand, le Café de Prague ou le Dany's confirment leur succès. C'est aussi le cas des opérateurs Onno et Olio-Soto, ou des marques Smoking Bun et Sandwich w Noss. Parmi les récentes ouvertures on retient Mr Brown et le restaurant libanais Fawzi.

7 887 PLACES ASSISES

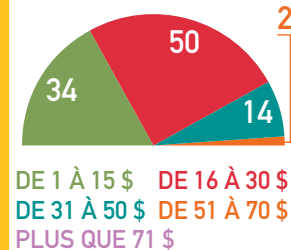
-8,4 % EN 2018

140 ENSEIGNES

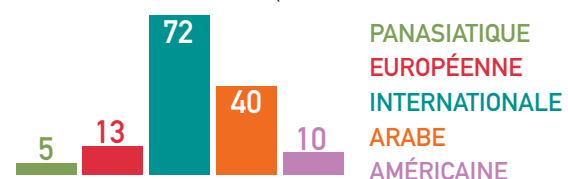
20 OUVERTURES

35 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Zaitunay Bay : la destination touristique

Après quelques années d'hésitation, la zone de Zaitunay Bay s'impose aujourd'hui comme une destination touristique par excellence. Avec ses grandes terrasses et sa promenade au bord du port, la zone attire le grand public et fonctionne à toutes les heures tant que la saison le permet.

L'offre de restauration est variée, on y retrouve tous types de cuisines adaptées à toutes les bourses avec des cafés au ticket moyen autour de 20 dollars mais aussi des hauts de gamme comme Babel Bay ou la nouvelle enseigne du traiteur Nicolas Audi. Malgré des loyers élevés, les opérateurs y trouvent leur compte. Certains affirment leur assise sur la zone

comme Babel Bay et qui a pris le local du Cappuccino Grand Café pour en faire Kahwet Zaytouna ou bien le groupe Boubess qui avait déjà développé Cozmo Café sur trois emplacements et a remplacé son restaurant Coast par Café Hamra. Les trois ouvertures de l'année concernent des emplacements déjà occupés par des restaurants, ce qui porte à 17,6 % le taux de rotation contre 25 % l'an passé. Cela confirme le fait que le quartier a trouvé son identité et tend à se stabiliser avec une croissance de 0,4 % du nombre total de places assises depuis 2014.

À suivre : l'ouverture annoncée de Em Sherif Samak à la place de Karam Bahr.

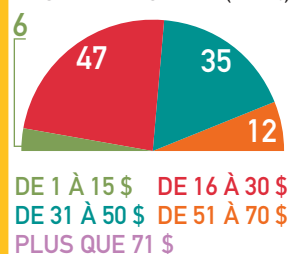
2 506 PLACES ASSISES **+14,6% EN 2018**

17 ENSEIGNES

3 OUVERTURES

3 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Centre-ville : la déprime

En passant de 89 à 80 établissements, le centre-ville enregistre une chute de 10 % du nombre d'enseignes par rapport à l'an passé et offre un spectacle moribond. Cette année, le quartier a vu 20 fermetures dont The Butcher Shop & Grill, Gilt et le supermarché TSC Signature des Souks qui abritait plusieurs concepts de restauration. La réouverture de la place de l'Étoile et l'appel de plusieurs politiciens à redynamiser le centre-ville n'ont pas été suivis d'effets à ce jour. Les investisseurs semblent plus sensibles aux souvenirs difficiles des années passées qu'aux promesses d'avenir et ne mettent pas la main à la poche. De fait, se positionner dans ce quartier est très risqué, car c'est généralement le pre-

mier touché en cas d'instabilité politique et parce qu'il n'abrite quasiment pas d'habitants. Le gros moteur de la zone reste Beirut Souks dynamisé par quelques enseignes.

Parmi les développements à venir, on attend le lancement du grand magasin Aishti dans l'immeuble dessiné par Zaha Hadid et plusieurs projets pour Uruguay Street. Le groupe Starburst y a déjà ouvert le bar Vyn à l'ancien emplacement du MainStreet et al-Boulangi, une boulangerie. On attend encore deux ouvertures, dont le bar-resto Buns & Barrels, pour un total de 800 places assises dans la rue. Le quartier est en forte récession depuis 2014 avec une baisse de 24 % du nombre cumulé de places assises.

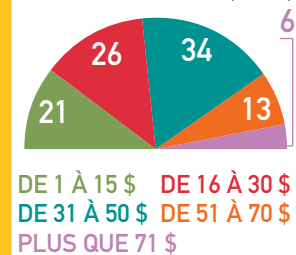
6 174 PLACES ASSISES **+0,5% EN 2018**

80 ENSEIGNES

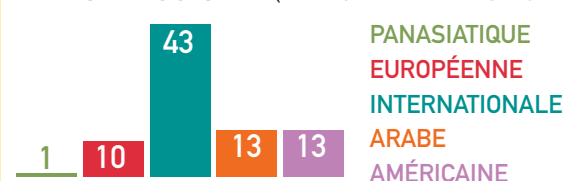
11 OUVERTURES

20 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Sassine : léger recul

Malgré une petite récession de 2,5 % du nombre d'enseignes, la place Sassine et ses environs restent un quartier qui se caractérise par sa stabilité. L'endroit est un lieu de passage obligé, un lieu de résidence aussi, il n'attire pas les foules, mais n'est jamais déserté non plus. Avec un total de 115 établissements en 2018, Sassine fait partie des zones les plus importantes en termes de nombre d'enseignes.

Le quartier a toutefois connu cette année 17 fermetures dont Republic qui fonctionne très bien à Zalka, mais qui n'avait pas trouvé sa clientèle dans la capitale malgré un investissement de plus d'un million de dollars. Ont aussi

fermé la franchise espagnole Cappuccino Grand Café et Hakini un nouveau concept libanais lancé il y a un an seulement par Café Najjar. Depuis 2014, le quartier enregistre une perte cumulée de 4 % du nombre de places assises. Côté ouvertures, on en recense 14 dont Kitchen Confidential, un concept 100 % bio sans gluten et sans lactose qui prend la place de Hakini, Amaretti qui descend de Mar Takla pour tenter l'aventure à Beyrouth et Subway qui porte ainsi à huit son nombre d'enseignes au Liban. Pas de mouvements notoires à l'ABC à part la fermeture de Brgr.co. Le centre commercial, qui draine la majorité de l'activité du quartier, maintient son rythme de croisière.

7 243 PLACES ASSISES

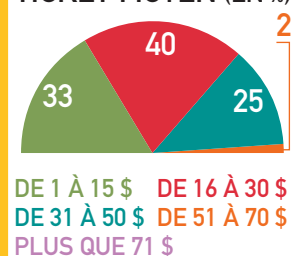
-7,1 % EN 2018

115 ENSEIGNES

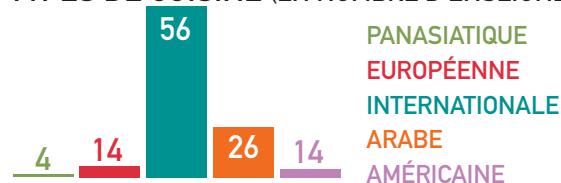
14 OUVERTURES

17 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Monnot-Sodeco consolide son succès

Avec 103 enseignes en 2018, la zone Monnot-Sodeco enregistre une croissance de 2 %. En termes de places assises le quartier n'a perdu que 0,4 % depuis 2014. Monnot-Sodeco est avant tout marqué par la rue de Damas qui, du carrefour Sodeco au ministère des Finances, ne compte pas moins de dix établissements de cuisine orientale. Les incontournables de cette tendance que sont les restaurants Abd El Wahab, al-Falamanki et Em Sherif ont vu essaimer ces dernières années les opérateurs concurrents avec plus ou moins de succès.

La rue Monnot retrouve sa vitalité avec deux ouvertures notoires en 2018 : l'italien

et bar à vins Stem et le haut de gamme Korus. La rue Abdel Wahab maintient ses classiques dont Al Dente, Goutons Voir ou l'Entrecôte et accueille un nouvel arménien, Nour, à la place de Brgr.co.

On remarque aussi le développement d'un nouveau pôle de restaurants au début de la montée vers Sassine. Cette année, Snack el-Esteez, Café Younes et le bar The Grasshopper sont venus s'y installer.

Monnot-Sodeco c'est aussi la zone qui présente le panel le plus varié de concepts : restaurants, boîtes de nuit, snacks, glaciers, cafés, bars et boulangeries... tout le monde y trouve sa place et sa clientèle.

7 763 PLACES ASSISES

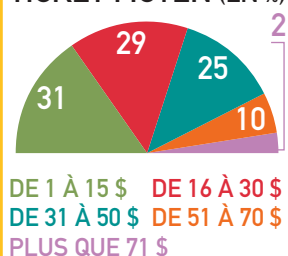
+3,3 % EN 2018

103 ENSEIGNES

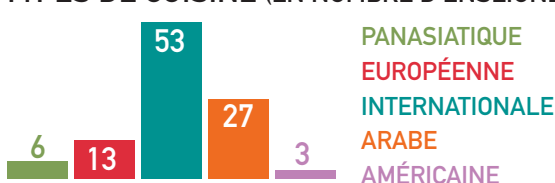
14 OUVERTURES

12 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Gemmayzé retrouve son dynamisme

Longtemps délaissé au profit de Mar Mikhaël, Gemmayzé reprend du poil de la bête avec 22 nouvelles ouvertures cette année, soit une croissance de 3,3 % du nombre d'enseignes, un chiffre encourageant par rapport à la chute cumulée de 14,9 % de places assises enregistrée en depuis 2014.

Après avoir été une destination nocturne pendant des années, la rue Gouraud et ses alentours se sont assagis et comptent désormais 39 % de restaurants. Gemmayzé est donc devenu l'endroit par excellence où l'on vient manger. On y trouve tous types de cuisines pour un ticket moyen rarement supérieur à 40 dollars. Parmi les ouvertures, on

remarque des concepts novateurs comme Brisket par les propriétaires de Swiss Butter, El Mexicano, le café artisanal Sip Beirut et Em Ali par l'une des femmes qui officiait à Souk el-Tayeb.

À noter aussi quelques fermetures emblématiques comme Kahwet Leila, remplacé par Dar el-Gemmayzeh, MYU et éCafé bientôt remplacé par Julia's.

Pour les investisseurs, Gemmayzé reste un quartier traditionnel, central, où les loyers sont moins élevés qu'à Mar Mikhaël et les surfaces plus grandes.

Malgré des difficultés d'accès pour les automobilistes – embouteillages et peu de parkings –, on s'attend à ce que la croissance se poursuive.

5 379 PLACES ASSISES

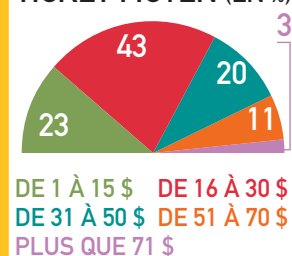
+2,9 % EN 2018

95 ENSEIGNES

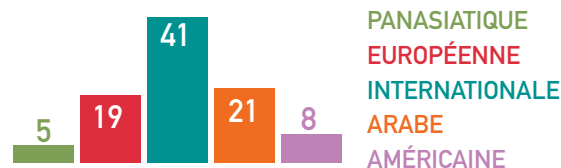
22 OUVERTURES

19 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



Badaro décélère

Le quartier de Badaro reste l'un des plus dynamiques de la ville avec 168,5 % de croissance cumulée du nombre de places assises depuis 2014. En termes d'enseignes, la croissance a un peu ralenti cette année, passant de 14 % en 2017 à 3,8 % en 2018. Avec 13 ouvertures pour 10 fermetures, le nombre total d'enseignes s'établit à 83, trois établissements de plus que l'an dernier.

Les nouveaux concepts sont tous développés par des investisseurs indépendants. À ce titre, on note que le restaurant East Village qui avait débuté à Badaro a ouvert une nouvelle enseigne à Sassine, ce qui montre que le quartier peut être lui aussi un bon laboratoire à concepts. L'un des seuls opé-

rateurs de la zone, le groupe Zeidan, a fermé Downtowner, remplacé par Café Badaro du groupe Bodo Bonavida.

Badaro reste le quartier des terrasses et des cafés-trottoirs, on constate d'ailleurs que la rue principale, plus large, concentre plus d'établissements que les ruelles adjacentes. L'offre est composée à 70 % de cuisine internationale avec un positionnement moyen de gamme – on mange partout pour moins de 40 dollars. Des restaurants comme Mum&I, Onno, Olio ou le bar-resto Kissproof confirment leur succès tout en laissant de la place pour de nouvelles tendances : on note par exemple l'ouverture de El Paseo et Ortega, deux concepts espagnols. ■

3 345 PLACES ASSISES

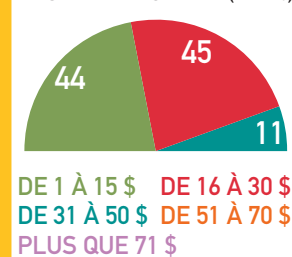
+11,2 % EN 2018

83 ENSEIGNES

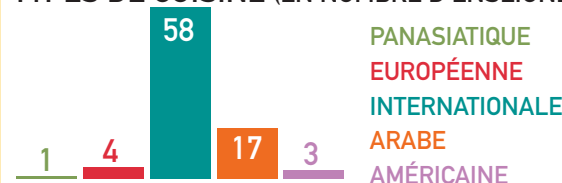
13 OUVERTURES

10 FERMETURES

TICKET MOYEN (EN %)



TYPES DE CUISINE (EN NOMBRE D'ENSEIGNES)



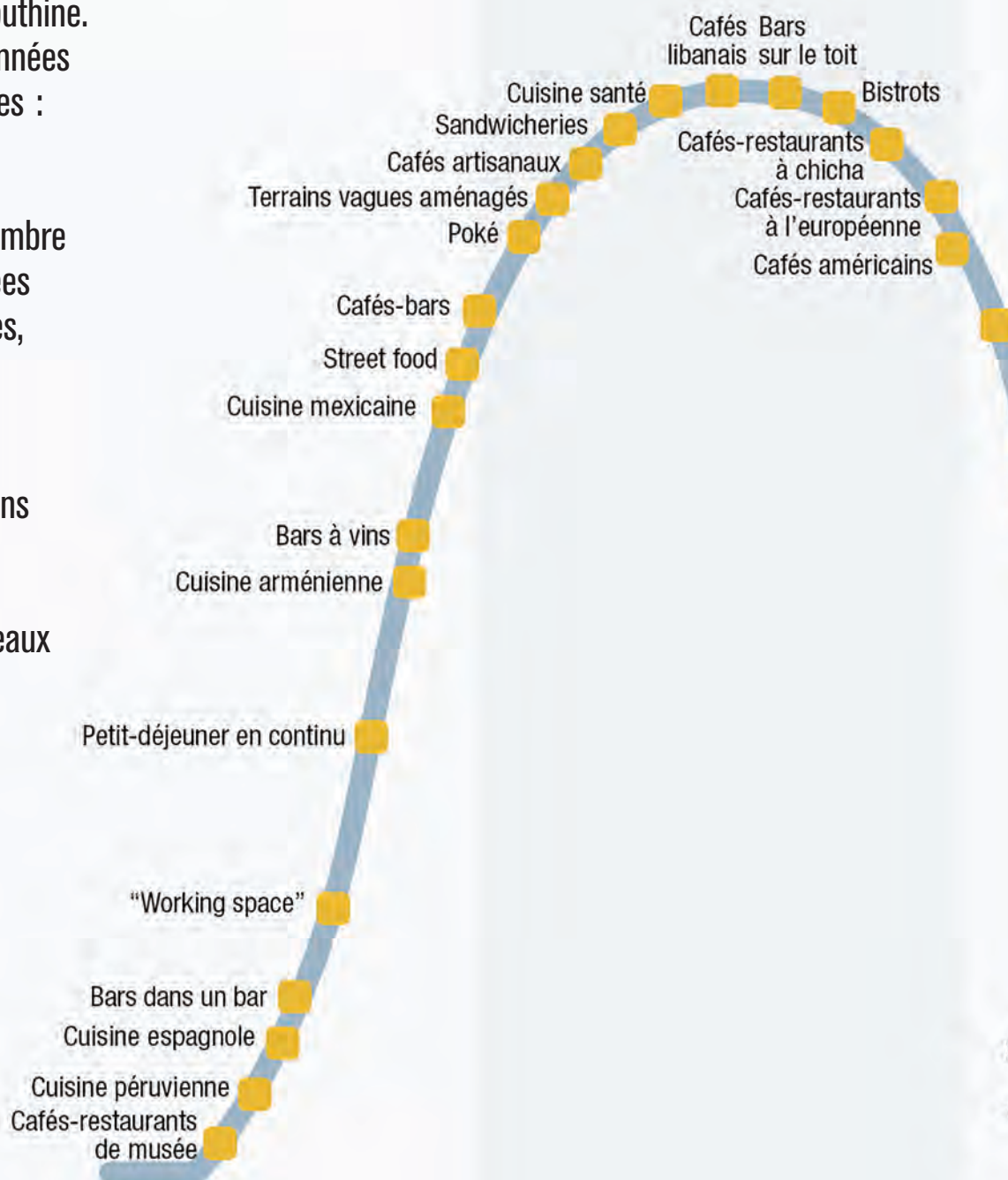
Les tendances

Nada Alameddine

Comme chaque année, Hodema a identifié les tendances qui caractérisent l'offre de restauration beyrouthine. Elles ont été sélectionnées selon plusieurs critères : le nombre total d'établissements de la catégorie, le nombre d'ouvertures rapportées à celui des fermetures, les projets en vue, la popularité et la perception de la clientèle. Certains produits ont disparu du classement au fil des années, de nouveaux ont, quant à eux, vu le jour. Bilan.

Émergentes

Au top



En baisse

Renaissances



La cuisine mexicaine prend des galons

De plus en plus populaire à Beyrouth, la cuisine mexicaine ressemble un peu à la libanaise – riche en légumes, avec des tortillas qui rappellent le pain arabe et des viandes ou volailles grillées proches du shawarma. Le Pacifico à Monnot a lancé cette tendance il y a vingt ans, avant d'être suivi par quelques autres établissements comme le Joe Penas. Mais alors que ces endroits se focalisaient surtout sur une carte de cocktails sud-américains accompagnés de quelques plats, l'attention se porte aujourd'hui sur la gastronomie avec des chefs mexicains comme à El Mexicano qui vient d'ouvrir à Gemmayzé. On remarque aussi l'arrivée de concepts monothématiques centrés sur le taco comme Taco de Madre à Mar Mikhaël. Malgré la fermeture de Frida, le mexicain est à la mode. Ouverture à suivre : Salud à Gemmayzé.

Le retour du café artisanal

C'est tout l'inverse du café industriel, l'antithèse des grandes chaînes américaines. Ces nouveaux cafés mettent en avant l'origine, la qualité et la traçabilité des produits. Ils offrent une grande sélection de grains qu'ils torréfient souvent sur place et différentes techniques de filtrage. Cette tendance internationale s'apparente à la mixologie dans les bars à cocktails. Le barista remplace le barman et mélange devant le client différents arômes de café suivant leurs origines et leurs saveurs. Parmi les premières ouvertures à Beryouth, on compte Kalei Coffee Co à Mar Mikhaël, Sip Beirut à Gemmayzé ou Backburner à Saïfi et Gefinor.

Le succès du poke

Le poke désigne généralement un bol de riz surmonté de tranches de poissons crus marinés servi avec des herbes, fruits et petits légumes. Ce plat d'origine hawaïen rappelle la cuisine asiatique et notamment japonaise. Après le sushi, le poke est une tendance internationale qui fonctionne très bien dans les espaces urbains, car elle permet de manger un plat complet rapidement et est perçue comme saine. Au Liban, le premier poke à avoir vu le jour est Malolo à Gemmayzé rapidement suivi par Ahi Poke à Mar Mikhaël et Pike a Poke à Abdel Wahab. À noter que ce plat est aussi présent à la carte de nombreux restaurants de la capitale comme Baron à Mar Mikhaël.

Le mouvement du "manger sain"

Au Liban comme ailleurs, les consommateurs cherchent de plus en plus à manger sain. Ce mouvement se traduit par plusieurs sous-tendances dont le bio, le végétarien, le vegan, le sans lactose ou le sans gluten. Parmi les ouvertures de l'année, on compte la start-up Organic Sisters qui livre des plats à domicile, le restaurant de Kitchen Confidential à Sassine et l'un des premiers restaurants 100 % vegan de Beyrouth : The Rose Canteen. On note aussi que de plus en plus de restaurants y compris dans le secteur de la restauration rapide incorporent des produits bio et des plats vegan ou sans gluten à leurs menus, comme par exemple Le Petit Gris qui utilise des produits de la ferme Biomass.



Le café libanais monte en gamme

Cette catégorie désigne les établissements qui proposent une carte internationale et libanaise en service continu et souvent des chichas. La loi sur le tabac n'étant pas appliquée, on peut y fumer à l'intérieur. L'un des premiers à se faire un nom dans cette catégorie était le Al Falamanki rue de Damas. Aujourd'hui, même les hauts de gamme suivent la tendance avec par exemple le Em Sherif Café situé Zone du parc. Souvent, ces cafés adoptent un style de décoration rétro qui met à l'honneur le Beyrouth des années 1960-1970. Parmi les dernières ouvertures, on note Café Younes qui détient maintenant huit établissements au Liban, Kahwet Zaytouna ou encore Café Hamra et Café Centre-ville du groupe Boubess. Une exception, la fermeture des concepts Kahwet Leila qui se sont mal positionnés.

Le snack libanais se renouvelle

On désigne par là des sandwicheries libanaises grand public au ticket moyen autour de 5 dollars. Elles servent aussi bien des falafels que des burgers à la libanaise ou des shawarmas. Cette tendance est en vogue avec de nouvelles marques comme Sandwich w Noss qui compte déjà cinq enseignes, ou Snack el-Estez. On note aussi que les incontournables comme Barbar à Hamra se renouvellent en lançant Agha à Béchara el-Khoury ou Mazzat à Mkallès. Certains restaurants font aussi le choix du snack en ajoutant shawarmas et falafels à leurs cartes, ou bien en créant une sous-marque comme Bayrut Street Food qui a lancé Bayrut Street Food Bites.

Le bistrot résiste

Comme chaque année, la tendance des bistrots continue à séduire clients et investisseurs. À Saïfi, on remarque l'ouverture de Paname en lieu et place du café Balima dont la carte est élaborée par Youssef Akiki, chef du restaurant Burgundy. Les classiques comme Le Petit Gris, Bergerac, Fred ou Couqley confirment leur succès. D'inspiration française, le bistrot s'adapte aujourd'hui à d'autres cuisines avec des bistrots italiens comme Tivolina ou libanais comme Nasma du groupe Creaway. À noter des annonces d'ouvertures prochaines dont Slate et Félicie, deux concepts de bistrot à Mar Mikhaël.

Le panasiatique se développe

Ces restaurants regroupent plusieurs cuisines asiatiques comme le chinois, le thaïlandais, le vietnamien, l'indien et le japonais. Sauf quelques exceptions comme Jai à Clemenceau ou Le Hanoi à Gemmayzé, cette tendance a toujours été sous-représentée au Liban et la clientèle fait rarement la différence entre les spécialités nationales, préférant le terme général "asiatique". Ces dernières années, on remarque une recrudescence de ce type de cuisine, notamment dans les clusters avec des concepts tels que le Don à Restos Saint-Nicolas et le Far Eats Beirut au Zero 4. D'autres ouvertures sont annoncées dont Al un concept inspiré du Zuma qui devrait voir le jour prochainement dans la Zone du parc, le East en cours de développement par les propriétaires de Baron et un nouveau restaurant du groupe Addmind qui prendra l'emplacement de l'ancien Iris sur le toit du journal *an-Nahar*.