

CZAR bar à Abdel Wahab el-Inglizi

Nagi Morkos / Hodema

Le CZAR bar a ouvert en janvier au 52 rue Abdel Wahab el-Inglizi. Émile Issa el-Khoury (28 ans), seul propriétaire, en assume aussi la gestion. Diplômé en Business Administration et spécialisé en marketing, il est copropriétaire du Domaine des Tourelles (société vinicole fondée en 1868 dans la plaine de la Békaa). Après avoir travaillé deux ans dans le secteur publicitaire, notamment chez Impact BBDO à Beyrouth, CZAR est le premier projet à son propre compte. Le local est une propriété familiale et l'investissement total est de 260 000 dollars. Émile Issa el-Khoury pense que la rue Abdel Wahab el-Inglizi « est depuis les années 1990 une artère prisée par les restaurants et une destination de nuit privilégiée notamment pour les trentenaires, soucieux d'éviter les rues trop encombrées telles que Gemmayzé ou Monnot ». Cette rue leur offre un large choix d'adresses gastronomiques, mais pas de bars. D'où l'investissement destiné à combler la demande : « On peut désormais dîner dans un des restaurants de la rue pour continuer la soirée autour d'un verre dans un bar adjacent. » Sur une superficie de 100 m², le lieu emploie six personnes. Le décor intérieur moderne aux teintes

blanches et boisées est signé Cyrille Najjar ; le style "scandinave mêlé à une ambiance chic lounge" crée un contraste voulu avec l'architecture centenaire de l'immeuble. Le bar est doté de trois grandes baies vitrées et l'on y accède à travers une porte de quatre mètres de haut. CZAR propose depuis peu un menu à dîner pour un ticket moyen de 15

dollars (sans boisson) ainsi qu'une multitude de cocktails à base de fruits frais. Émile Issa el-Khoury prévoit un retour sur investissement dans près de deux ans. Il tient à préciser que « le CZAR est doté d'un système exceptionnel de ventilation 100 % air frais, qui en fait un lieu idéal pour les fumeurs et les non-fumeurs à la fois ». ■



Les Vilains se mettent à table

Depuis décembre 2009, la rue Baroudi (perpendiculaire à la rue Trabaud) accueille un petit bistrot

de quartier "Les Vilains" dans une maison libanaise traditionnelle. Le lieu veut se démarquer par sa signature jeune, pleine d'humour et son ambiance décontractée. La décoration mêle authenticité – arcades et carrelage coloré – et modernisme – cages lumineuses et illustrations. L'architecture est signée Cathleen Khoury, les installations lumineuses, Gregory Gatserelia et Lea Sednaoui et les "très vilaines" illustrations ornant les murs sont signées par notre collaboratrice Joëlle Achkar. Quatre partenaires se sont lancés dans l'aventure : André Abdel Massih en est le partenaire principal et le chef. Passionné de cuisine et de voyage, André (diplômé du Conservatoire national de Paris) a laissé de côté sa carrière de chanteur lyrique, afin de se consacrer à ce projet qui lui tenait à cœur. Nada Hennaoui, partenaire et gérante du restaurant, a dix ans d'expérience dans le

domaine de la restauration et de l'hôtellerie au Liban, et a collaboré à de nombreux projets de plages et de restaurants au Liban, en France et en Sardaigne. Les deux autres partenaires sont Céline Khoury, qui travaille dans l'édition, et Marc Abi Rached, réalisateur de films (publicitaires, courts et moyens-métrages) et de clips musicaux. Quartet SARL, la société qu'ils ont créée, a investi 180 000 dollars dans ce projet. Le retour sur investissement est prévu d'ici 12 à 18 mois. Les 90 m² en location accueillent 45 personnes. Les Vilains servent de la cuisine traditionnelle inspirée de plusieurs pays (curry indien, tagine d'agneau et pruneaux du Maroc, confit de canard de France, noodles aux crevettes du Vietnam...) avec des suggestions originales selon les saisons pour un ticket moyen de 30 dollars pour le déjeuner et 40 pour le dîner. ■



Ghadi Smat

Tarek Barakat : les restaurateurs al-Balad en deuil

Tarek Barakat est l'une des victimes du crash de la Ethiopian Airlines, survenu le 25 janvier au large de Beyrouth. Acteur du secteur de la restauration, son nom s'est associé à l'enseigne al-Balad. Sa femme Pascale a bien voulu nous aider à dresser son portrait.

Né en octobre 1971, Tarek Barakat a obtenu une maîtrise en science de gestion industrielle et commerciale de l'Université Saint-Joseph en 1993. Son expérience professionnelle a commencé en 1994 jusqu'en 1999 avec Solibe (Société libanaise du béton), dont il était directeur des opérations. Puis, il fonde Sineco (Société nouvelle des entreprises et du commerce) avec sa femme Pascale et son père Georges. Ainsi Tarek décide de se lancer dans la restauration, par amour de la cuisine et pour avoir sa propre entreprise. Avec un investissement de base de 300 000 dollars, il ouvre en 2000 Il Parlamento à la place de l'Étoile, le restaurant al-Balad au centre-ville.

Al-Balad introduit un nouveau concept en restauration, celui de la cuisine libanaise modernisée, accessible et décontractée, tout en préservant son identité et ses traditions. La première branche est fondée en 2001 au centre-ville de Beyrouth, suivie d'une deuxième à Jounié et d'une troisième à Faqra inaugurée pendant la guerre de juillet 2006 pour permettre aux employés de la branche du centre-ville fermée pendant les bombardements israéliens de continuer à travailler. Le retour sur investissement ayant été réalisé trois ans plus tard au centre-ville, le capital a été réinvesti pour l'ouverture d'autres locaux.

Porté par son succès, Tarek Barakat a voulu accroître ses affaires avec des projets d'expansion dans le monde arabe et même en Europe pour y porter le drapeau de la cuisine libanaise "réinventée". Des franchises sont mises en place en Arabie saoudite et au Koweït. Ce qui porte à cinq



le nombre de restaurants al-Balad. Aux dires de ses proches et de ceux qui ont collaboré avec lui, Tarek Barakat avait su établir une relation de confiance avec ses employés : il était le maître et la référence de chaque projet qu'il entreprenait tout en respectant les normes du travail en équipe.

Après la guerre de juillet en 2006, l'instabilité politique avait conduit Tarek Barakat à diversifier son activité pour

investir en Afrique. C'est ainsi, qu'il y a quelques mois en 2009 il fonde à Addis Abeba, en Éthiopie, une usine de produits alimentaires avec trois de ses amis libanais. C'est pour suivre ses affaires qu'il avait emprunté ce dernier vol. □

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net