

Asia, premier à faire le pari de Tyr

Nagi Morkos / Hodema - Photos Roody

Ramzi Adada est le premier restaurateur beyrouthin à s'implanter dans le Sud pariant sur la demande nouvelle liée à l'arrivée en force de Casques bleus. Beaucoup de rumeurs circulent à propos de la migration des enseignes vers le Sud, mais la plupart sont sans fondement. L'initiative de Adada, elle, est bien concrète. Propriétaire-gérant du Asia

Beyrouth, il en a eu l'idée la dernière semaine de la guerre, cet été.

C'est pourtant à Broummana qu'il avait choisi de délocaliser ponctuellement le Asia pendant la guerre, à l'hôtel Printania. Il a reversé à la Croix-Rouge et à Caritas les bénéfices de deux semaines et demie d'exploitation. Mais l'aventure du Sud est à plus long terme. Le Asia va prendre ses quar-

tiers au Resthouse de Tyr, « le meilleur emplacement de la ville », d'après Ramzi Adada selon qui le lieu est considéré comme une « zone sûre » par la Finul elle-même.

Il a signé en ce sens un contrat de neuf ans avec les frères Khalifé, titulaires d'une licence d'exploitation à long terme du site accordée par le ministère du Tourisme. Le Asia, qui a nécessité un investissement de 350 000 dollars – en partenariat avec les Khalifé –, pourra servir près de 380 personnes assises dont 180 en terrasse. Le restaurant sera ouvert midi et soir et s'adressera principalement aux officiers de la Finul, ainsi qu'au personnel civil, mais aussi aux journalistes comme, par exemple, ceux de la *Rai* italienne qui ont pendant plusieurs jours le Resthouse de Tyr. L'enseigne compte aussi sur une clientèle d'expatriés libanais, nombreux en été à s'installer plusieurs semaines d'affilée dans le sud du Liban. Le contrat d'exclusivité avec les frères Khalifé prévoit le développement d'autres restaurants dans le Resthouse, sur la plage ou dans l'hôtel dans une seconde phase.

Le concept a été adapté à la clientèle de Tyr. « Notre carte sera 40 % moins chère qu'à Beyrouth », affirme Adada, qui espère un chiffre d'affaires de 1,2 million de dollars en 2007. Par comparaison, le Asia Beyrouth assure 500 à 700 couverts par soir en été, pour un chiffre d'affaires avoisinant les 2,5 millions de dollars par an. Adada en est le gérant, mais pas l'unique propriétaire. En revanche, il a pris le risque du Asia Tyr seul, allouant 10 % des parts à ses partenaires de Beyrouth pour l'utilisation du nom. « Je leur promets de bonnes surprises en 2007 tant à Tyr qu'à Beyrouth ! » ■



Le Salmontini s'implante dans le Golfe

Le restaurant Salmontini se développe à l'étranger avec une ouverture prévue à Dubaï en juillet dernier dans le "Mall of the Emirates". L'investissement est de 1,2 million de dollars, amortissable en deux ans et demi. Les propriétaires de la marque, Joe Bassili et Hussni Ajlani,

espèrent aussi développer leur restaurant au Moyen-Orient à travers des franchises. Salmontini, qui a ouvert ses portes en 2001 au centre-ville de Beyrouth, a coûté 800 000 dollars. Son déménagement en 2005 à l'emplacement de l'ex-Rabelais d'Achrafié lui a coûté 200 000 dollars

supplémentaires.

Salmontini est spécialisé dans le saumon frais importé d'Écosse, mais il a également son propre fumoir. Le restaurant offre aussi des grillades de bœuf et de poulet, notamment à travers sa nouvelle formule brunch du dimanche. ■

Ghassan Aidi, président de l'Association internationale des hôtels et restaurants

Ghassan Aidi, président de la chaîne syrienne Cham Palaces & Hotels et de Royal Regency Internationals Hotels* a été élu à la tête de l'Association internationale de l'hôtellerie et de la restauration (IH&RA). Il remplace Dieter Huckenstein, ancien président des hôtels Conrad (Groupe Hilton). Le Royal Regency est une société basée à Washington DC.

Quel est le rôle de l'IH&RA ?

C'est la seule organisation internationale exclusivement consacrée à la promotion et la défense des intérêts des hôtels et des restaurants dans le monde. Elle a été créée en 1946 à Paris. Aujourd'hui, elle compte un réseau de 300 000 hôtels et de près de huit millions de restaurants parmi ses membres qui emploient 65 millions de personnes et contribuent annuellement à hauteur de 960 milliards de dollars à l'économie mondiale.

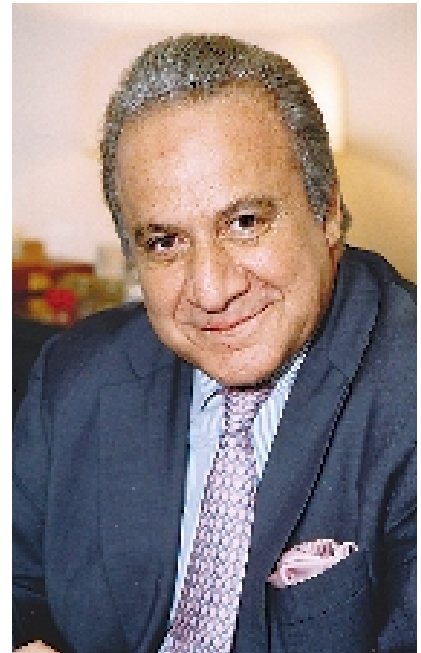
Comment concevez-vous votre nouvelle fonction ?

Je voudrais moderniser la structure de

l'IH&RA qui est très ancienne. Je compte rajeunir les effectifs, ouvrir un bureau exécutif à Genève et élargir l'organisation à d'autres catégories de membres, comme les hôtels individuels qui n'appartiennent pas forcément à des chaînes ou encore les partenaires de notre secteur, comme les banques, les architectes, les décorateurs mais aussi les fournisseurs spécialisés dans l'hôtellerie et la restauration.

Quel rôle une organisation comme celle-ci peut-elle jouer au Liban ou en Syrie, d'où vous êtes originaire ?

L'IH&RA est en contact avec toutes les organisations internationales qui ont un lien avec notre secteur. Elle agit comme un lobby. En Syrie, au Liban, dans le monde arabe en général, le secteur privé a toujours des problèmes avec le secteur public. Notre réseau permet aux entreprises privées de mieux se faire entendre auprès des autorités. Il met aussi à leur disposition des recherches spécifiques destinées à étayer chaque prise de position. ■



(*) Royal Regency compte un hôtel en cours de construction aux États-Unis, un autre qui vient d'être inauguré à Abou Dhabi, un troisième dont l'ouverture est prévue à Alep début 2007 et deux hôtels en Égypte, ainsi que deux projets à Minsk (Biélorussie) et Malindi (Kenya).

Maroun Chedid : un chef pédago



Maroun Chedid aime tellement la cuisine qu'il en a fait non seulement son métier, mais l'enseigne aux apprentis cuisiniers. Son nouvel outil pédagogique est une première à Beyrouth. Il s'agit de l'Atelier, le restaurant d'application de l'Institut de gestion d'entreprise de l'Université Saint-Joseph, qui vient d'ouvrir ses portes rue de Damas. Plutôt qu'une cantine, c'est un véritable restaurant, visant la clientèle du rectorat de l'USJ, de l'ambassade de France, du Centre culturel et de Berytech, qui sert de champ d'expérimentation aux étudiants. L'Atelier offre midi et soir une carte au prix moyen de 20 à 25 dollars. Sa capacité est de 60 couverts.

« Il faut relever le niveau des compétences culinaires au Liban », déclare le chef, qui se

plaint par exemple du manque de discipline des jeunes apprentis, alors qu'il s'agit d'un facteur-clé pour le succès d'une cuisine. Maroun Chedid met en tout cas en pratique ses règles pédagogiques au sein du groupe Medi-Resto pour lequel il supervise les opérations des restaurants et traiteurs La Posta, Posta-Estate et Posta Gourmet. Une consécration rapide pour un jeune cuisinier qui a découvert le métier par hasard, en s'inscrivant en 1988 à l'École hôtelière de Dekwané, sur la recommandation d'un ami. ■

En collaboration avec

hodema_{scl}
hospitality development
www.hodema.net