

# Chez Sophie, le nouveau restaurant français haut de gamme

Nagi Morkos / Hodema

**U**n nouveau restaurant français haut de gamme a ouvert en août dans le quartier de Mar Mikhaël. Chez Sophie est le premier projet de la société Samsop1 SAL – “Sam” pour Samir Tabet (directeur général), “Sop” pour sa sœur Sophie, 27 ans, chef exécutif du restaurant qui porte son prénom (et diplômée de l’Institut Paul Bocuse) et le chiffre “1” en référence à ce premier projet. Le duo familial est complété par Marco Marangi, directeur de salle et époux de Sophie, ainsi que par leur père, Chérif Tabet, actionnaire principal. Ce restaurant “gastronomique” propose un menu français « dont la structure est conçue à l’italienne avec une section “Primi Piatti” (premiers plats, habituellement servis en Italie après l’entrée) et qui change selon les saisons », expliquent les propriétaires. Il propose également des vins français, italiens et libanais. Les épices et autres ingrédients utilisés dans la préparation des plats sont importés d’Italie, ce qui, toujours selon les propriétaires, « ajoute une pincée de saveurs méditerranéennes aux recettes traditionnelles françaises ». Un investissement de



480 000 dollars a été requis pour ce projet dont le retour sur investissement est prévu d’ici à 2012. Chez Sophie s’étend sur une surface de 170 mètres carrés dont 40 mètres carrés consacrés à la cuisine et peut recevoir 60 personnes au total. « Notre clientèle est diversifiée ; le lieu accueille aussi bien des gourmets de notre génération que des repas d’affaires et des déjeuners de

femmes. » Le ticket moyen oscille entre 60 dollars pour le déjeuner et 85 dollars pour le dîner. L’architecture intérieure, réalisée par Dany Mallat, est caractérisée par l’utilisation de matériaux de base tels que la pierre et le bois avec une prédominance de la couleur blanche. Chez Sophie, qui emploie 12 personnes, accueille les clients du mardi au dimanche. ■

## Hôtellerie : baisse du taux d’occupation moyen sur les neuf premiers mois

**S**elon une étude du cabinet Ernst & Young, le taux d’occupation moyen des hôtels sur les neuf premiers mois a baissé de 71 % en 2009 à 68 % cette année, en raison des faibles taux enregistrés en août et en septembre, qui ont respectivement atteint

43 % et 53 %, contre 75 % et 62 % en août et septembre 2009.

Le tarif moyen d’une chambre a toutefois augmenté de 6 % sur un an à 262 dollars fin septembre, tandis que le rendement moyen par chambre a augmenté de 1,1 % à 179 dollars.

Beyrouth a occupé la troisième place au Moyen-Orient, en termes de tarif moyen d’une chambre d’hôtel, et la deuxième place régionale, en termes de rendement moyen par chambre. Il a toutefois été classé huitième en termes d’occupation. ■

## Solidere : les ayants droit contestent la création d’une filiale dédiée à la restauration

**L**e regroupement des ayants droit du centre-ville dénonce la création par Solidere de la Beirut Hospitality Company. « La création de cette société, au même titre que la création de Solidere International avec un capital de 700 mil-

lions de dollars, est une violation de l’esprit de la loi 91/117, affirme le communiqué publié en novembre. Solidere est une société d’intérêt public fondée par l’État pour reconstruire et réorganiser le centre-ville de Beyrouth après la guerre civile,

elle n’a donc pas le droit d’élargir ses activités aux niveaux sectoriel et géographique. » Le regroupement a ainsi appelé les autorités judiciaires à réagir. Contactée par *Le Commerce du Levant*, Solidere n’a pas souhaité commenter. ■

# Un restaurant libano-mexicain à Achrafié

Inauguré dans le quartier de Furn el-Hayek le 7 octobre dernier, Frida cuisine offre un menu innovant mêlant les cuisines libanaise et mexicaine. Le chef Charbel Chaaya propose, entre autres spécialités, des Markouk Quesadillas, des Frida Rolls in Fraké, des Makanek in Jalapenos, ou encore des Ras Asfour in Cherries. Fondé par Rabih Nasrallah et André Mattar, Frida est le premier restaurant de la compagnie Taste SAL. Le nom a été choisi « en référence à Frida Kahlo, la grande artiste mexicaine mais également car il signifie "l'unique" en langue arabe ; ce mélange de sens représente une femme exceptionnelle, fière d'être libanaise », affirme Nasrallah. Le restaurant emploie 22 personnes. Il a coûté plus d'un demi-million de dollars et les propriétaires prévoient un retour sur investissement dans les deux prochaines années. Frida accueille sa clientèle de 9h30 à minuit sans interruption avec un ticket moyen qui s'élève à environ 35 dollars. L'architecture du lieu qui est situé dans une maison libanaise traditionnelle est signée Rabih Youssef du bureau GCH. Avec une surface de 250 mètres carrés, le restaurant peut accueillir 120 personnes au total entre la salle, le bar et la terrasse. ■



## En bref...

- Le restaurant japonais **Soto** situé à Gemmayzé et Corniche Mazraa a inauguré sa troisième branche dans le quartier de Hamra en novembre 2010. Un autre restaurant de Gemmayzé, **Lord of the Wings**, ouvrira aussi sa troisième branche à Hamra en janvier 2011.
- **Kadche**, premier concept de restauration rapide libanaise, a ouvert en septembre à la rue Bliss dans le quartier de Hamra. Kadche offre, de 8h à minuit, une cuisine libanaise allant des mezzés classiques aux plats traditionnels faits "maison".
- **Wok Box**, concept de restaurant asiatique né au Canada en 2004, a ouvert sa

première branche internationale au Liban en octobre 2010, place Sassine à Achrafié. Wok Box assure également la vente à emporter et la livraison à domicile.

- Après un mois de fermeture pour rénovation, le restaurant **Salmontini** a rouvert ses portes le 12 novembre 2010. La décoration est aujourd'hui plus "classique" et le menu a été développé pour offrir un choix plus large d'entrées et de plats.

- Le restaurant **Eau de vie**, situé au dernier étage de l'hôtel Phoenicia InterContinental, s'est également offert un coup de neuf : la nouvelle décoration est signée de l'Anglais Martin Hulbert qui a

récemment travaillé pour les hôtels The Dorchester Collection.

- **Rococo**, un gastro-bar, a ouvert ses portes au mois de novembre au bas de la rue Monnot. Ce projet qui accueille sa clientèle tous les jours dès 19 heures est le dernier-né de la société Addminds, également propriétaire de la boîte de nuit White, ainsi que des restaurants-bars Gem, Eight et Brut.

- Depuis le mois de novembre, **Gou** – un café-restaurant situé à Achrafié – qui fermait ses portes à 22 heures accueille désormais sa clientèle jusqu'à minuit et propose un menu spécial pour le dîner.

# Joseph Asseily à la tête du pôle de restaurants de Solidere

« **C**réer des restaurants de qualité au centre-ville », telle est la mission de Joseph Asseily, membre du conseil d'administration de Solidere et président de la Beirut Hospitality Company (BHC) dont Solidere est propriétaire à 100 %.

« Les dirigeants de Solidere ont émis des réserves quant à l'orientation que prenaient les restaurants du centre-ville, à savoir un positionnement bas à moyen de gamme ; Solidere a donc décidé de prendre les choses en main en misant sur la qualité. » C'est par ces mots que Joseph Asseily explique la mission de la Beirut Hospitality Company qu'il préside.

Le nouvel homme en vue du F&B beyrouthin qui dispose d'un investissement de 10 millions de dollars est un personnage polyvalent, son parcours professionnel atypique en témoigne : venu du monde industriel, c'est sa passion pour la restauration qui le mène jusque-là. En 1974, un MBA de la New York University en poche, il rentre au Liban pour s'occuper des affaires familiales. L'espace d'une année. Puisqu'au début de la guerre, il retourne aux États-Unis pour travailler à la Republic National Bank appartenant au banquier libanais Edmond Safra. Il est l'un des responsables du Moyen-Orient, mais change d'orientation lorsque Safra lui demande de moderniser les procédures bancaires encore manuelles à l'époque pour mettre en place un système informatique de contrôle des comptes.

En 1979, nouveau changement de cap : Asseily quitte New York pour Washington DC et crée une société immobilière. En 1981, son goût pour la cuisine et la restauration le rattrape : « J'avais pour habitude aux États-Unis de recevoir mes amis à des brunchs libanais que je concoctais moi-même. C'est là que je décide d'étendre mes activités et m'associe à Béchara Nammour et le regretté Edwin Abela pour ouvrir à Washington DC, JPaul's et Paulo's. » Asseily poursuit la diversification de son activité aux États-Unis et, en marge de ses affaires, s'associe à Jean-Pierre Cointreau



(frère d'André, président de l'École de cuisine et de pâtisserie Le Cordon Bleu) pour développer une chaîne de magasins de Provence, s'occupe d'importer les thés Pagès et ouvre une galerie d'antiquités avec son épouse.

En 1984, après une année sabbatique « pour faire un tour du monde et un safari en Afrique », il retourne aux États-Unis et, parallèlement à ses activités immobilières, se lance dans un nouveau secteur avec John Salamé, l'oncle de sa femme : il rachète et restructure une boulangerie en faillite pour en faire « la boulangerie la plus moderne des États-Unis ». En 2008, il s'associe avec Éric Kayser – célèbre boulanger français – et, aujourd'hui, plusieurs millions

de dollars sont investis dans cette affaire qui produit 10 tonnes de pain par heure. Depuis 1993, Asseily vit au Liban mais se rend une fois par mois aux États-Unis. En 2002, il mène à bout de bras avec Nasser Chammaa, PDG de Solidere, un projet qui lui tient particulièrement à cœur : la collecte de fonds pour la mise en place du Children's Cancer Center of Lebanon, un hôpital qui soigne gratuitement les enfants malades du cancer et qui est affilié au St. Jude Hospital des États-Unis. ■

En collaboration avec

**hodema**  
consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)