

Ouverture du restaurant Myu à Gemmayzé

Nagi Morkos / Hodema

Malgré la morosité du secteur, des restaurants continuent d'ouvrir, comme le Myu développé par Joe Mourani, 28 ans, qui a choisi de s'établir à Gemmayzé. Le Myu est un restaurant-bar de 60 places assises dont le concept est fondé sur la simplicité de la carte et de l'ambiance : « Je pense que pour réussir, il faut oser la sobriété, éviter les décors excessifs ainsi que trop de mélanges de saveurs dans l'assiette », affirme le propriétaire des lieux.

Joe Mourani, qui a d'abord été ingénieur civil (diplômé de McGill, à Montréal), s'est subitement intéressé à la restauration et a obtenu un diplôme de l'Institut Paul Bocuse de Lyon en 2004. Il a lui-même conçu le menu du Myu dont il est le directeur et l'unique actionnaire. Il a investi près de 300 000 dollars dans l'af-

faire qu'il espère rentabiliser en 30 mois : « Ça pourrait aller plus vite, surtout si nous sommes complets tous les soirs comme depuis l'ouverture, le 22 décembre dernier. » Le Myu, dont le nom est inspiré d'un surnom de Mourani, a choisi Paul Kaloustian comme architecte. Ce dernier, dont c'est le premier restaurant, a étudié à l'ALBA avant d'obtenir une maîtrise d'architecture à Harvard.

Mourani qui a travaillé à La Perouse, un des plus vieux restaurants de Paris, ainsi qu'à La Maison-Blanche, le fameux restaurant de l'avenue Montaigne à Paris, a refusé un poste d'assistant directeur de la restauration de l'hôtel Crillon à Paris pour développer son projet de restaurant-bar. Il a trouvé le local lorsqu'il était en vacances à Beyrouth pendant l'été 2005, ce qui l'a décidé à rentrer au pays. ■

Taux de remplissage désolant dans les hôtels

Les hôteliers espéraient un sursaut favorable pour les fêtes de fin d'année, d'autant que la Adha coïncidait avec le Nouvel An, mais si le taux de remplissage des établissements a augmenté à Beyrouth, la hausse a été très relative.

Le Phoenicia InterContinental, qui fait généralement figure de baromètre dans la capitale, a plafonné à 60 %, tandis que les autres restaient en moyenne au-dessous de 50 %. Mais ce petit pic a été de courte durée, et dès les premiers jours de janvier, les hôtels n'étaient plus remplis qu'à 15-20 %. Dans certains cas, le ratio est de 10-12 %.

Certaines enseignes parviennent à compenser la situation désastreuse par l'activité de leur département restauration, mais pas toutes. ■

Crystal s'exporte à Londres



Après avoir rentabilisé plus de cinq fois son investissement à Beyrouth initié en 2003, le Crystal a ouvert à Londres en décembre sur Wells Street dans le quartier d'Oxford.

L'enseigne entre ainsi dans le club des très rares noms de la nuit libanaise qui réussissent à s'exporter en Europe, marchant sur les traces des célèbres Caves du Roy, allé à Saint-Tropez dans les années 1960. L'investissement total est de cinq millions de dollars pour un retour sur investissement prévu sur 18 mois d'après l'un des partenaires principaux, Raymond Béchara, associé au Circle Management Group. Certains des autres partenaires sont anglais. L'ampleur de l'investissement est justifiée par la nécessité de racheter le bail d'une ancienne boîte de nuit située à la même adresse. La formule est celle d'un club privé comme le fameux Tramp de Londres et la boîte de nuit peut contenir jusqu'à 600 personnes. Quant à l'offre, elle ne porte que sur des boissons, le Crystal Londres ne servant

pas à dîner (contrairement à son grand frère libanais). La réputation du Crystal Beyrouth s'étant faite sur les fameuses bouteilles de champagne de taille Salmanazar à 3 000 dollars pièce, Béchara révèle que le Crystal Londres ira plus loin encore en proposant une bouteille à 30 000 pounds (57 000 dollars) : un Mathusalem Crystal Louis Roederer de six litres. Moët & Chandon a même créé une série spéciale "Crystallized" dont la photo est parue dans le numéro de décembre de *Vogue* Royaume-Uni. Le succès a été immédiat : un quart de million de dollars de chiffre d'affaires pour le réveillon du Nouvel An.

On ne change pas une formule qui gagne, les promoteurs du Crystal Londres ont eu à nouveau recours aux services de Gregory Gatserelia pour le design des lieux. L'architecte a conçu un plafond de cristaux éclairés par des faisceaux lumineux colorés.

L'inauguration du Crystal à Londres entre dans une stratégie d'expansion de l'enseigne qui a inauguré un C-Bar à Dubaï en 2005. ■

Philippe Massoud ouvre un restaurant libanais sur la 5^e avenue à New York



Après plus de 12 ans de carrière aux États-Unis dans le domaine de la restauration, Philippe Massoud est en passe d'ouvrir un restaurant libanais "tendance" à New York sur la 5^e Avenue et d'investir plus de cinq millions de dollars dans le projet.

Pour Philippe Massoud, tout a commencé à Beyrouth et plus précisément au Coral Beach qui appartenait à l'époque à sa famille. Il a toujours baigné dans le métier de l'hôtellerie et de la restauration et a travaillé dans presque tous les départements, avec pour objectif de faire carrière dans ce domaine.

Il part très tôt aux États-Unis et obtient une maîtrise de gestion et de finance en hôtellerie et restauration au Rochester Institute of Technology en 1994.

Son premier défi, c'est à Marbella qu'il le relève, au Mairena Resort Restaurant d'une capacité de 120 personnes : il réussit – malgré de nombreux problèmes de gestion – à ouvrir le restaurant en deux semaines. Mais c'est à New York, la ville qu'il considère aujourd'hui comme la sienne, qu'il devient en

1996 pour la première fois directeur du restaurant "Chez Joséphine", propriété du fils de la célèbre chanteuse Joséphine Baker.

En 1999, Philippe réalise son rêve en créant son propre concept de restaurant avec le "Neyla" de Georgetown après avoir suivi une formation dans les meilleures cuisines libanaises et espagnoles du monde, notamment Burj al-Hamam et Mijana au Liban, Noura et Diwan à Paris ainsi qu'à Marbella.

Le restaurant "The Neyla Mediterranean Grill Concept" offre une cuisine libanaise traditionnelle avec des touches de fusion méditerranéennes. C'est un succès immédiat, comme en témoigne l'importante couverture médiatique américaine dont il bénéficie du *Washington Post* à d'autres journaux et magazines férus de tendances et d'art de vivre. Le restaurant attire l'élite du pays, comme les présidents Bush et Clinton, ou la secrétaire d'État Madeleine Albright.

Le restaurant obtient plusieurs récompenses dont le Zagat (guide de restaurants) qui en fait le "Best Restaurant for a date" pendant trois années consécutives.

Philippe Massoud est considéré désormais comme l'un des principaux spécialistes de la cuisine libanaise aux États-Unis. C'est ce qui lui permet aujourd'hui de passer à la vitesse supérieure en développant un restaurant de 240 places sur la 5^e Avenue de New York.

Le nouveau projet de Massoud est aussi un restaurant méditerranéen d'inspiration libanaise. Il s'est associé pour l'occasion à une vingtaine de partenaires "silencieux". L'objectif est de réaliser un retour sur investissement en trois ou quatre ans et de parvenir à une rentabilité de 30 % sur sept ans.

Les plans du restaurant ont été confiés aux architectes Nasser Nakib et Bernard Khoury. L'ouverture initialement prévue en février a été retardée par la guerre de cet été, Massoud ayant décidé de recourir à des artisans libanais pour son nouveau projet. ■

En collaboration avec

hodema_{sal}
hospitality development
www.hodema.net