

Addmind lance Posh à Sassine et Gem à Gemmayzé

Nagi Morkos / Hodema - Photos Mark Mansour



Les restaurants continuent d'ouvrir malgré la crise politique. Cette tendance confirme que le marché de la restauration semble mieux se tirer d'affaire que celui de l'hôtellerie, même si certains quartiers de la capitale sont très touchés (le centre-ville en particulier).

Parmi les ouvertures, celles de la société Addmind qui aligne deux nouveaux projets à Beyrouth : un café-restaurant (Posh) place Sassine et un restaurant-bar à Gemmayzé (Gem). Posh, qui a ouvert le 20 novembre 2007 à la place du café Pascucci (exploité par les mêmes propriétaires jusqu'à ce qu'ils lâchent la franchise) est un restaurant-café ouvert toute la journée d'une capacité de 120 places. Le ticket moyen est à midi de 15 dollars et le soir de 23 dollars. Le projet a coûté 450 000 dollars pour un retour sur investissement prévu sur deux ans. Gem a, quant à lui, ouvert le 21 décembre 2007 sur les escaliers qui lient la rue Sursock à la rue Gouraud. C'est le premier projet de ce type sur les marches de Gemmayzé. Un autre devrait suivre bientôt, celui du groupe CMG (Crystal, Metis...).

Gem est une ancienne maison libanaise dont la décoration est signée Suzanne Nasr (auteur aussi de celle de Posh). L'investissement de 350 000 dollars devrait être amorti en 18 mois.

En plus de ces deux enseignes, Addmind détient et gère le L Bar à Achrafîé, les White et Eight sur les toits de l'immeuble al-Nahar au centre-ville. Le groupe emploie 180 salariés et affiche un chiffre d'affaires de plus de 4,5 millions de dollars en 2007. « Depuis 2005, notre activité connaît des hauts et des bas. Nous avons été tentés de mettre la clé sous la porte, mais il y a toujours un moment où la pulsion de vie l'emporte et les affaires reprennent. Les expatriés sont le vrai moteur de la croissance, grâce à leur pouvoir d'achat élevé », déclare Tony Haber, l'actionnaire principal et directeur général de la société. Ses partenaires sont Karim Jaber, Jad Lahoud et Claude Saba. Depuis 2006, Addmind se diversifie dans la région. Le restaurant Eight a ouvert à Amman l'année dernière et deux autres projets sont prévus aux Émirats. Addmind aimerait aussi franchiser Posh. ■

Le Hilton et le Rotana Raouche retardent leur ouverture

L'incertitude liée à la situation politique dans le pays et les chiffres d'occupation très bas des hôtels en 2007 n'incitent ni les investisseurs ni les opérateurs hôteliers à inaugurer certains des nouveaux projets, pourtant prêts depuis plusieurs mois. Le Hilton, au centre-ville de Beyrouth, d'une capacité de 200 chambres pour un investissement de 75 millions de dollars est dans ce cas. Il devait ouvrir en juillet 2007. Son enseigne est même posée sur l'immeuble, bien que dissimulée derrière une bâche. Le Rotana de Raouché, qui a coûté 50 millions de dollars, est lui aussi en attente de jours meilleurs. L'ouverture de ce troisième établissement de l'enseigne au Liban était prévue en juillet 2007. Elle a été reportée en septembre et ajournée à nouveau. La raison de ces retards contrôlés est évidente : il s'agit de tenter de réduire les pertes accumulées en évitant d'y ajouter des pertes d'exploitation. Débuter l'opération de l'hôtel avec un volume d'activité insuffisant alourdirait le déficit. Il reste que les compteurs des charges fixes et des frais financiers tournent : il faudra bien démarrer un jour. ■

Pierre Gagnaire à Dubaï

Alors que l'entreprise du chef étoilé français Alain Ducasse s'est désengagée de Beyrouth en fermant en 2006 le restaurant-pâtisserie Tamaris inauguré en 2004 en association avec Patchi, au centre-ville, Pierre Gagnaire, un autre chef gastronomique français avec trois étoiles Michelin, s'implante à Dubaï. Gagnaire, qui officie depuis plus de 10 ans à l'hôtel Balzac de Paris, est en train de développer la carte du restaurant Reflets, de l'hôtel InterContinental Dubaï, de Festival City. L'hôtel est ouvert depuis novembre 2007, le restaurant Reflets ouvre en février. Gagnaire s'est installé à Paris en 1995 à la suite de difficultés financières qui l'ont obligé à fermer son restaurant de Saint-Étienne. Il a récemment ouvert en 2002 une maison secondaire à Londres et un second établissement parisien rue du Bac en 2005, plus simple que le premier. Il a aussi deux restaurants à Tokyo (2005) et Honk Kong (2006). Il vient enfin de signer la carte du restaurant Les Airelles à Courchevel. Sa cuisine imaginative utilise les techniques de la gastronomie moléculaire. Né le 9 avril 1950 à Apinac (Loire), Pierre Gagnaire est membre de l'Académie culinaire de France. ■

Ralph Nader, des plages de Byblos à celles de la mer Morte

Ralph Nader gère plusieurs projets en Jordanie pour un montant d'investissement total de 250 millions de dollars à travers sa société, Amber International Hotels & Resorts, qui a des contrats de conseil et de gestion avec le fonds d'investissement jordanien DIP, doté d'une division touristique et hôtelière.

Ralph Nader est le directeur général de la société basée au Liban et opérant dans la région MENA, au capital de 20 000 dollars. Ses partenaires sont, entre autres, l'architecte Galal Mahmoud.

Le développement des opérations de Amber commencera en août 2008 avec le "Suweimeh Day Beach" sur la mer Morte en Jordanie. Cette plage, d'une capacité de 1 000 personnes par jour, sera agrémentée de trois restaurants, d'une zone VIP, d'un day spa et d'un bar de plage.

Le deuxième projet est le Amber Valley Luxury Resort & Spa qui ouvrira ses portes en 2009, également sur la mer Morte. La station comptera 100 chambres, quatre restaurants et un spa de 2 200 mètres carrés.

À Amman, plusieurs projets sont en cours : Amber Retreat, prévu pour fin 2009 ; le Royal Officers Club Hotel de Amman, un hôtel 5 étoiles de 130 chambres, trois restaurants, deux lounges, un spa de ville ainsi qu'une salle de banquets de 800 personnes ; enfin, la gestion du Buddha Bar Amman (projet Living Wall Amman par l'architecte Norman Foster).

Ralph Nader gère plusieurs branches au sein d'Amber. Parmi elles, Amber International qui développe la nouvelle "marque" d'hôtels du même nom qui sera inaugurée avec l'ouverture de deux hôtels en Jordanie en 2009. Ainsi qu'Amber Management qui gère des projets touristiques divers. Il s'occupe aussi d'une branche conseil et d'un nouveau concept de spa, le "Amber Moorish Spa", qui sera lancé dans un des hôtels de la marque en mer Morte mi-2009 et en Afrique du Nord aux alentours de 2010.

Né en 1971 d'une mère suisse, Nader est diplômé de l'École hôtelière de Lausanne.



Petit-fils de Michel Nader, qui avait fait les beaux jours du Saint-Georges Yacht Motor Club dans les années 60 et 70, il appartient à une famille hôtelière : outre son grand-père, son cousin Michel est directeur général de l'hôtel Marquez de Riscal en Espagne. Nader a commencé sa carrière de retour au Liban en 1995 comme directeur général du Saint-Georges Yacht Motor Club (1995-1996) avant d'occuper le même poste au Riviera Beach Club (1997) après la vente du Saint-Georges Yacht Club aux propriétaires de l'hôtel. Il crée ensuite une société de gestion qui va s'occuper notamment du Circus restaurant-bar de 1998 à 2001, de l'Oceana Beach Resort à Rmeilé de 2001 à 2002.

Entre 2002 et 2006, il est directeur général de Edde Sands Beach Resort & Wellness. D'après Nader, « la Jordanie est en passe de devenir la capitale du Levant, avec une stabilité et une prospérité accrue. Une trentaine de projets de grandes envergures y sont actuellement en chantier ». Nader est moins optimiste pour le Liban pour l'instant, mais attend toujours la bonne opportunité pour y implanter un projet d'Amber. ■

En collaboration avec **hodema**_{sal}
hospitality development
www.hodema.net