

## Eddé Sands lance les soirées plage d'hiver

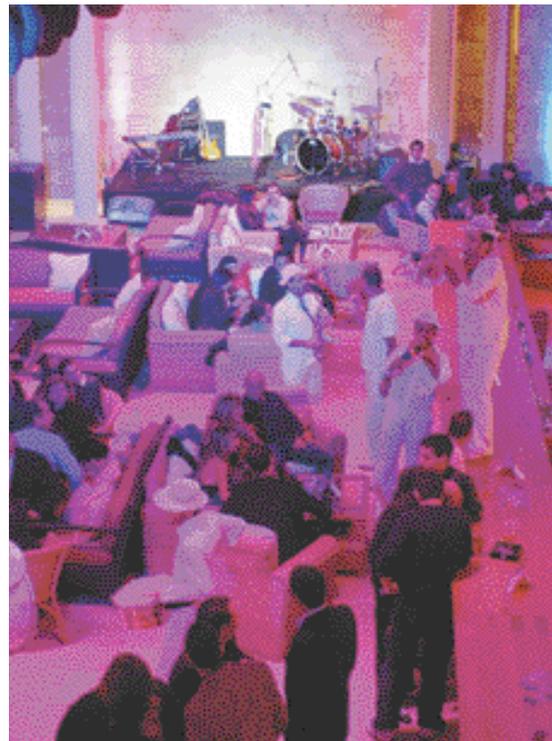
Nagi Morkos / Hodema

**E**ddé Sands organise tous les week-ends depuis le 6 décembre 2008 des soirées à la plage. Une initiative lancée par le propriétaire des lieux, Roger Eddé, à la suite de la demande de ses habitués, l'été. « Ils voulaient des soirées similaires à celles du Beach Bar », explique Mayssa Sfeir, chargée de communication de la plage située à Jbeil. Près de 250 personnes répondent présentes à chaque soirée, qui a lieu au éAphrodise. Pour un ticket d'entrée de 25 dollars, ce nouvel endroit terminé en novembre 2008 propose les vendredis de la musique Oriental Pop Fusion et les samedis une DJ new-yorkaise, Gisèle Jackson, est aux pla-

tes. Ouvert lors de l'été 2003, ce complexe d'une superficie de 115 000 mètres carrés accueille jusqu'à 4 000 personnes par jour en pleine saison pour un ticket d'entrée de 30 dollars en week-end. L'été, pas moins de six restaurants, dont le ticket moyen est de 35 dollars, et quatre bars sont ouverts.

Quelque 500 employés travaillent dans l'hôtel cinq étoiles de 28 chambres, les 17 bungalows, le spa et autres magasins, contre une centaine en hiver.

L'investissement initial, réalisé par Roger Eddé, est supérieur à 50 millions de dollars, selon Eddé Sands, avec une durée d'amortissement non communiquée. ■



## Paris-New York à Achrafîé



**O**uvert le 19 décembre, le Paris-New York propose une cuisine traditionnelle française dans un immeuble de quatre étages avec quelques plats américains dans un décor états-unien des années 1920. Le ticket moyen de cet établissement situé rue Victor Hugo, entre Sodeco et la rue Monnot, s'élève à 45 dollars par personne. Private Restaurant, une branche de la société d'investissement Circle of Trust dirigée par l'actionnaire principal Pierre Gilwan, a investi quelque 350 000 dollars dans l'enseigne dont la gestion a été confiée à Michel Cherabieh, ancien directeur de La Posta notamment. Le retour sur investissement est prévu sur cinq ans. Une vision de long terme en raison notamment du prix, non communiqué, de la location de l'immeuble dont la superficie de chaque niveau est de 250 mètres carrés. En plus de la salle de restaurant, l'établissement possède une terrasse ainsi qu'un parking pour 10 voitures. Dans les prochaines semaines, une cuisine centrale devrait voir le jour dans le sous-sol de l'immeuble. Pour l'heure, une vingtaine de personnes travaillent au Paris-New York dont la capacité d'accueil du restaurant et de la terrasse est d'une centaine de personnes chacun. Pour la suite, Michel Cherabieh voudrait franchiser ce concept pour les pays du Golfe. ■

# Le Molly Malone's déménagement

**R**iverains et passants de la rue Gouraud ont été témoins ces dernières semaines de la colère de l'exploitant du Molly Malone's envers le propriétaire des locaux. Une banderole affichée sur toute la façade du pub l'accusait de vouloir pratiquer des tarifs trop élevés, obligeant l'enseigne à déménager. « Au moment de la révision du contrat, le propriétaire des lieux a réclamé une hausse de loyer de 38 000 à 130 000 dollars par an, pour le local de 160 mètres

carrés, près du commissariat, ainsi qu'une garantie de 300 000 dollars à la banque. Ce sont des conditions aberrantes », déplore Najib Rayes, patron du Molly Malone's, qui a été un des pionniers de Gemmayzé avec l'enseigne aujourd'hui disparue, Food Yard. Sa réaction est d'abord de chercher un emplacement à Hamra, nouvelle destination à la mode. Il y achète pour 450 000 dollars un local de 160 mètres carrés et quatre places de parking, rue Makdessi. Mais il décide

finalement d'inaugurer une nouvelle enseigne à cet emplacement, le James Joyce. Ce nouveau pub-restaurant a coûté quelque 300 000 dollars, financés notamment grâce à un prêt Kafalat à taux zéro. Alors que l'ouverture du James Joyce est prévue pour la mi-mars, le retour sur investissement devrait intervenir avant la fin de l'année 2009.

Le Molly Malone's déménage, mais reste à Gemmayzé. Il prendra la place du Black Swan, moyennant une petite réhabilitation de 8 000 dollars. Le loyer est de 28 000 dollars pour une surface de 80 mètres carrés. Situé non loin du Club social et du Kayan, le Black Swan qui appartient aussi à Rayes avait ouvert le 1<sup>er</sup> juin 2008 avec un investissement de 150 000 dollars. « C'était un restaurant un peu trop élégant pour le quartier dont le ticket moyen était de 40 dollars », explique-t-il. Le ticket moyen du "bébé" Molly Malone's sera proche des 30 dollars, dîner compris.

Non loin de là, et avec un loyer tout aussi raisonnable de 37 000 dollars par an, Najib Rayes continue d'exploiter le Bar Louie qui a fait peau neuve en juin dernier, six ans après son inauguration. Il a ajouté quelque 118 000 dollars à l'investissement initial qui s'élevait à 80 000 dollars. D'un ticket moyen de 45 dollars, repas compris, ce bar de 80 mètres carrés peut accueillir jusqu'à une centaine de personnes quand aucun groupe de musique ne se produit. ■



La banderole exprimant la colère du propriétaire du Molly Malone's affichait le déménagement vers Hamra, mais finalement c'est toujours à Gemmayzé, un peu plus loin, que le pub-restaurant continuera à recevoir ses habitués.

# Éric Kayser ouvre au centre-ville

**L**a marque française de boulangerie-pâtisserie Éric Kayser dont la franchise est détenue par Michel Abchee (Admic) a ouvert le 3 novembre au centre-ville de Beyrouth en lieu et place du restaurant Salmontini, en face du Balad. L'investissement dans l'établissement de plus de 150 mètres carrés, d'une capacité de 150 personnes, a été supérieur à 300 000 dollars, selon le manager, Élie Ibrahim. L'amortissement du restaurant, dont le ticket moyen est de 30 dollars, est prévu dans les trois années à venir. Le loyer est supérieur à 8 000 dollars par mois. C'est le troisième établissement de la franchise Éric Kayser au Liban depuis 2004, le premier étant situé au Citymall et le deuxième à Faraya. ■



IL FAIT L'ACTUALITÉ

## Andreas Boulos, pilier de Gemmayzé

**B**ien connu des habitués de Gemmayzé, le Torino est l'un des pubs les plus fréquentés de la rue Gouraud. Né en 1964 à Stuttgart, dans le sud-ouest de l'Allemagne, d'un père libanais et d'une mère allemande, son propriétaire, Andreas Boulos, envisage aujourd'hui de déménager. À ses yeux, Gemmayzé a perdu de son charme original. Il n'aime pas ce qu'est devenu cette rue à qui il prévoit un destin similaire à celui de la rue Monnot : clientèle trop jeune, avec des restaurants qui se transforment en bars pour tourner.

Andreas Boulos est l'un des pionniers de la rue Gouraud. Son métier de barman, il l'a commencé pour subvenir à ses besoins en parallèle à des études de droit à Munich. Ne pouvant concilier les deux, il abandonne ses études pour épouser le métier de barman pour les 22 années suivantes. Après de nombreux petits emplois en Europe, il décide de s'installer au Liban, en 1997, en tant que barman au Pacifico de la rue Monnot. Après un bref séjour en Espagne, fin 2002, il rentre à Beyrouth et intègre l'équipe du Strange Fruit, ancienne enseigne du Music Hall, pendant cinq mois, jusqu'à la fermeture. C'est alors que l'idée d'ouvrir sa propre enseigne émerge. Il se met à la recherche



Photo Rocky

d'un lieu qui pourrait être un café la journée et un pub en soirée. Un petit endroit convivial où les relations avec la clientèle seraient chaleureuses. Le Torino Express naît en avril 2004, rue Gouraud. Du nom d'une machine à café des années 1950, mais aussi d'un train express italien, le Torino Express a été entièrement financé par Andreas lui-même, pour un montant qu'il ne souhaite pas divulguer. Ce pub miniature de 27 mètres carrés et d'une vingtaine de places assises est ouvert sept jours sur sept, de neuf heures à deux heures du matin. Essentiellement fréquenté par des habitués, qui dépensent en moyenne 15 dollars par personne en soirée, le Torino dont les employés sont principalement des étudiants à mi-temps n'a fermé que deux jours depuis 2004 : le jour de l'assassinat de Rafic Hariri et celui de

l'assassinat de Pierre Gemayel. Ce jour-là, Andreas explique avoir cédé à la pression des riverains de Gemmayzé. Ces derniers se plaignent de l'évolution de cette rue. « C'est normal, estime Boulos, en 2004, il n'y avait que quelques magasins, deux restaurants et un pub. Maintenant nous en sommes à 85 pubs et restaurants. » La multiplication des lieux de sortie a fait flamber les loyers. À la signature de son contrat, en 2004, celui du Torino s'élevait à 400 dollars par mois. « Monnot était sur le déclin et Hamra, trop cher, c'est pour cette raison que j'ai choisi Gemmayzé. » Aujourd'hui, alors que des pubs, à l'instar du Molly Malone's, sont obligés de déménager en raison de l'appétit grandissant des propriétaires, Andreas paie 600 dollars par mois. « Mon contrat court jusqu'en 2010. Je suis relativement protégé

pour le moment. Ensuite, je ne sais pas ce qui se passera », explique-t-il. Son immeuble a été racheté en 2008 par un groupe d'investissement, dont il ne connaît pas le nom. Lui continue de verser son loyer à son ancien propriétaire jusqu'à la fin du contrat.

« Le loyer pourrait passer, après révision du contrat, à 1 200 dollars par mois, ou augmenter de 30 %, un moindre mal. » Mais Boulos ne souhaite pas assister au déclin qu'il prédit pour la rue Gemmayzé, comme celui de la rue Monnot, il y a quelques années. Il se dit prêt à déménager et envisage de s'installer à Sodeco s'il trouve un local à prix abordable. ■

En collaboration avec **hodema**<sup>sol</sup>  
 hospitality development  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)