

Premier restaurant au Liban, dont le chef est étoilé

Nagi Morkos / Hodema - Photos Mark Mansour



En plein marasme sectoriel, Josiane Ferzli et son mari ont choisi de prendre des risques en investissant près de 450 000 dollars pour ouvrir Fleur de sel, le premier restaurant gastronomique au Liban dont le chef est étoilé. Il s'agit de Pierre Marin, 44 ans, qui est lui-même propriétaire de L'Auberge Lamartine, au-dessus du lac Bourget à Chambéry. Marin a obtenu son étoile Michelin en 1989 et l'a conservée

depuis. Il a suivi une formation à l'école hôtelière de Dardilly et a travaillé avec Alain Senderens, au Crillon et au St-James de Paris. Le jeune chef Sébastien Girin le remplace lorsqu'il s'absente du Liban.

Fleur de sel est un restaurant d'une soixantaine de couverts, situé à la rue Abdel Wahab el-Ingilzi, à la place du restaurant bio Olive. Les trois prochains mois sont cruciaux pour Josiane Ferzli, mais elle se dit optimiste. ▣

Nouvel opérateur hôtelier régional

Amber International Hotels & Resorts est un nouvel opérateur hôtelier dont le but est d'exporter le savoir libanais en matière d'hôtellerie, d'abord à un niveau régional. La société est constituée de Ralph Nader, qui vient de quitter la direction de la plage Eddé Sands, du décorateur Galal Mahmoud et d'autres partenaires non libanais. Quatre projets sont en cours de réalisation en Jordanie : il s'agit, entre autres, de "boutiques hôtels" et d'un projet immobilier à Amman, d'un hôtel et "resort" de 45 000 m² et d'une plage de 25 000 m² sur la mer Morte, à 30 minutes de la capitale jordanienne. La chaîne Amber a signé les contrats de gestion de ces opérations pour une durée de 10 ans avec un même groupe d'investissement jordanien spécialisé dans le tourisme. L'inauguration de ces différents projets s'étalera sur les 24 mois à venir. ▣

Le Liza de Paris parraine Skoun



Dès le 1^{er} janvier 2007, le restaurant libanais Liza à Paris propose à ses clients d'ajouter un euro à leur addition pour venir en aide à l'association apolitique et laïque Skoun qui lutte contre l'un des effets secondaires mal connus des guerres du Liban : les toxicomanies. ▣

La restauration gagnée par la sinistrose

Le secteur libanais de la restauration ne souffre pas seulement d'une baisse d'activité, dans certains quartiers, il est complètement paralysé. Des rues entières de la capitale, réputées pour leurs restaurants et leurs cafés, sont désertiques. Il s'agit surtout du centre-ville, tour à tour victime du dialogue national, de la guerre et des manifestations de tous bords. La rue Monnot est également touchée, puisque les noctambules

semblent préférer Gemmayzé. La rue de Damas qui a connu un développement très rapide, avec des espaces bien plus grands qu'ailleurs, souffre déjà de plusieurs fermetures. Gemmayzé est le seul à échapper à la sinistrose, mais le rythme des ouvertures a nettement diminué.

Au total, le Liban compte 5 500 restaurants et cafés, selon les chiffres du syndicat qui les représente. Le secteur emploie

près de 55 000 personnes. Le président du syndicat, Paul Ariss, avait prévu une baisse de 50 % du chiffre d'affaires pour 2006, sans parler du manque à gagner évalué à près de 74 millions de dollars. « Les appels à l'aide adressés au gouvernement sont vains. Les demandes d'allègements fiscaux et de report des échéances restent dans les tiroirs des ministères », déplore Paul Ariss. ▣

Richard Riley : un Hawaïen aux commandes d'InterContinental Liban

Richard Riley est le nouveau directeur des opérations de la chaîne InterContinental Liban qui regroupe cinq hôtels : Phoenicia, Vendôme, Mzaar, Holiday Inn Verdun et Crowne Plaza Hamra. Sa nomination est intervenue au début de la guerre, mais Riley, né en 1956 à Hawaï, se dit très heureux de ce poste et il n'aurait

pour rien au monde laissé tomber l'opportunité d'une première expérience au Moyen-Orient après plus de 25 ans en Asie.

Le nouveau directeur aime déjà le Liban et son hospitalité, et pense que le pays est plein de ressources : « Même s'il faut améliorer son image à cause de la situation sécuritaire, la culture et la richesse des ressources

humaines y sont des facteurs de succès déterminants. »

Lui qui n'a jamais dirigé un hôtel de moins de 700 chambres se retrouve aussi directeur général du Vendôme : « 10 % des tailles auxquelles je suis habitué. » Il n'a pas été choisi par hasard pour le poste : les défis sont nombreux et l'expérience de Riley est précieuse. « Les événements de 2005 et 2006 ont provoqué une chute des revenus de 32 % chacune de ces deux années, alors que nos dépenses ont stagné, voire augmenté. Dans ce contexte, nous espérons réaliser une hausse de la marge opérationnelle brute de 60 % en 2007 par rapport à 2005, ce qui représenterait une hausse de 29 % par rapport au niveau de 2004. »

Pour y parvenir, la stratégie de Riley est, d'une part, de ne pas rogner sur la qualité et de s'assurer que les propriétaires des hôtels acceptent les dépenses nécessaires en ce sens, d'autre part, de ne pas négliger les plans de sécurité et de crises, « comme on a tendance à le faire en période de vaches maigres ». Le nouveau directeur compte beaucoup sur la communication entre les différentes enseignes du groupe afin de saisir la moindre opportunité d'affaires à travers des efforts marketing revus de façon hebdomadaire. Il va par ailleurs augmenter le rythme des évaluations financières afin de réagir plus vite.

L'homme qui a désormais la charge du plus gros acteur hôtelier du Liban doit aussi faire face à une nouvelle concurrence : le calendrier d'inaugurations du Hilton, du Gordon Campbell Gray et bien sûr du Four Seasons s'étale de 2007 à 2008. De son côté, l'InterContinental a prévu de développer un 6^e établissement, le Holiday Inn Express, ainsi qu'une annexe de 37 chambres au Vendôme (un investissement de plusieurs dizaines de millions de dollars). ■



En collaboration avec

hodema.sol
hospitality development
www.hodema.net