

# Les plages sont sinistrées

Nagi Morkos / Hodema



**L'**été 2007 était attendu dans le secteur des plages comme une bouée de sauvetage après les affres de la saison 2006 noyée par la guerre et la marée noire. Les propriétaires de plages qui se sont empressés d'ouvrir cette année sont à nouveau les victimes de la situation sécuritaire du pays. « La situation est grave, affirme Gilbert Khoury, propriétaire et directeur général de Bamboo Bay et Orchid. Nous travaillons en semaine à 10 ou 15 % de nos capacités et seuls les week-ends nous permettent parfois de faire le plein. Les problèmes auxquels nous faisons face sont d'abord la sécurité, mais aussi la baisse du pouvoir d'achat, les

gens ne pouvant plus se permettre d'aller à la plage plusieurs fois par semaine. » Cela sans compter que les expatriés censés rentrer en masse l'été au Liban s'abstiennent de le faire cette année.

Symptôme de la crise : aucune nouvelle plage n'a ouvert en 2007, alors que les cinq dernières années ont été émaillées d'inaugurations. Le secteur est soutenu par les banques qui mettent moins d'énergie à réclamer le paiement de leurs échéances, tout en se montrant de plus en plus difficiles pour de nouveaux crédits. En attendant un été 2008 peut-être plus prometteur : « Nous sommes obligés d'injecter de l'argent pour ne pas tout perdre », explique Khoury. ■

## L'école hôtelière de l'USJ à Abou Dhabi en 2008

**D**ans le cadre d'un accord avec le ministère de l'Enseignement supérieur d'Abou Dhabi, l'Université Saint-Joseph lance pour l'année prochaine un programme de formation continue destiné au secteur hôtelier, à travers son Institut de gestion d'entreprises (IGE). Le projet doit déboucher sur la création d'un programme de licence en gestion hôtelière dans le cadre d'une école hôtelière dotée d'un hôtel d'application mis en place par les autorités d'Abou Dhabi. Les enseignements seront assurés par le corps professoral de l'IGE de Beyrouth à qui l'on doit déjà le premier restaurant d'application à Beyrouth : L'Atelier. ■

## Fin du litige autour du Royal Monceau

**L'**hôtel de luxe parisien Royal Monceau a trouvé un repeneur, en vertu d'un accord à l'amiable conclu entre Hoche Financement et l'homme d'affaires syrien Osmane Aïdi, qui se disputaient sa propriété. La société Royal Monceau doit être reprise par l'homme d'affaires français Alexandre Allard, alors que le fonds d'investissement Hoche Financement conservera trois autres hôtels détenus auparavant par Osmane Aïdi : le Vernet à Paris, le Miramar Crouesty en Bretagne et Élysée Palace à Nice. Hoche Financement a retiré les plaintes qu'elle avait déposées pour des malversations présumées dans la gestion passée de l'établissement, à l'époque où il était dirigé par Osmane Aïdi. En contrepartie, ce dernier aurait renoncé à contester à Hoche Financement la propriété de l'hôtel. ■

# Ouverture du restaurant **O Quai** dans la zone franche du port de Beyrouth

**L**a société Promotion Food and Beverage (PFB), propriétaire de l'enseigne O Quai ouvre son second restaurant dans la zone franche du port de Beyrouth. Un premier local sert déjà environ 400 personnes dans la zone du port, mais hors zone franche, avec un ticket moyen de trois dollars. La clientèle de PFB – qui détient une concession du port de Beyrouth remportée sur appel d'offres – est quasi exclusivement composée des employés du port et des

chauffeurs de camions qui viennent y charger ou décharger des marchandises, le trafic étant estimé à un millier de camions par jour. Le restaurant vise aussi les touristes en croisière, le port de Beyrouth accueillant trois escales par semaine (un nombre en baisse), ce qui représente environ 1 500 à 2 000 passagers par bateau. C'est peu par rapport au potentiel du Liban en la matière, estime Antoine Amatoury, qui déplore le sous-développement de l'infrastructure du port

pour l'accueil des bateaux de croisière. Situé dans le centre de l'espace commercial de la zone franche, le restaurant est composé d'un bar vendant snacks et boissons ainsi que d'une aire de places assises. Il sert aussi des sandwiches, des plats du jour, des produits de boulangerie traditionnelle libanaise ainsi que de la pâtisserie. L'enseigne O Quai prévoit d'inaugurer un troisième restaurant dans le port de Beyrouth, voire de dupliquer le concept dans d'autres ports. ■

# Hala Achkar développe La Maison du Caviar au Moyen-Orient

**H**ala Achkar a rejoint Karim Arakji et Nicolas Sawan dans Caviar du Liban, dont elle a pris 20 % du capital et assure désormais la gérance. La holding détient la franchise du fameux restaurant La Maison du Caviar pour le Liban, les Émirats arabes unis, Bahreïn, Qatar, Jordanie, Turquie, Égypte, et Syrie. (DROIT PAYÉ ?) L'histoire de cette enseigne est intimement liée à celle de son fondateur Robert de Lalagade qui fit la connaissance en 1918 de délégués du gouvernement soviétique désireux de commercialiser du caviar. En 1921, il crée la société Caviar Volga qui signe en 1953 un contrat d'acheteur exclusif du caviar iranien. Le chah d'Iran lui demandant d'ouvrir un restaurant de dégustation, il crée La Maison du Caviar à Paris, rue Quentin Beauchart, près des Champs-Élysées. Ce lieu attire dès son ouverture une clientèle huppée venant y déguster du caviar sur des nappes en papier. Le comble du surréalisme de l'époque ! Le restaurant qui existe encore au même emplacement est devenu une institution.

Le concept consiste d'allier un restaurant et une boutique de produits alimentaires de luxe tels le caviar, le saumon fumé et autres alcools.

Le plan de développement au Moyen-Orient commence à Dubaï et Qatar en 2008, à Abou Dhabi, Bahreïn, en Turquie et Jordanie en 2009 et enfin au Liban, en Égypte et en Syrie en 2010. L'ouverture au Liban a été retardée en raison de l'instabilité politique.

La holding Caviar du Liban va investir autour d'un million de dollars par restaurant, en partenariat avec des investisseurs locaux. Le retour sur investissement de chaque opération est prévue sur deux ans et demi. La décoration et la déclinaison du concept en huit établissements ont été confiées au Français Jacques Garcia, à qui l'on doit une multitude de restaurants et



d'hôtels dans le monde, dont le Costes à Paris. Hala Achkar prend, quant à elle, en charge l'élaboration des divers manuels d'opérations.

Née en 1972, elle est la fille du président du syndicat libanais des hôtels Pierre Achkar. Diplômée de gestion de la University of Southern California de Los Angeles en 1995, elle est revenue au Liban pour y développer ses propres enseignes. Sa première aventure est le Tribeca rue Abdel Wahab el-Inglizi à Achrafie : un concept de café et bagels dont elle assure la gestion pendant les premières années. Elle développe ensuite en 2001 l'hôtel Monroe, dont elle est la directrice générale jusqu'en décembre 2006 (un poste repris par son frère Georges), et

ouvre en parallèle en 2004 le Markazia Monroe Suites.

Outre l'univers des hôtels dans lesquels elle baigne depuis son enfance (son père est propriétaire du Printania à Broummana), la passion de Hala, ce sont les restaurants. C'est donc elle qui s'est chargée personnellement de la création des concepts de restauration de l'hôtel Monroe, à savoir le Dimaggio café, un restaurant d'inspiration californio-italienne, le Peppermint Lounge, le Sanderson et le Diwan al-Akaber. ■

En collaboration avec

**hodema**<sup>sal</sup>  
hospitality development  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)