

Ouverture du restaurant Pastis rue Pasteur à Gemmayzé

Nagi Morkos / Hodema

Un nouveau restaurant de 75 places dont 40 en intérieur a ouvert ses portes le 26 mai dernier rue Pasteur, à Gemmayzé. Cette parallèle de la rue Gouraud est moins développée que la première, ce qui la rend plus accessible.

Roger Petrakian (ex-37 à Monnot et Sax à Gemmayzé) en est le copropriétaire et gérant avec trois autres associés.

Ils ont investi 100 000 dollars pour ouvrir le restaurant mais prévoient dans une deuxième phase l'ouverture de la terrasse et peut-être le développement d'une ancienne bâtisse située juste derrière le Pastis que Petrakian aimerait inclure à son enseigne.

Le retour sur investissement est prévu en moins d'un an, ce qui est normal pour ce type d'investissement, d'autant que son montant est inférieur à la moyenne dans le quartier de Gemmayzé (voir *Le Commerce du Levant* de mai 2008). ■



Living Colors et Zahr el-Leymoun s'installent à Dbayé

Surfant sur la popularité de Waterlemon et de Café Blanc, Jean-Paul Ramy, actionnaire principal et gérant de la société Blends Food Development, propriétaire de ces marques au Liban et à l'étranger, développe un nouveau concept : Living Colors.

Déjà ouvert en Arabie saoudite, et expérimenté pendant une saison au Liban dans la plage Cyan à Kaslik en 2004, l'établissement ouvre ses portes en août sur la route principale de Dbayé. Avec un investissement initial d'environ 1,8 million de dollars, Living Colors est bâti sur un terrain

de 1 750 mètres carrés. Il accueillera 260 personnes dont 100 en terrasse, ainsi qu'une aire de jeux pour enfants de près de 1 000 mètres carrés.

Blends Food Development lance également un nouveau concept, Zahr el-Leymoun, un restaurant-café oriental de 240 personnes dont 100 en terrasse. Il ouvrira ses portes en novembre 2008 et coûtera près d'un million de dollars.

Au total, près de trois millions de dollars seront ainsi investis dans la région de Dbayé, en pleine croissance au niveau de la restauration. ■

Lancement d'une nouvelle chaîne de "diners"

La tendance des restaurants libanais franchisant leurs marques au Moyen-Orient bat son plein, et certains choisissent de se développer parallèlement au Liban et à l'étranger dès le départ.

Food Kapital, le groupe propriétaire des restaurants Leila (ABC Achrafié et bientôt ABC Dbayé) et de Leil Nhar (Achrafié) dont un des actionnaires principaux est Dory Daccache (ex-Creapaway), lance ainsi un nouveau concept à Achrafié en lieu et place de Posh (ex-Pascucci). Let's Burger ouvrira ses portes en septembre 2008 pour un investissement de 700 000 dollars. Le concept est un "diner" de 140 places dont 40 en terrasse qui permettra aux clients de fabriquer leurs propres burgers (le Burger Bar). Avant même son ouverture à Beyrouth, Let's Burger est déjà en négociation avec plusieurs pays du Moyen-Orient. ■

Dory Kfoury réinvente le restaurant Market

Photo Mark Mansour

Le restaurant Market situé rue de Damas, non loin de Sodeco, présente une nouvelle carte concoctée par le chef français Alexis Couquelet (ex-brasserie Gouraud à Gemmayzé) et un chef sushi.

Le copropriétaire et gérant des lieux, Dory Kfoury, avait décidé de donner un coup de neuf début mai. « La clientèle est devenue plus exigeante », explique-t-il. Pour le Market, qui contient 180 personnes, il s'agit d'un nouveau départ après trois années particulièrement difficiles. « Nous avons réinjecté tout l'argent que nous avons gagné la première année d'opération. »

Inauguré en octobre 2005, les débuts de ce pionnier de la rue de Damas ont été très bons, avec près de 5 500 couverts chaque mois, soit 150 000 dollars de chiffre d'affaires mensuel.

En dix mois, à l'éclatement de la guerre de juillet, les revenus totalisent 1,5 million de dollars. Contraint de fermer ses portes un mois et demi en plein été, le Market rouvre fin août 2006. Quelques mois plus tard, il est à nouveau victime du sit-in du centre-ville qui a "affaibli" le quartier en tant que destination de restauration.

Il accuse de mauvais chiffres sauf quelques très bonnes semaines touristiques qui lui redonnaient du souffle : « Noël 2007, nous avons servi près de 5 000 couverts en 15 jours », se souvient par exemple Dory Kfoury, qui estime son manque à gagner à un million de dollars entre 2006 et 2008.

Il ne regrette pourtant rien même s'il pense qu'« un investisseur au Liban doit avoir des réserves de cash quatre fois supérieures à la moyenne pour parer aux imprévus typiquement libanais ».

Aujourd'hui, Kfoury aimerait développer un restaurant à Qatar et Abou Dhabi et franchiser Market à l'étranger.

Né en 1972, le restaurateur a commencé sa carrière dans un tout autre domaine. Diplômé en 1995 en management de la LAU et formé parallèlement au stylisme modélisme à l'école Esmod-Paris, il obtient ensuite,



en 2000, un diplôme de formation agroalimentaire en Allemagne.

Pendant plusieurs années, il participe à la gestion d'Interconfect, une affaire familiale spécialisée dans le textile. En 1998, il décide de créer en parallèle une marque de sportswear déposée "Hummer Jeans".

Après avoir ouvert un bureau à Paris afin de vendre les services de l'affaire familiale à des entreprises françaises de grande renommée telles que Smalto, en 2001, Kfoury perd définitivement espoir dans l'industrie du textile et décide de lancer son propre projet. Il se consacre pendant 18 mois à un projet non abouti d'usine de transformation de pommes de terre, dont la production est excédentaire au Liban, et suit des cours de marketing à l'École supérieure des affaires (ESA).

Passionné de cuisine depuis toujours, Kfoury a l'idée au cours de ses études à l'École hôtelière de Bretagne, en 2002, de monter une crêperie bretonne à Beyrouth offrant de vraies galettes traditionnelles au sarrasin. Il investit dans la foulée 140 000 dollars dans un restaurant de 55 places, le Sarrasin, qu'il rentabilise en 18 mois. L'établissement, ouvert de 2003 à 2005, appartient à Egomodus, une

société dont Kfoury est propriétaire à 100 %. C'est là qu'il commence à réfléchir à un projet plus grand. Il crée en 2005 un fonds de personnes pour un investissement total de 1,3 million de dollars. Les travaux du Market – dont un parking en sous-sol de 18 voitures – commencent en janvier 2005, quelques semaines avant l'attentat qui a coûté la vie à Rafic Hariri. Il choisit de s'installer dans la partie de la rue de Damas qui relie Sodeco au ring. Pour Dory Kfoury, l'idée était de s'éloigner du centre-ville qui était devenu trop touristique et de s'installer dans une zone en développement un peu plus exclusive : « J'étais las des conflits avec Solidere et la municipalité de Beyrouth pour des histoires de parking, de permis en tout genre et de droit d'exploiter ou non la terrasse. Je ne voulais pas Gemmayzé non plus, car on n'y trouve pas ni grands locaux ni des parkings. Quant à la rue Monnot, elle n'a jamais vraiment été un quartier de restaurants. » ■

En collaboration avec **hodema**^{sol}
hospitality development
www.hodema.net