

Un “Comptoir parisien” à Gemmayzé

Nagi Morkos / Hodema

Le “Comptoir parisien” a ouvert en décembre 2008 à la rue Gouraud à Gemmayzé. Comme son nom l’indique, c’est un restaurant français, mais qui propose également de la cuisine fusion. Les frères Marc et Maroun Sfeir ainsi que l’épouse de ce dernier, Isabelle Didier, ont investi 250 000 dollars dans cet emplacement, en comptant 36 000 dollars de loyer annuel. Ils s’attendent à un retour sur investissement dans quatre ans.

Isabelle et Maroun se sont rencontrés à Paris alors qu’ils suivaient des études de restauration. Maroun démarre son expérience professionnelle au restaurant Liza, rejoint deux ans plus tard par Isabelle qui a obtenu entre-temps un mastère en management hôtelier. Maroun, lui-même fils de restaurateur (Georges Sfeir), et Isabelle, initiée également par son père amateur de gastronomie française, sont des passionnés du métier. Après leur mariage en mai 2008, ils décident de tenter leur chance au Liban et, après plusieurs tentatives, installent leur “Comptoir parisien”.

Sur une surface de 80 m², le restaurant a une capacité de 35 places. Décoré par Amine Iskandar, dans une déclinaison de couleurs – vert et blanc –, et un décor

contemporain agrémenté de photos du vieux Beyrouth et du vieux Paris.

Le menu propose des mets variés : foie gras mi-cuit de canard avec pain d’épices, tarta- re de saumon avec vodka, raviolis de

cèpes... Les amateurs de cuisine fusion pourront goûter les crevettes flambées à l’arak ou le tartare de tomates avec du labné de chèvre et du pistou. Le ticket moyen tourne autour de 35 dollars par personne. **C**



Seizième édition de Horeca

L’année 2009 a été celle de la seizième édition du Salon Horeca qui a accueilli plus de 15 000 visiteurs et a compté plus de 200 exposants venus de

nombreux pays : Liban, Chypre, Égypte, France, Jordanie, Arabie saoudite, Pologne, Syrie et Émirats arabes unis, sur un espace de plus de 3 000 mètres carrés dédié aux professionnels en matière d’hôtels, de restaurants et de cafés.

Le salon a signé des innovations cette année avec de nouveaux pavillons : le pavillon “Technologie” offrait des démonstrations sur les systèmes POS des hôtels et restaurants, sur la technologie sans-fil, sur le contrôle d’inventaire, sur la gestion des relations clients...; le pavillon “Bien-être” présentait des stands de boutiques proposant des produits de régime et de sociétés spécialisées en nourriture saine ; le pavillon “Deco’tel” accueillait une variété d’objets fabriqués au Liban pour les restaurants et hôtels ; le pavillon “Franchise” proposait des échanges sur les opportunités de franchise ; et enfin

le pavillon “Écoles et universités” présentait les divers champs de spécialisation dans le domaine.

Point de repère des professionnels du secteur hôtelier, Horeca a accueilli plus de 200 chefs libanais qui ont participé à des compétitions du 27 au 30 avril dans 15 catégories différentes : atelier gourmand, barman, art de la table, chef junior. Cette dernière a été divisée en plusieurs étapes, durant lesquelles les écoles et les universités de gestion hôtelière ont participé en direct à des concours de préparation de sandwiches, sculptures de fruits et légumes, sculptures de glace, etc.

Par ailleurs, Horeca a également accueilli les sélections nationales participant à des compétitions culinaires mondiales dont “The 2011 World Pastry Cup” et “The 2011 World Bread Contest”. **C**



Charif Doumit développe la marque al Mandaloun

Al Mandaloun Café vient d'ouvrir sur l'avenue Charles Malek à Achrafié. Avec ses 150 places en intérieur et en terrasse, il a tout d'un café français au sens traditionnel du terme et offre aussi des plats du jour bien libanais et des compositions de jus et de cocktails frais et diététiques. Le nom al Mandaloun n'est pas nouveau. Il est devenu une marque avec quatre enseignes ouvertes à ce jour.

Les moins jeunes se souviennent du Mandaloun à Dbayé, cette boîte de nuit-restaurant qui a fait les nuits des années quatre-vingt. En 1988, Eddy Doumit ferme l'établissement et quitte le pays. Au retour de la famille au Liban, son fils Charif suit des études d'architecture à l'ALBA et décide avec son père de ressusciter le nom. Al Mandaloun commence à recevoir sa clientèle en 1999 à Sodeco, dans une boîte de nuit-restaurant de 180 places, qui connaît un succès immédiat.

Charif, qui a baigné dans la restauration depuis sa plus jeune enfance, se retrouve dans son élément. « Étant né dans une maison où on aime bien manger, mon orientation vers ce domaine s'est faite spontanément. » Entre 2002 et 2003, il ouvre Baby M au centre-ville de Beyrouth. Mais la mauvaise conjoncture politique et économique le contraint à s'arrêter. Entre-temps, al Mandaloun Sur Mer s'installe au BIEL avec 220 places en intérieur et 250 places en extérieur et sert à sa clientèle midi et soir poissons et fruits de mer.

Charif Doumit est aussi architecte, et c'est le bureau qu'il a créé avec son associé Rami Fawaz (DFA) qui s'occupe de l'aménagement de tous les restaurants Mandaloun, parallèlement à d'autres projets commerciaux ou résidentiels. « La création d'un restaurant n'est pas seulement une question de goût, il s'agit également de développer tout l'aspect fonctionnel », rappelle Doumit.

Al Mandaloun Grill ouvre ses portes à Gemmayzé, rue Pasteur, en 2005. Avec ses



Photo Mark Mansour

115 places assises, il sert, comme son nom l'indique, viandes et grillades diverses.

« La marque al Mandaloun ne développe pas des restaurants qui peuvent se faire concurrence ; chaque emplacement a sa spécificité », précise Charif Doumit. Ainsi, le dernier arrivé, le Mandaloun Café, sert un poussin grillé ou une brochette de bœuf, mais n'offre ni grillades ni poissons.

Al Mandaloun Group (Doumoun Holding), dont Charif Doumit est le directeur général, est détenu par la famille Doumit (Eddy, son épouse Mona et Charif). Cette holding gère les quatre restaurants et détient des parts majoritaires dans chacune des SAL indépendantes, propriétaire des restaurants.

Le nouveau café, qui a coûté un million et demi de dollars d'investissement au total pour l'ensemble de l'espace (qui inclut l'aménagement du terrain vierge ainsi que celui du parking en étages inférieurs), pro-

pose aussi une boutique qui vend des produits sous la marque al Mandaloun tels que des bonbons, une gamme de thés "Compagnie coloniale", des confitures, etc. Charif Doumit prépare déjà des projets pour un avenir proche. Il compte ouvrir vers la fin de cette année, voire le début de l'année prochaine, un restaurant-bar et une boîte de nuit dans le secteur de Mar Mikhaël en lieu et place du cinéma Riviera. Ces projets porteront la marque al Mandaloun, mais leur préfixe ou suffixe définitif n'a pas encore été choisi.

Doumit, qui développe l'affaire familiale depuis 1998, emploie aujourd'hui près de 500 personnes et sert environ 400 000 couverts chaque année. ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net