

Ouverture du Daniel's à Sodeco

Nagi Morkos / Hodema - Photo Mark Mansour



Sami Hochar à qui l'on doit Lina's et le Gouraud a choisi le quartier de Sodeco pour établir son nouveau restaurant, le Daniel's, baptisé du prénom de son fils.

Le Daniel's est un restaurant de 60 places, qui devait originellement être un "diner" américain du nom de "Cadillac Drive", mais le nom s'est avéré une marque déposée. Inauguré fin 2006, le concept est finalement celui d'un restaurant au look très 70's dont les couleurs et l'ambiance correspondent à la période "bubble gum" aux États-Unis, explique Sami Hochar, qui a confié la décoration des lieux à Carine Andraos (elle a déjà

habillé le Goya et l'O à Gemmayzé ainsi que le Snack Box). Daniel's est ouvert midi et soir et le prix moyen d'un repas "fusion" tourne autour de 24 dollars. Hochar a choisi Sodeco parce que « c'est une région qui monte, à la fois résidentielle et commerciale ». Sa société Food Limited a signé un bail de 65 000 dollars par an et a confié les opérations à son autre société Catertainment. L'investissement est de 450 000 dollars. Il espère le rentabiliser en deux ans. Et Sami Hochar envisage déjà de développer le Daniel's à l'étranger avec deux projets en cours en Jordanie et à Qatar. ■

Fermeture de l'hôtel Massabki de Chtaura

Situé à Chtaura sur la route principale de Damas à une heure de Beyrouth, l'hôtel Massabki, l'une des institutions historiques hôtelières libanaises, vient de fermer ses portes. Construit dans les années 20, il a d'abord été connu comme l'Hôtel moderne, sous l'administration de Louis Brun, l'un des pionniers de l'industrie viticole de la Bekaa (Domaine des tourelles). Parmi les visiteurs célèbres de l'établissement, on compte le général Spears, André Gide ou le chanteur égyptien Abdel Wahab, mais aussi

tous les présidents de la République libanaise depuis Béchara el-Khoury. L'hôtel Massabki, composé de 41 chambres et de quatre suites, était géré par Béchara Serhal, le fils de Jeannot Massabki Serhal, fille unique et seule héritière des Massabki qui avaient racheté l'hôtel. Béchara Serhal le gérait avec l'aide de sa femme. Il avait récemment rénové partiellement l'établissement et ressuscité les célèbres déjeuners du dimanche au bord de la rivière. Mais des problèmes de gestion ont obligé les propriétaires à fermer boutique. ■

9^e point de vente Burger King au Liban

La société King Food SAL a inauguré le 1^{er} février son 9^e restaurant Burger King au Liban, sur l'autoroute de Jounié. La marque qui a vu le jour à Miami en Floride en 1954 a été créée par James McLamore et David Edgeerton.

La première enseigne au Liban a été implantée en 1999 à Jal el-Dib. Il y a aujourd'hui près de 11 450 restaurants Burger King dans le monde dans plus de 58 pays, dont près de 150 dans le Golfe. ■

Horeca se tient malgré la crise

La 14^e édition du salon Horeca se tiendra du 27 au 30 mars au BIEL. L'événement est considéré comme un moyen de soutenir un secteur affaibli par l'instabilité économique et politique persistante au Liban. « J'ai été agréablement surprise de l'insistance avec laquelle les leaders du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme souhaitent que ce rendez-vous annuel soit maintenu », déclare Joumana Salamé, directrice de Hospitality Services, l'organisatrice du salon. Les conférences prévues en marge du salon seront notamment l'occasion d'évoquer les défis qui se posent au secteur. ■

Le Sheraton d'Alep désormais opérationnel

Le Sheraton Aleppo Hotel and Towers a ouvert ses portes en février, même si l'inauguration officielle n'est pas prévue avant plusieurs semaines. Les travaux devaient initialement se terminer fin 2005, mais des conflits entre les promoteurs ont retardé le chantier, qui a coûté 58 millions de dollars.

Réunis au sein de la holding Bab al-Faraj, les principaux actionnaires sont le conseil municipal d'Alep (31 %), la Chambre de commerce d'Alep (20 %), la Banque d'épargne (20 %), la compagnie koweïtienne Mohammad Abdulmohsin Kharafi et fils (20 %) et des investisseurs individuels qui ont souscrit à une offre publique d'achat (9 %). Le Sheraton Aleppo Hotel sera le premier hôtel d'Alep géré par une chaîne internationale (Starwood), dont c'est la cinquième enseigne en Syrie. ■

Michel Ayoub a le prénom le plus connu de Faraya et Kfardebiane



Depuis l'ouverture en 2005 de l'hôtel Terre Brune, au-dessus du restaurant Chez Michel, Michel Ayoub est devenu un acteur incontournable du secteur de la restauration et de l'hôtellerie dans la région de Faraya et Kfardebiane. Né en 1958 à Baskinta, Michel Ayoub a commencé sa carrière en tant que serveur à l'hôtel du Faqra Club en 1977 après des études à l'École hôtelière de Dékouané. Il se lance en 1984, à l'âge de 26 ans, dans son premier projet de restaurant non loin des ruines de Faqra qu'il baptise : Chez Michel. La formule est simple, celle d'un restaurant libanais traditionnel avec terrasse en été et un DJ qui n'hésite pas à transformer le restaurant en boîte de nuit en fin de soirée. Le succès est immédiat et Ayoub qui a investi 200 000 dollars les rentabilise en moins de trois ans. En 1996, il décide de déplacer son enseigne sur un terrain de 10 000 m² à proximité de l'emplacement original. Il investit cette fois 800 000 dollars et fait appel au décorateur Jean-Louis Mainguy. Le succès est également au rendez-vous. Ayoub rentabilise le nouvel investissement en cinq ans. Mieux, il devient

une référence de la restauration en montagne et son parcours fait rêver. Le secret de sa réussite tient à son aptitude à personnaliser les relations avec les clients, tout en conservant une certaine authenticité. Le patron est lui-même aux manettes, parfois avec l'aide de son frère Joseph et de sa mère Oum Michel. Chez Michel est une institution dans la restauration. Il emploie 20 à 50 personnes selon les saisons et fait vivre une quarantaine de familles. Ces succès incitent Ayoub à se lancer dans l'hôtellerie. Il choisit un terrain de 7 000 m² situé un peu plus haut que son restaurant. Il



confie aussi la décoration des 45 chambres, du restaurant et du lobby à Jean-Louis Mainguy. Le nom de l'hôtel, Terre Brune, fait référence à la couleur des rochers de la région. Il se positionne comme le "boutique hôtel" dont Faraya-Kfardebiane a besoin. L'investissement tourne autour des 10 millions de dollars selon Michel Ayoub qui a prévu de le rentabiliser d'ici 10 à 12 ans. Le démarrage est difficile, en raison de la situation politique qui l'empêche de développer sa clientèle internationale. Il se contente pour l'instant de cibler principalement les consommateurs libanais les week-ends : « Les clients sont très capricieux, ils hésitent à venir lorsque la météo est mauvaise ! » Son taux d'occupation a malgré tout avoisiné les 30 % en 2006, selon lui. Michel Ayoub se tourne aujourd'hui, comme tous les restaurateurs libanais, vers l'étranger avec des projets de franchises de son restaurant Chez Michel à Dubaï et Qatar. ■

En collaboration avec

hodema^{sol}
hospitality development
www.hodema.net