

Nicolas Audi ouvre son premier restaurant à Rabié

Nagi Morkos / Hodema

Nicolas Audi a ouvert en septembre "Nicolas Audi Cuisine" à Rabié. Après avoir acquis ses galons dans le catering ("Nicolas Audi Catering" assure une trentaine d'événements par semaine dont certains très prestigieux comme des inaugurations de boutiques de luxe), le chef libanais de renom (voir *Le Commerce du Levant* n° 5587) se lance dans ce projet de restaurant qui lui a toujours tenu à cœur, et accueille ses clients dans un espace ouvert sur une cuisine ultramoderne et équipée de machines de pointe. Celle-ci a été spécialement conçue pour répondre aux besoins du concept, un lieu qui se veut « décontracté, comme à la maison », puisque les convives sont invités à se servir à l'intérieur de la cuisine. L'idée est de permettre au client « d'être en contact avec le produit servi ». Audi, présent sur les lieux, propose un menu fixe et de nombreuses suggestions du chef qui accompagnent un large choix de grands vins libanais et étrangers. « Notre carte est fondée sur de bons produits. » La carte est internationale mais ne délaisse pas pour autant "la bonne cuisine libanaise". Le décor est simple, chaleureux, composé d'un bar, de tables et chaises

en bois sombre. Les couleurs se déclinent dans les tons de gris, beige et marron. "Nicolas Audi Cuisine" est situé à l'intérieur du Rabié Club, juste au-dessus de sa cuisine centrale. Avec une superficie de 120 mètres carrés comprenant la cuisine ouverte et la salle, le restaurant peut accueillir une cinquantaine de personnes pour des cocktails et événements privés, mais également sur réservation à midi et le soir. L'équipe est composée de sept personnes et le ticket

moyen avoisine les 50 dollars selon ce qui est proposé. Audi, partenaire principal de cette "affaire familiale", déclare que l'investissement requis pour ouvrir "Nicolas Audi Cuisine" s'est fait en plusieurs étapes et sur plusieurs années, mais reste « difficile à évaluer car c'est un métier où l'investissement est continu, et je considère ce restaurant dans la cuisine comme une suite de mon service traiteur ; c'est un ensemble ». Le retour sur investissement est prévu dans les deux prochaines années. ■

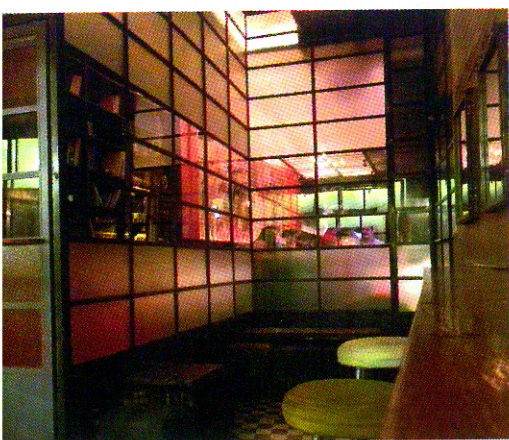


Ob-La-Di se renouvelle

Fermé du 15 juillet au 12 août, Ob-La-Di a rouvert avec un concept revu en un café-pub de style new-yorkais qui

accueille les clients tous les jours de midi à 2h sur une musique jazz et soul, ou encore avec des soirées DJ ou des concerts "live" d'artistes locaux et internationaux. Au départ, le lieu avait ouvert en 2006 sous le nom de Tauro, un concept de tapas bar qui avait dû fermer ses portes à cause de la guerre. Le nom Ob-La-Di, signifiant "la vie continue" en nigérian, est inspiré de la chanson des Beatles "Obladi Oblada life goes on". Le menu propose principalement une sélection de sandwiches frais et de salades. Mais il est également possible d'y prendre un café et de bénéficier d'un accès gratuit à Internet. Situé rue Saint-Maroun sur une surface de 100 mètres carrés, Ob-La-Di peut recevoir jusqu'à 75 clients avec un ticket moyen qui avoisine les 17 dollars par per-

sonne. La société JAH SARL, propriétaire du lieu qui inclut le Club Social en sous-sol et Ob-La-Di en rez-de-chaussée, a investi environ 90 000 dollars dans ce projet ; cette somme comprend le loyer annuel qui s'élève à 15 000 dollars. Le retour sur investissement est prévu dans l'année. La société JAH SARL est constituée de huit partenaires parmi lesquels Zeina Freiwat et Paola Ghanimeh qui gèrent le lieu. La décoration est signée par la designer Ana Corbero ; elle est conçue dans des couleurs chaudes – rouge et orange –, agrémentées de photos et utilise du mobilier en bois conférant au lieu un aspect convivial et confortable. Dans les mois à venir, JAH SARL compte réinvestir dans le Club Social pour en modifier le concept et le remettre « au goût du jour » selon les propriétaires. ■



Mireille Hayek : et de trois !

Mireille Hayek s'apprête à ouvrir "Em Shérif", son troisième restaurant dans Beyrouth après La Parilla et Yasmina. D'emblée, cette "ex-femme au foyer" reconvertie en professionnelle à succès en matière de cuisine et de restauration nous explique qu'elle n'a « pas peur de la concurrence, mais uniquement de l'instabilité du pays ». Son dernier-né présente une cuisine orientale haut de gamme provenant de différents pays – Liban, Syrie, Égypte et allant jusqu'au Maroc puisqu'elle propose également du couscous, sur fond de musique orientale jouée en "live" sur un piano. Le lieu de 250 mètres carrés dont la décoration « est inattendue », selon Hayek, inclut également une terrasse et peut accueillir 200 clients au total. L'investissement s'est élevé à environ 800 000 dollars pour un loyer annuel de 135 000 dollars et un pas-de-porte d'environ 300 000 dollars.

Em Shérif, c'est Mireille elle-même. Mère de quatre enfants, dont Sherif, elle n'est pas « née dans la restauration ». Après des études d'assistante sociale, elle se marie jeune et se découvre un talent de cuisinière en tant que femme au foyer : « C'était mon passe-temps favori, mais je ne le pratiquais qu'à la maison ; j'invitais mes amis pour leur concocter des plats. » Pendant plus de deux ans, cette passionnée de cuisine accumule les magazines spécialisés et suit des cours de manière intensive – « jusqu'à trois par jour ! » avec des femmes de renom en matière culinaire dans le pays comme Marlène Matar ou Marcelle Rebeiz. « J'ai toujours rêvé d'avoir mon restaurant et mes amis m'ont fortement encouragée à en ouvrir un ; mais jamais je n'aurais cru que j'en aurais deux ou plus ! »

Hayek fonctionne en équipe avec son mari Sélim « mon conseiller » et son fils Nabil. Leur premier né est La Parilla en 2006 « ouvert juste après la guerre ». Sélim son époux rentrait d'Argentine et voulait créer « un projet qui n'existait pas encore à cette période sur le marché », d'où l'idée du steak house haut de gamme. Ils rachètent le pas-de-porte à 75 000 dollars et inves-



Lina Raphaël

tissent 500 000 dollars pour l'ouverture de La Parilla pour un loyer annuel de 75 000 dollars. Ils le rentabilisent en 18 mois. C'est Mireille Hayek elle-même, avec l'aide d'architectes, qui décore le lieu qui peut recevoir jusqu'à 110 personnes avec un ticket moyen de 75 dollars. « J'étais encore nouvelle dans le métier et ma cuisine n'était pas aménagée pour recevoir tout ce monde. » La Parilla devient vite une référence en matière de "bonne viande", et sa cuisine se transforme et évolue de semaine en semaine afin de s'adapter au flot continu de la clientèle. Au fil du temps, le "hobby" de Mireille devient sa profession et c'est au tour de Yasmina (du prénom de sa fille), un restaurant indien, d'ouvrir ses portes en septembre 2009. « Je sentais que La Parilla fonctionnait bien sans moi et je commençais à m'ennuyer un peu », avoue-t-elle. Elle sent très vite l'augmentation des prix qui triplent en trois ans.

Comme La Parilla, Yasmina peut contenir environ 110 personnes mais requiert un pas-de-porte de 150 000 dollars. L'investissement s'élève à 500 000 dollars et le loyer à 75 000 dollars. Ce deuxième projet connaît lui aussi un succès continu avec des plats devenus des références comme le loup de mer tandoori ou encore les tortellinis frais préparés à l'indienne. « Les clients sont très fidèles. » Dans un futur proche, Mireille Hayek projette de créer une cuisine centrale qui servira ses trois restaurants. Elle poursuit : « Ma fille rêve de devenir chef et je l'encourage dans cette voie, car si ma vie était à refaire, j'aurais sans doute suivi des études de cuisine pour devenir chef moi-même. » ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net