

Le Capitole sur les toits du centre-ville

Nagi Morkos / Hodema

Inauguré le 1^{er} juillet sur le toit de l'immeuble Asseily, place Riad Solh, Le Capitole s'est vite imposé comme le lieu branché de l'été grâce à sa terrasse de 300 m² qui s'ajoute à une surface en intérieur de 250 m². Le restaurant, qui a coûté 800 000 dollars d'investissement, peut recevoir jusqu'à 300 personnes, dont 90 places assises et 210 du côté du bar. Dans le coin restaurant, le menu est plus riche et la musique moins forte. Samer Rizk, l'un des propriétaires (ils sont en tout quatre avec Siham Asseily, Carlos Asseily et Charles Tarazi), explique que la vocation de ce restaurant-bar n'est pas seulement saisonnière. Il reste ouvert toute l'année. En hiver, sa capacité n'est cependant que de 60 personnes. Le chef Élias el-Rahi concocte les plats de cuisine internationale et italienne. Le ticket moyen par personne est de 45 à 50 dollars. Les murs sont ornés par des œuvres d'artistes libanais. Hania Midani a choisi de créer un décor moderne et minimaliste. ■



Crepaway fête ses 25 ans

Crepaway qui a été fondé par les frères Claude et Charles Thoumy en 1984 fête ses 25 ans. Le restaurant, dont le capital est encore familial, est devenu une chaîne. Elle compte huit branches au Liban (Batroun, Jounié, Kaslik, Zalka, Broummana, Achrafié et ABC Achrafié, ainsi que Furn el-Chebbak), ainsi que deux spots saisonniers (en été à l'Océana et en hiver au Mzaar). La dernière inauguration date de septembre 2008, à Zalka. La prochaine est prévue à Hamra, en

octobre, à la place du Café de Paris. Crepaway s'exporte aussi. Quatre franchises régionales sont actuellement établies en Égypte, au Qatar et en Arabie saoudite. « Nous finalisons actuellement des contrats d'entente avec des partenaires qui désirent introduire Crepaway à de nouveaux marchés, ou même développer la marque dans les marchés où elle existe déjà », explique Albert Thoumy, directeur du marketing. À plus long terme, l'objectif est de développer la marque à l'échelle globale. Le

groupe emploie plus de 400 personnes localement, et ce nombre augmente en été avec les emplois à temps partiel pour les branches saisonnières. Son taux de croissance au cours des cinq dernières années varie entre 12 et 16 %, selon Thoumy. ■

Nouveau directeur à l'InterContinental Mzaar

Le Libanais Walid Kanaan a été nommé directeur général de l'InterContinental Mzaar, un hôtel de 131 chambres situé dans la station de ski de Faraya-Mzaar. Fort de 18 ans d'expérience dans le secteur, Walid Kanaan, qui détient un diplôme suisse en gestion hôtelière, était jusque-là directeur général du Holiday Inn Salmiya au Koweït. Il a rejoint le groupe InterContinental en 2001 après avoir travaillé dans plusieurs hôtels dans les Émirats arabes unis et au Maroc.



Hussein Hadid, l'artisan cuisinier

À 45 ans, Hussein Hadid est devenu une référence dans le monde de la cuisine. Cet été a été particulièrement riche en célébrations de toutes sortes : mariages, fiançailles, dîners privés... C'est dans sa cuisine située à Moussaitbé, The Kitchen, que Hussein Hadid et sa petite équipe de quatre personnes préparent les dîners pour les invitations privées avant de se rendre sur place et s'occuper de la finalisation des repas. Il a construit cet espace en 1998 sur un terrain appartenant à sa mère pour un montant de 200 000 dollars et investit quelque 100 000 dollars additionnels dans les équipements. Une grande table dans une salle attenante est prévue pour recevoir jusqu'à 40 personnes pour des invitations privées. L'ambiance des lieux est rustique et la cuisine de Hadid des plus diversifiées : italienne, française, vietnamienne, indienne, irannienne... « Je me dois de proposer à ma clientèle un menu très varié. » Les tarifs varient de 50 à 100 dollars par personne pour un dîner-buffet de 20 personnes ; évidemment tout dépend des plats choisis, des ingrédients utilisés ainsi que de la quantité voulue par le client. Le chef puise son inspiration dans des lectures, des voyages, ou encore des sorties au restaurant.

Hussein Hadid est venu tard à la cuisine, puisqu'il s'était au préalable lancé dans les finances, à Londres, après des études en Business Economics au BUC de Beyrouth. Mais sa passion de jeunesse l'a ensuite rattrapé, car comme il le dit lui-même « toute ma famille aime les bons plats ». Y compris sa tante paternelle, la célèbre architecte Zaha Hadid.

C'est aux États-Unis – plus précisément en Pennsylvanie – en 1990 qu'il démarre dans le métier avec The Wood Company, une société de traiteur pour hôpitaux, écoles et bureaux appartenant au groupe Abela. L'expérience dure un an et demi. Puis il se rend à New York et suit pendant six mois des cours au French Culinary Institute où il obtient un diplôme de cuisine française. De là, il intègre le restaurant italien San Domenico, toujours à New York, et, de 1992 à 1995, il y apprend le métier de la restauration de A à Z.



Fin 1995, il retourne à Beyrouth, dans le but de s'installer seul. Il débute sa carrière de chef à petits pas et, jusqu'en 1998, il prépare des dîners pour la famille proche, les amis...

Encouragé par sa mère – les autres membres de la famille ne comprenant pas son revirement professionnel –, il démarre The Kitchen sur un espace de 250 mètres carrés. Il lui faut environ huit ans pour élargir son cercle de clients. Ces derniers lui sont fidèles non seulement parce qu'il réussit ses plats, mais également parce qu'il sait créer une relation de confiance : « C'est un peu comme la relation d'un avocat avec ses clients. »

Mais Hussein Hadid ne compte pas s'arrê-

ter là ; parmi ses projets, un livre de cuisine, l'aménagement d'une autre salle à côté de The Kitchen, dans le but d'y accueillir des réceptions privées ou encore des rencontres gastronomiques. Il souhaiterait aussi redynamiser les cours de cuisine qu'il avait donnés chez lui en 2006 et 2007, mais qu'il avait dû arrêter à cause « du manque de discipline des personnes inscrites ». Et « pourquoi pas aussi une boutique pour épices et sauces concoctés par The Kitchen ? ». ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net