

Nagib Zeidan ouvre trois restaurants rue Pasteur

Nagi Morkos / Hodema

The Gathering est le nom du nouveau projet de restaurants inauguré rue Pasteur dans le quartier de Gemmayzé, en décembre. The Gathering combine trois concepts de restauration

dans trois maisons libanaises à l'architecture traditionnelle qui ont été réhabilitées tout en conservant l'authenticité des lieux et en préservant l'esprit du quartier. The Gathering comprend un restaurant italien, un bar-cave à vin et un restaurant de grillades regroupés autour d'une cour centrale. Le projet s'étend sur une surface de 850 m², emploie 36 personnes et peut accueillir jusqu'à 35 personnes dans chaque établissement tous les jours de midi à minuit. Le ticket moyen avoisine les 30 dollars pour le bar-cave à vin et 40 dollars pour les deux autres restaurants, hors vins. Les menus sont tous signés par le chef Georges Chebli et les enseignes sont desservies par une cuisine centrale de plus de 300 m² située à Kaslik. Les développeurs expliquent avoir conçu le projet en respectant des normes écologiques ; ainsi, les trois établissements offrent une cuisine orga-

nique, basée sur des ingrédients issus de fermes organiques présentes dans le pays « afin de promouvoir la production locale ». Quant aux meubles et couverts, « ils ont été chinés sur des marchés ou trouvés chez des revendeurs afin de promouvoir l'idée du recyclage et réduire la production de nouveaux objets ». Par ailleurs, un système de gestion des déchets a été mis en place qui consiste, entre autres, à redistribuer les huiles de friture aux garages et recycler les papiers, verreries, plastiques et autres produits. Nagib Zeidan est le seul partenaire de The Gathering à travers sa société N.Z. Invest (Holding) SAL qui a investi 1,5 million de dollars dans le projet. Il prévoit de les amortir en trois ans. Zeidan est déjà propriétaire de plusieurs restaurants parmi lesquels Downtown, DT by Downtown, So et Soho ainsi que de l'enseigne Santiago.

Le chiffre

-12 %

le taux d'occupation des hôtels

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est établi à 56 % sur les dix premiers mois de l'année, en baisse de 12 % par rapport à la même période en 2010, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young.

Cette baisse, l'une des plus importantes de la région, est due aux tensions politiques internes durant le premier semestre et aux troubles régionaux, surtout en Syrie.

La baisse de la demande s'est traduite par une chute du tarif moyen par chambre de 14,5 % sur un an à 219 dollars. À noter que le tarif moyen à Beyrouth est le sixième le plus élevé de la région.

Des hot dogs new-yorkais dans les stations-service

Un nouveau concept signé Ministry of Food, qui a également à son actif l'enseigne Classic Burger Joint, a vu le jour dans les stations-service Medco de Beyrouth. New York Hot Dog a installé, depuis décembre dernier, des voitures ambulantes en inox sur le modèle de celles que l'on voit dans les rues de la grande ville américaine et propose des sandwiches de hot dogs à un dollar l'unité, ainsi que des boissons. Selon Donald Batal, l'un des partenaires de Ministry of Food et développeur du nouveau projet, « notre hot dog (de dinde) est importé des États-

Unis, cuit à la vapeur et présenté dans un pain spécial ; le tout est servi en moins de 10 secondes avec un assaisonnement au choix : ketchup, moutarde et cornichons ». Une seule personne assure le service de chaque voiture. Le ticket moyen pour deux sandwiches et une boisson gazeuse est de 3 500 livres libanaises et atteint les 7 500 livres pour cinq sandwiches. Dans un premier temps, New York Hot Dog se développera dans la région de Dora avant de s'étendre dans le Grand Beyrouth avec le lancement de dix voitures ambulantes le premier semestre 2012, à raison

d'une voiture par station. Les partenaires de Ministry of Food, parmi lesquels se trouve Maroun Shammas, un des propriétaires

de la société Medco, investissent 15 000 dollars pour chaque voiture ambulante dont l'amortissement est prévu en un an.



Hala et Georges Achkar ouvrent la Maison du caviar et le Café La Joie

Café La Joie, ouvert en novembre près de l'église Saint-Maron, est le premier projet de restaurant développé conjointement par Hala Achkar et son frère Georges. « Nous avons toujours voulu ouvrir un café à Beyrouth, déclare Hala Achkar. Ayant grandi à Paris, nous voulions recréer les souvenirs de notre enfance. » Café La Joie accueille sa clientèle du petit déjeuner au dîner sans interruption et offre également des pâtisseries et viennoiseries « artisanales, élaborées et cuites de façon traditionnelle, sans conservateur ou stabilisateur ». Rémy Lefebvre, le chef exécutif, a signé le menu, et Laurent Duchêne, maître boulanger et pâtissier ayant reçu la distinction de Meilleur ouvrier de France, a formé l'équipe de cuisine et participé à l'élaboration du menu de pâtisserie. La capacité assise avoisine les 96 places (sans la terrasse) et l'investissement s'élève à 1 500 000 dollars que Hala et Georges Achkar prévoient de rentabiliser en trois ans. Le financement et les tâches ont été répartis entre eux deux : Hala s'occupe de la gestion, de l'opération, du développement et de l'adaptation du concept, et Georges des finances. Issus d'une famille de restaurateurs et d'hôteliers – leur père Pierre Achkar est président du syndicat des hôteliers du Liban, et propriétaire et gérant du Printania Palace à Broummana et des hôtels Monroe et Monroe Markazia Suites à Beyrouth –, ils sont tous deux diplômés en économie et finances, et ont rejoint l'entreprise familiale après un détour pour monter des projets personnels. Hala cumule désormais quinze années d'expérience



dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Elle a développé et dirigé plusieurs concepts, notamment The American Tribeca Coffee and Bagel Chain, les hôtels Monroe et Markazia Monroe Suites à Beyrouth, ainsi que la Maison du caviar au Qatar. Le ministère du Tourisme lui a récemment décerné la médaille "Une porte ouverte pour les femmes". Quant à Georges, il vient du milieu de la finance et a travaillé dans diverses institutions à Beyrouth et Dubaï. En parallèle à Café La Joie, Hala développe dans la même bâtisse et toujours aidée par Georges la franchise de l'enseigne parisienne La Maison du caviar : « J'ai pris la licence de la maison mère en 2006 en partenariat avec une société qatarie qui en possède 46 % et ouvert le premier établissement à Doha en 2009. À Beyrouth, l'investissement s'est élevé à 2 millions de dollars comprenant la construction et la préouverture pour un amortissement prévu en 30 mois. » La capacité assise est de 75 places. L'ouverture, programmée pour l'été 2010, a été

retardée pour des raisons de permis et de chantier.

L'enseigne beyrouthine, qui comprend également un point de vente pour le caviar à emporter, diffère quelque peu de celle de Paris en termes de positionnement ; Hala Achkar explique : « Le menu est plus sophistiqué qu'à Paris et s'adapte au marché local, mais les incontournables du menu de l'enseigne parisienne sont toujours présents parmi lesquels le saumon fumé, le tarama, le foie gras, le bœuf stroganoff et les caviars. Aussi, nous avons opté pour une décoration intérieure plus chic et haut de gamme signée par l'architecte français Jacques Garcia. Quant à la musique diffusée dans nos restaurants, elle a été créée spécifiquement pour La Maison du caviar par Stéphane Pompougnac », l'artiste français qui a signé de nombreuses compilations pour l'hôtel Costes à Paris.

Café La Joie et La Maison du caviar emploient à eux deux 50 personnes. Les Achkar planifient de développer le premier à Paris et Londres, et le second à Dubaï et en Asie, à partir de 2013.

- **Sha Pitas** ouvre sa deuxième enseigne à Byblos après celle du Food court du téléphérique et offre des sandwiches de shawarma turcs dans un pain grec pour un ticket moyen de 5 dollars. Les actionnaires Rabih Yaacoub, Charbel Moubarak et Raffy Karamanian ont investi 150 000 dollars dont l'amortissement est prévu en deux ans. Sha Pitas SAL prévoit l'ouverture de six enseignes additionnelles au Liban.

- **Christine Sfeir**, à la tête de la société Treats (Dunkin' Donuts Liban, et les restaurants Semsom et Basillio), a reçu le prix de la "Femme d'affaires de l'année au Moyen-Orient", lors de la cérémonie des "Arabian Business Achievements Awards" qui a eu lieu à Dubaï, en novembre dernier.

- **Margherita pizzeria del quartiere dal 1959**, de la rue Gouraud, a lancé sa première enseigne en franchise à Sin el-Fil. Le lieu s'étend sur 140 m² et peut accueillir 120 personnes. Le ticket moyen avoisine les 26 dollars. La Société de torréfaction et de mouture des cafés brésiliens, propriétaire du nouvel établissement, a investi 600 000 dollars prévus d'être amortis en 18 mois.

- Une nouvelle pâtisserie/salon de thé a vu le jour rue Gouraud. **Ramicitto** s'étend sur 50 m² pour une capacité assise de 25 places. Le lieu accueille sa clientèle tous les jours de 7h à 1h pour un ticket moyen de 10 dollars. La société Kam SAL a investi 100 000 dollars que Hikmat Kaai, l'un des partenaires, prévoit de rentabiliser en 18 mois.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net