

## Le café-bistrot **Café Diem** ouvre à Sodeco

**L**a rue Petro Trad à Sodeco accueille Café Diem, un nouveau concept de "café-bistrot moderne", développé par Donald Batal avec la société Ministry of Food, propriétaire des marques de restauration Classic Burger Joint, Tomatomic et New York Hot Dog. Le lieu, ouvert tous les jours de 7h à minuit, propose une carte internationale servie toute la journée selon les horaires : petit déjeuner, brunch, déjeuner, thés et cafés en après-midi, et enfin le dîner. Parmi les spécialités, les mueslis "faits maison", ou encore les crêpes et le millefeuille. « Nous utilisons des ingrédients de qualité tout en maintenant des prix très abordables », affirme Batal. Le ticket moyen varie entre 8 et 18 dollars. Café Diem, Classic Burger Joint et New York Hot Dog sont desservis par la même cuisine centrale de 200 m<sup>2</sup>



située à Sabtiyé. Ministry of Food a investi 400 000 dollars dans ce projet prévu d'être amorti en trois ans. L'architecture intérieure de Café Diem est signée Nathalie

Hadechian. Le lieu de 70 m<sup>2</sup> dispose d'une capacité assise de 26 personnes. Donald Batal prévoit d'implanter la marque ailleurs au Liban en 2014.

Nagi Morkos / Hodema

### Le chiffre

# -18 %

## Dépenses touristiques au 2<sup>e</sup> trimestre

Les dépenses détaxées ont baissé de 18 % au deuxième trimestre 2013 par rapport à la même période un an plus tôt, selon Global Blue, la société chargée de restituer aux touristes la TVA sur leurs achats au Liban. Les Saoudiens ont représenté 15 % des dépenses touristiques au deuxième trimestre, suivis des Émiratis (14 %), des Koweïtiens et des Égyptiens (8 % chacun), et des Syriens (7 %). Selon Global Blue, les boutiques et les centres commerciaux de la capitale concentrent 84 % des achats effectués par les touristes, suivis des magasins du Metn (11 %), de Baabda (2 %) et du Kesrouan (1 %).

## Sud s'installe à Mar Mikhaël

**S**ud, restaurant méditerranéen et "cocktail lounge", a ouvert à Mar Mikhaël, à

l'intérieur d'une cour baptisée "La cour Saint-Michel". Celle-ci a été louée, rénovée et développée



par la famille Yazbeck, propriétaire de Sud, qui a reloué les deux locaux restants aux café-restaurant et boulangerie Bartartine et au restaurant de cuisine libanaise Studio 43, deux concepts développés par Donald Daccache (Zaatar W Zeit). « En concevant Sud, nous nous sommes inspirés de la Méditerranée européenne, notamment la France, l'Italie et l'Espagne », expliquent Michel Yazbeck et sa sœur Rita. Le menu, conçu par les chefs Maroum Chédid et Georges Yaacoub, propose des plats tels que « le risotto paella, la crème brûlée de foie gras, ou encore le pavé de thon à la niçoise ». Le ticket moyen est de 40 dollars, l'idée étant « d'offrir une cuisine de qualité à des prix abordables ».

Le restaurant se caractérise également par sa cuisine apparente ouverte tous les jours de midi à 23h30 et servant jusqu'à 170 personnes entre la salle, la terrasse et le toit. Ce dernier accueille le "cocktail lounge" qui propose de 18h à 1h30 une sélection de tapas et des boissons-signature parmi lesquelles le "garden sud" (gin, fraise, citron vert, basilic et sucre) ou le "natural twelve" (whisky, yaourt, Amaretto, sel et cannelle). La société Mouth Matter SARL a investi 2 millions de dollars environ prévus d'être rentabilisés en trois ans. Les propriétaires sont actuellement en négociation afin de transformer les immeubles entourant La cour Saint-Michel en boutique-hôtel.

N. M.

## Nadim Fakhry inaugure The Smallville, un hôtel urbain et design à Badaro

Un hôtel cinq étoiles a ouvert ses portes dans le quartier de Badaro fin juillet. The Smallville est un "Lifestyle design hôtel urbain", selon Nadim Fakhry, propriétaire des lieux. Il comprend 156 chambres et suites ultramodernes. Un espace baptisé "The Social" regroupe le lobby, le bar, un café-trottoir servant toute la journée une cuisine « gourmet et décontractée » – salades, sandwiches, burgers, pizzas et cocktails préparés à la minute – et un restaurant avec son jardin proposant une cuisine internationale pour un ticket moyen de 22 dollars. The Pool House, restaurant et bar, est situé près de la piscine au seizième étage avec une vue de 360 degrés sur la ville, notamment sur l'hippodrome, et sert une cuisine inspirée des côtes de la Méditerranée (Italie, Grèce, Espagne, Tunisie, Maroc), avec une capacité assise de 120 personnes et un ticket moyen de 30 dollars. The Smallville dispose enfin de cinq salles de conférences équipées de technologies de pointe et d'une salle de sport. L'hôtel « cible les touristes, les journalistes, les Libanais expatriés, les sociétés mais également la population locale à travers ses restaurants », explique Fakhry. Le projet emploie une centaine de personnes. La société Beirut Homes Ventures, propriétaire de The Smallville, a investi 35 millions de dollars dans le projet dont la surface construite avoisine les 25 000 m<sup>2</sup>, parkings inclus. La famille Fakhry est déjà propriétaire de la chaîne d'appartements meublés Beirut Homes qui comprend trois établissements dans la capitale. Suite au succès de la chaîne, Fakhry



achète le terrain de Badaro pour en faire une quatrième enseigne, mais au moment de demander le permis, il apparaît que pour doubler l'exploitation, il faut construire un hôtel. D'où l'idée de son nouveau concept destiné à encourager les longs séjours. Les chambres sont larges, d'une surface minimale de 38 m<sup>2</sup>, et comprennent une cuisine équipée d'un réfrigérateur où le client pourra trouver des produits qu'il aurait eu chez lui tels que du café, du thé, du pain, des fromages et de la labné, entre autres. Le prix des chambres varie entre 160 et 200 dollars avec des offres spéciales lors de la préouverture et pour les sociétés. L'architecture extérieure a été exécutée par Beam, la société de Nadim Fakhry, et la décoration est signée Riad Kamel. Nadim Fakhry est ingénieur civil, diplômé de la University of South Carolina Columbia aux États-Unis.

En 1967, il crée Beam, une société de construction et de développement immobilier opérant au Liban et en Afrique de l'Ouest. Il se lance dans l'hôtellerie « par passion pour l'industrie » et ouvre son premier hôtel à Marbella – aujourd'hui revendu – pendant la guerre du Liban. En 2002, il lance le premier Beirut Homes à Hamra, suivi d'un second à Sodeco, puis d'un troisième à nouveau à Hamra. Selon Fakhry, les établissements Beirut Homes ont enregistré une chute de revenus de 30 % environ ces derniers mois, due principalement à la baisse des prix des chambres pratiquée face à la crise : « La situation au Liban est imprévisible, mais le pays doit avancer coûte que coûte ; c'est pour cela que je continue. » Ainsi, il développe un grand projet résidentiel à Achrafieh "Ciel et Jardins" et planifie le développement d'un boutique-hôtel à Gemmayzé.

Lina Raphaël

- Une nouvelle enseigne regroupant la pizzeria **Olio** et le restaurant japonais **Soto** a ouvert à Faqra avec une capacité d'accueil de 80 personnes et un ticket moyen de 30 dollars. Lotus Management Group signe ainsi la 6<sup>e</sup> enseigne de la marque Olio et la 5<sup>e</sup> de Soto. Les propriétaires prévoient l'ouverture de **Prune**, un bistrot français à Mar Mikhaël, au mois de septembre.

- **Mövenpick Hotel Beirut** a été nommé, pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, "Lebanon's Leading Resort" lors du "World Travel Awards 2013".

- La rue Uruguay accueille deux nouveaux bar-restaurants, **Nu**, un concept "pop art", et **Gatsby**, un "Chicago bar des années 1920", détenus par Toni Rizk, Maurice Sursock et Johnny Hajjar, déjà propriétaires à travers leur société Uruguay Spirit, des bars Uruguay au centre-ville, Mejico à Jounieh et Caipira à Jbeil. Nu et Gatsby ont requis chacun un investissement de 350 000 dollars prévus d'être rentabilisés en deux ans.

- Le groupe Ghia Holding a inauguré au Beirut City Centre la 2<sup>e</sup> enseigne du café-restaurant libanais **Ahwak by Abdel Wahab**, déjà présente à Le Mall Dbayé. Situé sur la terrasse du centre, il peut accueillir 250 personnes de 11h à minuit. Le ticket moyen est de 20 dollars.

- Le groupe Crepaway déménage son enseigne de bistrot libanais **Nasma** à Achrafieh, au Beirut City Centre.

En collaboration avec  
**hodema**  
 consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)