

## French Bakery s'installe à Achrafié

Nagi Morkos / Hodema

Un café-boulangerie "traditionnel à la française" s'est installé le 1<sup>er</sup> mars dans le quartier de Furn el-Hayek à Achrafié. French Bakery, qui s'étend sur 100 m<sup>2</sup>, propose un menu varié constitué de salades, de soupes, d'une large sélection de sandwiches, mais aussi de plats chauds, de desserts et de boissons. Côté boulangerie, le lieu présente en vitrine et à l'intérieur un étal de pains et viennoiseries, fraîchement préparés et envoyés quotidiennement par la société MEFIMA SAL, propriétaire de French Bakery. Selon Rita Hoyek, à la tête de MEFIMA SAL, la société dont la cuisine centrale de 300 m<sup>2</sup> est située à Fanar fournit également du pain à divers établissements du pays,

notamment des hôtels, le Phoenicia et le Royal, des restaurants parmi lesquels le Gaucho et enfin divers supermarchés tels que les TSC. French Bakery dont l'investissement avoisine les 150 000 dollars emploie 10 personnes. L'architecture intérieure, signée Jad Ghostine, est moderne, avec une prédominance du bois allié à du mobilier aux couleurs chaudes qui se déclinent dans les tons marron et bordeaux. Des photos au mur représentant des scènes parisiennes complètent le décor. French Bakery accueille sa clientèle chaque jour de 7h à 23h et peut recevoir jusqu'à 35 personnes pour un ticket moyen d'environ 17 dollars. Le retour sur investissement est prévu dans trois ans. ■



## Harbor 201 ouvre près du port de Beyrouth

Le restaurant-lounge Harbor 201 a ouvert le 1<sup>er</sup> mars, comme son nom l'indique, dans le quartier du port de Beyrouth, avenue Charles Hélou. C'est le premier projet de la société The Harbor SAL dont le partenaire principal est Dory Daccache. Ce dernier a déjà à son actif de nombreuses enseignes telles que Leila et Let's Burger à travers son autre compagnie Food Kapital. Daccache et ses partenaires ont investi un million de dollars pour mettre ce projet sur pied et prévoient un retour sur investissement dans les deux prochaines années. Le lieu est géré par la société GHIA dirigée par Jean-Claude Ghosn, propriétaire et gérant par ailleurs du restaurant de cuisine libanaise Abdel Wahab. Harbor 201 est

situé dans une maison libanaise traditionnelle aux murs rouges entièrement rénovée. L'architecte Tony Tabet a conçu un décor chaleureux où dominent le bois, le cuir et la couleur rouge. Harbor 201 s'étend sur une surface de 300 m<sup>2</sup> avec une capacité assise d'environ 200 personnes et propose une cuisine internationale assurée par le chef Christian Billard pour un ticket minimum de 80 dollars par personne. Le dîner est obligatoire dans ce lieu qui présente également des animations et une musique "live" ainsi qu'un DJ. Harbor 201 emploie 25 personnes et cible une clientèle de 35 ans et plus. Il ouvre tous les jours, exceptés les dimanches, à partir de 21 heures. ■



### En bref...

- Une nouvelle boutique de cupcakes a ouvert rue Jeanne-d'Arc dans le quartier de Hamra. **Cupcakery** propose cupcakes, cookies et brownies, et accueille sa clientèle tous les jours de 10h à 22h, exceptés les dimanches.
- **Roadster Diner** a lancé un menu "basses calories" qui comprend des burgers et des sandwiches en version "saine" à moins de 500 calories l'un, disponibles dans tous les restaurants Roadster, ainsi que par livraison. Par ailleurs, Roadster ouvre en juin à l'ABC d'Achrafié en lieu et place de Crepaway.
- Après le Stove rue Monnot, Tony Saadé ouvre très prochainement **Ackiz**, une pizzeria dont la capacité assise totalise 120 places. Ackiz qui ouvre tous les jours de midi à minuit est située dans une maison individuelle attenante au Stove. Ce projet a requis un investissement de 300 000 dollars.
- En avril, Nick House et Piers Adam, propriétaires du **Whisky Mist**, un bar branché de Londres, ont choisi Beyrouth pour y ouvrir leur première enseigne à l'étranger. C'est l'hôtel Phoenicia qui accueille ce bar ouvert du mardi au dimanche tous les jours dès 22 heures. L'endroit a une capacité assise d'environ 250 places.
- Chafic el-Khazen, partenaire et gérant de la boîte de nuit Sky Bar située au BIEL, a repris le restaurant **La Crêperie** à Jounié. ■

# Donald Batal s'attaque à la pizza après le burger "classic"

**D**onald Batal lance à Sodeco Tomatomatic sa deuxième enseigne, à quelques mètres de son premier projet, Classic Burger Joint, qui a fait son succès. "Petite échoppe" offrant des pizzas à l'américaine avec plusieurs choix de pâtes, Tomatomatic est décoré dans un style industriel « où les clients pourront apprécier, assis sur des chaises d'école, des pizzas "classiques" mais aussi des recettes nouvelles et exclusives telles que la Taco ou la barbecue chicken pizza ». Tomatomatic est un lieu non fumeur. Batal a investi 200 000 dollars pour ouvrir cette pizzeria de 70 m<sup>2</sup>. Le loyer s'élève à 40 000 dollars et la capacité assise est de 26 places pour un ticket moyen de 12 dollars. « Au départ, nous voulions ouvrir un deuxième restaurant près de Classic Burger Joint pour faire patienter les clients qui attendaient leur table et éviter qu'ils n'aillent ailleurs. » Un local se libère à quelques mètres de là, Batal décide que ce sera une pizzeria, « ce produit étant le meilleur substitut au burger ».

Né en 1974, Donald Batal a reçu la restauration en héritage. Son père Tony, aujourd'hui décédé, et ses oncles Georges (propriétaire du restaurant Lutecia) et Maroun (propriétaire du Cocteau) possédaient le restaurant Au Vieux Quartier à Achrafé. À 14 ans, déjà attiré par le métier, Donald travaille les week-ends dans un kiosque de l'enseigne Super Schtroumpf, en cachette, car « à l'époque, les jeunes qui travaillaient pour arrondir leurs fins de mois étaient mal perçus ; de plus, nous avions un restaurant de famille et il semblait difficile qu'un membre de la nôtre travaille ailleurs ». Quelques semaines plus tard, "tombant nez à nez" avec son père et son oncle Georges, il est obligé d'abandonner cette activité. Pour un court moment seulement, car son intérêt pour le métier le rattrape. Il travaille à la pâtisserie L'Escalé à Jounié et intègre l'Université de Kaslik pour des études de marketing.

En 1997, à 23 ans, il ouvre à Reyfoun en été un café appelé Babouch Arguileh Tarbouch. « Nous ne vendions que les boissons. Pour les narguilles et la nourriture, nous faisons appel à



des spécialistes et prélevions un pourcentage sur les ventes. » Le projet est une réussite mais, une fois l'été fini, Batal se met à chercher un emploi à Beyrouth. Ce sera avec Donald Daccache pour ouvrir les premiers Roadster Diner, à Achrafé et Jal el-Dib. Il restera dans le groupe de 1998 à 2005 comme directeur des branches : « Roadster a été une excellente école qui m'a appris à maintenir de hauts standards de qualité et à ne jamais faire de compromis à ce niveau. »

En 2005, il projette de partir pour Los Angeles afin d'y ouvrir un concept de sandwichs libanais, mais des soucis de papiers l'en empêchent. C'est à ce moment que Daccache lui présente les frères Boubess qui le recrutent pour ouvrir leur restaurant Piazza à Dubaï. La collaboration s'avère fructueuse et Batal accepte de devenir le directeur des opérations

de leurs restaurants au Liban et le responsable du développement de nouveaux concepts, notamment Bob's Diner, Napolitana, Kaiten, Laziz et Met Café.

Fort de ces années d'expérience, « ayant compris que le burger est un produit très vendeur », il décide de voler de ses propres ailes en ouvrant un lieu qui lui est exclusivement dédié. Classic Burger Joint, ouvert en 2010, a vendu à ce jour plus de 100 000 burgers et une deuxième enseigne a vu le jour à Jal el-Dib. Batal poursuit ses projets : d'ici au début de l'année prochaine, il aura ouvert un centre de livraison et sa troisième enseigne Classic dans le pays. ■

En collaboration avec

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

## Nouvelle classification des hôtels et des restaurants

Les nouveaux critères mis en place par le ministère du Tourisme pour classer les hôtels, les restaurants et les résidences touristiques ont été publiés au *Journal Officiel*. Pour continuer à afficher une, deux, trois, quatre ou cinq étoiles, les établissements touristiques devront se faire évaluer par le bureau de contrôle, Bureau Veritas, d'ici au 31 décembre 2011 au plus tard. « Nous avons réussi à négocier avec Bureau Veritas des tarifs parmi les plus bas au monde. Les établissements devront déboursier entre 850 à 1 700 dollars pour être évalués », a expliqué le ministre du Tourisme sortant Fadi Abboud au *Commerce du Levant*. « Près de 10 % des montants encaissés par Bureau Veritas seront ensuite consacrés à la promotion de la nouvelle classification auprès des agences de voyages et des guides

internationaux », a-t-il ajouté. Chaque établissement sera contrôlé une fois par an et deux visites anonymes seront menées chaque année par Bureau Veritas.

« Ces nouveaux critères qui s'inspirent des normes européennes ainsi que le recours à Bureau Veritas visent à restaurer la crédibilité du secteur touristique libanais, a souligné Abboud. Aujourd'hui, il existe des hôtels dans la capitale qui ont été classés 5 étoiles dans les années 60, et qui ont gardé cette classification depuis, sans entreprendre aucune rénovation. »

Désormais, les hôtels seront classés en fonction de 302 critères, allant de la taille des chambres à la qualité des services fournis en passant par le système de climatisation, le niveau de qualification des employés, la propreté des cuisines, l'existence d'un système de réservation en ligne, l'éclairage, etc. Chaque critère est doté d'un certain nombre de points. Pour obtenir une étoile, l'hôtel devra répondre à 71 critères et avoir entre 90 et 180 points, contre 174 critères et 570 à 650 points pour obtenir cinq étoiles. Les hôtels ayant obtenu le plus de points dans leurs catégories bénéficieront du niveau d'excellence (S). Globalement, les établissements seront notés en fonction de l'état du bâtiment (18 % de la note), du confort du séjour, chambres, salles de bains... (43 %), des services fournis (20 %) et des loisirs et autres services proposés (piscine, business center, Internet... etc.).

Les résidences touristiques et les restaurants n'ont pas le système de notation, mais seulement celui des critères. ■

## Pas d'alcool aux mineurs, affichage des prix... les restaurants rappelés à l'ordre

Le ministère du Tourisme a publié une circulaire rappelant aux restaurants la nécessité de se conformer aux règles, qu'un grand nombre d'entre eux semblent avoir oublié.

Selon la circulaire, les établissements touristiques sont obligés de déclarer leur prix au ministère du Tourisme et de les afficher clairement en deux langues, dont l'arabe. Les prix affichés doivent inclure les frais additionnels, notamment le service et la TVA. La circulaire rappelle également qu'il est interdit d'imposer au client un produit ou un service qu'il n'a pas commandé, alors que de plus en plus de res-

taurants servent une bouteille d'eau puis la facturent sans demander l'avis du client.

De même, il est strictement interdit d'imposer une charge minimale au client, à l'exception d'un prix d'entrée pour les soirées spéciales, annoncé à l'avance. Les clients ont le droit de reprendre avec eux les restes des produits qu'ils ont payés, et la facture présentée doit être détaillée.

Enfin, le ministère rappelle que les mineurs sont interdits d'entrée dans les boîtes de nuit et les bars, et que les restaurants n'ont pas le droit de leur servir de l'alcool. ■

## Le tourisme devrait générer 13,5 milliards de dollars en 2011

Le secteur touristique au Liban devrait générer, directement et indirectement, environ 13,5 milliards de dollars en 2011, selon le Conseil mondial du voyage et du tourisme.

Dans son rapport annuel, le World Travel & Tourism Council a estimé que les secteurs du voyage et du tourisme devraient contribuer directement à l'économie libanaise, à hauteur de 3,77 milliards de dollars cette année, soit 9,5 % du PIB, et employer 122 000 personnes, soit 9,1 % des emplois au Liban.

Si l'on inclut l'impact des voyages et du tourisme sur les autres secteurs de l'économie, les revenus générés devraient atteindre 13,5 milliards de dollars, soit 33,8 % du PIB en 2011. D'ici à 2021, la contribution directe des secteurs du voyage et du tourisme à l'activité économique libanaise devrait s'élever à 5,8 milliards de dollars, soit 9,7 % du PIB, tandis que l'économie du secteur au sens large devrait contribuer à hauteur de 20,6 milliards de dollars, soit 34,7 % du PIB prévu en 2021.

Le secteur devrait croître de 4,3 % par an en termes réels entre 2011 et 2021, contre 4,6 % au Moyen-Orient et 4,4 % à l'échelle mondiale au cours de la même période. ■

## Le taux d'occupation des hôtels en forte baisse en janvier

Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth s'est élevé à 41,6 % en janvier, en baisse de 20,9 % par rapport à l'année dernière. Selon une étude réalisée par le cabinet de conseil Deloitte & Touche, le revenu moyen par chambre a également reculé de 24,6 % en rythme annuel à 86 dollars.

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Moyen-Orient, en revanche, a augmenté de 13 % sur un an, à 60 % en janvier. La région a affiché une croissance du taux d'occupation des chambres d'hôtels malgré l'augmentation du nombre de chambres disponibles. Le revenu moyen par chambre a également augmenté à 127 dollars.

Dubaï a figuré en tête de liste en termes de performance hôtelière avec le taux d'occupation le plus important de la région à 76,6 et le revenu moyen par chambre le plus élevé à 178 dollars. ■



# Un projet de centre d'exposition à Dbayé pour développer le **tourisme d'affaires**

**L**e ministre démissionnaire du Tourisme, Fadi Abboud, a présenté un projet visant à créer un centre de conférences et d'expositions sur une surface de plus de 38 000 m<sup>2</sup> à Dbayé.

Le projet avait été proposé une première fois dans le cadre d'un plan de développement du tourisme au Liban approuvé en Conseil des ministres en mars 2010. Mais aucune mesure concrète n'a été prise depuis en raison des blocages administratifs, a expliqué le ministre Abboud lors d'une conférence de presse, en pointant du doigt le ministère des Finances.

L'idée est de charger un opérateur privé de construire puis de gérer un centre de conférences et d'expositions sur 25 terrains appartenant à l'État d'une surface totale de 38 623 m<sup>2</sup>, autour du Palais des congrès Émile Lahoud à Dbayé.

L'objectif au niveau national est de développer le tourisme d'affaires, généré par les congrès, les conventions d'entreprise, les foires, les salons, les séminaires... etc.

Le Liban ne compte actuellement que trois centres d'expositions : le centre provisoire BIEL dont la licence arrive à expiration cette année, le Forum de Beyrouth qui est trop petit et qui ne dispose pas de places de parking suffisantes et, enfin, la Foire Rachid Karamé qui n'accueille que des événements

locaux, a indiqué Abboud.

Selon lui, Dbayé est une zone idéale pour ce type de projet : outre la disponibilité des terrains publics, la région est facilement accessible, et elle dispose des infrastructures nécessaires avec plus de 1 600 chambres d'hôtel disponibles au Metn et au Kesrouan ainsi que des centres commerciaux et des divertissements attractifs pour les visiteurs potentiels.

L'établissement d'un tel projet en dehors de la capitale permet également de désencombrer Beyrouth et d'encourager la décentralisation, sans parler de l'importance de dynamiser la région, où le taux d'occupation des hôtels stagne à un niveau annuel de 20 %, a-t-il ajouté.

Après avoir obtenu l'accord de principe du Premier ministre sortant Saad Hariri, le ministère du Tourisme a entrepris les démarches administratives nécessaires pour pouvoir utiliser les propriétés publiques. Mais le processus a buté au niveau du ministère des Finances, qui a invoqué le risque de conflit d'intérêt avec le Palais des congrès ainsi que la nécessité d'élaborer une étude de faisabilité.

« Nous avons répondu au ministère que ce projet est complémentaire au Palais des congrès, qui pourra continuer à être géré par l'Union des municipalités du Metn ou confié



à l'opérateur désigné », a indiqué Abboud.

Quant à l'élaboration d'une étude de faisabilité, cela ne peut être fait qu'après avoir obtenu un accord préliminaire sur l'utilisation des terrains dont la surface et la valeur sont des données essentielles pour étudier la faisabilité du projet, a-t-il poursuivi.

« Un an plus tard, le projet est toujours dans les tiroirs du ministère des Finances, et le Liban rate des occasions importantes au niveau du tourisme d'affaires », a conclu Fadi Abboud. ■

## Tourisme : le Liban classé 22<sup>e</sup> dans le monde en termes de **croissance** en 2010

**S**elon les chiffres préliminaires de l'Organisation mondiale du tourisme, le Liban a été classé 22<sup>e</sup> au niveau mondial en termes de croissance du nombre de touristes en 2010, avec une hausse de 17,6 % sur un an, contre une croissance mondiale moyenne de 6,7 %.

Parmi les pays arabes, le Liban est arrivé à la 5<sup>e</sup> place, après l'Égypte (17,9 %), la Jordanie (23 %), la Palestine (35,3 %) et la Syrie (42,5 %). La croissance moyenne a été de 14 % au Moyen-Orient et de 5,8 % en Afrique du Nord.

Pour 2011, l'organisation prévoit une croissance du nombre de touristes de 4 à 5 % dans le monde et de 7 à 10 % au Moyen-Orient.

Par ailleurs, l'OMT a indiqué que les recettes touristiques au Liban se sont élevées à 6,8 milliards de dollars en 2009, en hausse de 16,4 % par rapport à l'année précédente. Le Liban a été classé 34<sup>e</sup> au niveau mondial et 3<sup>e</sup> parmi les pays de la région, après l'Égypte (10,8 milliards de dollars de recettes) et les Émirats arabes unis (7,4 milliards de dollars). ■

## Le **Grand Théâtre** transformé en hôtel de luxe d'ici à 2013

**S**olidere a chargé le cabinet d'architecture et de design londonien, Anouska Hempel Design, de transformer un ancien théâtre datant des années 30 en hôtel de luxe.

Le Grand Théâtre, situé place Riad el-Solh au centre-ville de Beyrouth, deviendra un hôtel comprenant 57 suites, qui ouvrira ses portes en 2013, a annoncé Anouska Hempel Design dans un communiqué.

Le cabinet, en collaboration avec Rogers Stirk Harbour and Partners, envisage d'ajouter une extension au bâtiment existant, avec une vue sur l'auditorium historique. Contacté par téléphone, Solidere n'a pas souhaité donner davantage de détails sur le projet. ■