

hôtellerie & tourisme

Al-Balad étend son réseau de franchises

La marque de restauration al-Balad, pionnière dans la cuisine libanaise modernisée, inaugure en juin une nouvelle enseigne en Arabie saoudite où elle est présente depuis 2008. La chaîne change ainsi de franchisé. « Les standards que nous imposons à nos partenaires de franchises sont très stricts et nous tenons à ce qu'ils soient constamment respectés, affirme Pascale Barakat, à la tête de HDC Holding, la maison mère d'al-Balad. Nous avons conclu une résiliation amiable du contrat de franchise avec la société Fawaz al-Hokair Group, en raison de changements majeurs de leur stratégie F&B. » C'est à Riyad que les nouveaux franchisés, Gulf Restaurant and Parks Group, spécialisés en restauration, ouvrent al-Balad, dans un local d'une surface de 1 160 m² et d'une capacité assise de 550



personnes. La marque, créée en 2001 par Tarek Barakat, est aujourd'hui présente au Liban avec trois enseignes (dont celle de Dbayé actuellement en déménagement), au Koweït, au Qatar et en Arabie saoudite. L'investissement moyen d'un établissement de la marque débute à 500 000 dollars et augmente selon l'emplacement et la taille

du restaurant, et plusieurs facteurs sont pris en compte pour fixer le coût de la franchise, notamment le territoire et les plans de développement. Pascale Barakat, qui a repris les rênes de l'entreprise depuis le décès de son époux en 2010, lance bientôt un nouveau menu et étudie plusieurs opportunités de franchises.

Nagi Morkos

Le chiffre

50 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en janvier

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 50 % en janvier 2015, contre 47 % un an plus tôt. C'est le troisième taux le plus faible parmi 13 villes du Moyen-Orient, après Manama (48 %) et Koweït City (48 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 181 dollars, en hausse de 3,8 % en glissement annuel, et les revenus par chambre disponible ont augmenté de 43,5 % à 92 dollars.

P. S.

The Angry Monkey : après le bar, la pizzeria

Ziad Kamel, Patrick Cochrane et Charlie Ghazal ont ouvert début mars The Angry Monkey Pizzeria en face de leur bar The Angry Monkey, récemment rénové. L'établissement est situé en lieu et place de Gauche Caviar dans la rue baptisée The Alleyway, Gemmayzé, où le groupe a installé l'ensemble de

ses concepts, parmi lesquels le bistrot Cougley. Bien que séparés par une allée, le bar et le restaurant font partie d'une même enseigne décrite comme « un bar-restaurant de quartier ». La pizzeria propose un menu composé de pizza, salades et plats internationaux à partager. Les spécialités comprennent la "Pizza Chorizo", la

"Paddy Pizza" (aux œufs et bacon), la salade de "kale et courges" ainsi que des mini-burgers. Le ticket moyen avoisine les 20 dollars. L'idée de regrouper les deux concepts sous le même nom est « de compléter notre offre "bar" par une carte de restaurant élaborée afin de pouvoir cibler une clientèle de jour, affirme Kamel. Le but est aussi de faciliter l'expansion potentielle de la marque, les restaurants ayant une durée de vie plus longue que celle des bars ». La pizzeria, qui dispose d'une bibliothèque, d'une cheminée, d'un espace "lounge" et d'un bar à cocktails, s'étend sur une surface de 180 m² avec une capacité assise de 80 personnes. Le bar de 160 m² est,

quant à lui, décoré dans le style "années 20" et peut accueillir 100 personnes. Les deux locaux se partagent une terrasse de 35 places. Ils accueillent leur clientèle tous les jours à partir de midi. Les propriétaires ont investi 400 000 dollars dans la rénovation du bar et l'ouverture du restaurant, prévus d'être rentabilisés en deux ans. Ils planifient de lancer au mois de mai "Stereo Arcade" à Dubaï, une destination de nuit comprenant entre autres The Angry Monkey, et développent également Cougley aux Émirats arabes unis avec une première ouverture prévue cet été à l'hôtel Mövenpick, Jumeirah Lakes Towers à Dubaï.

Lina Raphaël



La chaîne de restaurants libanais Mhanna lance Joz à Antélias

Antélias accueille depuis le début de l'année Joz Lebanese Diner, un

concept décrit comme « la déclinaison express » du restaurant Casino Mhanna des mêmes propriétaires. Le restaurant dont le nom signifie « noix » en arabe propose une cuisine libanaise rapide comprenant plusieurs classiques ainsi que quelques plats modernisés, notamment le burger « à la libanaise », la salade « quinoa tabbouleh » et les roulades de halloum. « Nous avons créé cette marque « grand public » pour cibler un nouveau segment de clients, plus jeunes, recherchant à la fois des produits de qualité, des prix abordables et un service rapide », affirme Nayla Mhanna, responsable marketing et développement de la marque. Joz

110 m² peut accueillir 100 personnes tous les jours de midi à minuit et propose les services de vente à emporter et de livraison à domicile. La société Hajjar Group détenue par Michel et Élie Mhanna et à la tête de la chaîne Mhanna, comprenant Casino Mhanna (à Zahlé depuis 1888 et à Antélias) et Mhanna sur Mer (à Amchit), a développé ce concept en vue de le franchiser. « Nous sommes actuellement en négociation pour exporter la marque dans plusieurs pays dès 2016. » Les propriétaires ont investi près d'un million et demi de dollars dans ce nouveau concept, prévus d'être rentabilisés en deux ans.

Vanessa Habib



En bref

- La 22^e édition du Salon Horeca se tient au Biel du 20 au 23 avril. Avec une surface d'exposition de 15 000 m², Horeca réunit encore cette année plus de 350 exposants – parmi lesquels des acteurs-clés des industries de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration – ainsi que 25 experts internationaux, dont le chef français Frederic Anton, « Meilleur ouvrier » de France. Plus de 14 000 visiteurs sont attendus. De nombreuses activités, forums et concours sont prévus tels que le traditionnel salon culinaire, la compétition de l'art du service et une présentation des nouvelles technologies dans le secteur hôtelier et de la restauration. Plusieurs nouveautés sont au programme cette année dont « Party 3al Tawlet », une collaboration entre Kamal Mouzawak et Rana Salam Design, ainsi que le concours « bed making » qui opposera des étudiants en hôtellerie et des professionnels du service de chambre d'hôtels.

Terroirs-Y-Seleccion, un bar à vins et de tapas s'installe à Kaslik

Le groupe de restauration Found'd inaugure Terroirs-Y-Seleccion, un bar à vins et de tapas à Kaslik, rue Espace 2000, adjacent au restaurant Downtown et à la boutique Santiago de la même société. Terroirs-Y-Seleccion a d'abord été créée en 2010 comme une société d'import, de distribution et de conseil dédiée au vin. « Avec notre établissement de Kaslik, nous avons voulu nous lancer dans la vente directe au consommateur afin de leur per-

mettre de déguster du vin de qualité à prix abordables », affirment les partenaires Najib Zeidan et Louis Tannoury.

L'établissement qui sert également de boutique propose une sélection de plus de 1 000 références de France (Bourgogne, vallée du Rhône, Champagne, Loire, Alsace, Jura et Languedoc-Roussillon), d'Espagne (Priorato, Rioja, Tora et Ribera de Duero) et du Liban. Pour la consommation sur place, un droit de bouchon de 22 dollars est imposé. Côté tapas,

la carte comprend entre autres des sardines de Galicia, des ventrèches de thon blanc germon, des anchois de Cantabrique ainsi qu'une sélection de fromages affinés. Le ticket moyen est de 50 dollars. Le lieu de 120 m², décoré dans le thème du vin avec notamment un tonneau et des casiers à bouteilles, peut accueillir une quarantaine de personnes et dispose d'une terrasse vitrée. La société, également propriétaire des concepts Sô, DT, The Gathering, Memorylane et la pâtisserie Etc., a investi 900 000 dollars dans ce projet, prévus d'être amortis en quatre ans et emploie cinq personnes. Elle planifie l'ouverture d'autres enseignes de la marque dans le pays, ainsi que Downtowner, un nouveau concept à Badaro.

V. H.

- « Eid Souk el-Tayeb », un événement célébrant la Journée internationale des marchés et organisé par Souk el-Tayeb, a eu lieu le 21 mars aux Souks de Beyrouth. Plusieurs activités ont été prévues pour l'occasion telles que le « khodra tour » et le « mouneh tour », des visites des marchands de légumes et « mouneh » du marché Souk el-Tayeb. Le « souk tour » a été mené par Kamal Mouzawak, fondateur de Souk el-Tayeb. L'événement comprenait également une représentation de dabké et une vente de sacs d'épicerie conçus par des créateurs libanais comme Bokja et Maya Tawil.



hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Greg Malouf, ambassadeur de la gastronomie moyen-orientale

Après l'Europe et l'Australie, Greg Malouf, chef étoilé australo-libanais, auteur de sept ouvrages culinaires, installe sa cuisine moyen-orientale à Dubaï où il officie dans le restaurant-bar Clé. Sollicité par un groupe de restaurateurs indiens, « fans de ses livres », Malouf se lance dans ce projet en tant que partenaire dans la société propriétaire Global Hospitality Limited. Fidèle à sa signature culinaire emblématique de son succès, il y sert une cuisine « moyen-orientale contemporaine, aux influences libanaises, nord-africaines et perses ». Plusieurs des recettes sont tirées de ses livres devenus pour lui « de véritables répertoires » et parmi les spécialités, Malouf propose le tajine de fruits de mer, le fattouche au homard, la kafta nayyé (tartare de kafta) ainsi que le canard rôti au miel et cardamome. Le ticket moyen est de 95 dollars. « Je n'emploie pas le terme fusion pour qualifier ma cuisine, elle est inspirée de mon héritage libanais ainsi que de mes nombreux voyages autour du monde, explique-t-il. C'est une réinterprétation de mes souvenirs d'enfance, notamment des plats libanais concoctés par ma mère, pimentés d'une touche de modernité et d'Occident. » Clé s'étend sur une surface avoisinant les 500 m² répartis entre le restaurant d'une capacité de 100 personnes, le bar-lounge, la terrasse, une salle dédiée aux événements privés et la cuisine qui emploie 40 personnes, toutes sélectionnées par Malouf.

Né à Melbourne de parents libanais, Malouf découvre très jeune son engouement pour l'art culinaire, « fasciné par la cuisine riche et généreuse de sa mère ». Il débute son parcours académique en



1978, à l'Institut hôtelier William Angliss, en Australie, et finit ses études à Londres. « Mon plan était de quitter le pays pour l'Europe afin de perfectionner mes compétences en cuisine occidentale. » Ainsi, il pose d'abord ses bagages en France où il fait le tour de plusieurs maisons réputées, enchaînant ensuite les expériences en Autriche, en Italie et en Belgique. Ses voyages l'emmenent jusqu'à Hong Kong où il passe trois ans avant de rentrer à Melbourne. À son retour, il prend les rênes de la cuisine du restaurant-bar O'Connell's, l'occasion pour lui d'introduire son nouveau style culinaire et de « changer les préjugés des Australiens sur la cuisine libanaise, limitée pour eux au hommos, moutabbal et falafel ». Malouf réussit son pari, la nouvelle carte est très bien reçue par la presse, les critiques et les clients. En 2000 il y ouvre MoMo, son premier restaurant oriental pour lequel il reçoit de nombreuses récompenses. Il ferme en 2011 pour un nouveau projet à Londres. « J'entreprends un seul projet à la fois, je tiens à

toujours être présent en cuisine avec mes équipes », affirme-t-il. Malouf est alors appelé à officier dans les cuisines du « Petersham Nurseries Café », à Richmond, un restaurant étoilé Michelin, en difficulté à l'époque après le départ du chef Skye Gyngell. Grâce à Malouf qui produit « la meilleure représentation de la cuisine moyen-orientale à travers les yeux d'un émigrant », l'établissement réussit à conserver son étoile. En 2014, il publie avec son ex-épouse Lucy, coauteure de ses livres, « New Feast », le dernier de ses sept ouvrages dédiés à la cuisine et aux voyages culinaires. C'est cette même année qu'il s'installe à Dubaï pour inaugurer Clé. Le Liban « pourquoi pas ? », bien qu'il n'y envisage pas de projets pour l'instant, il s'y rend souvent pour rencontrer des chefs et nourrir son inspiration, notamment à Zahlé son village d'origine. S'il devait donner un conseil aux chefs libanais, ce serait « la retenue dans les portions et l'intégrité dans les recettes ».

Nagi Morkos

En bref

- **Crumb**, une nouvelle sandwicherie, a ouvert ses portes à Badaro au mois de mars. Le lieu détenu par la société Bonaparte SAL propose une vingtaine de sandwiches internationaux « préparés à base d'ingrédients frais, sains et de qualité ». Le menu comprend entre autres le « Labneh Pesto », le « Veggie Mexican », le « Salmon Guacamole », le « Crumb Falafel » et le « Halawah Kinder », ainsi que des croissants et des jus de fruits. Le ticket moyen avoisine les 7 dollars. Crumb est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 23h et du vendredi au samedi jusqu'à 1h. Il propose la vente à emporter et la livraison à domicile baptisée « eco delivery » puisqu'elle se fait uniquement à pied ou à vélo. Le propriétaire Walid Hage emploie huit personnes et envisage de développer bientôt la marque dans le pays.

- Deux autres ouvertures ont été enregistrées à Badaro, celle de la deuxième enseigne du restaurant arménien **Onno**, déjà présent à Bourj Hammoud, et celle de **Také**, un restaurant japonais.

Obi, également spécialisé en cuisine japonaise, a prévu d'ouvrir prochainement dans la rue Badaro. Ainsi, la rue qui regroupait principalement des « cafés-bar » développe aujourd'hui son offre de restauration.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net