

hôtellerie & tourisme

Café Najjar lance **Hakini Lebneni** : un café-restaurant libanais

Après La Maison du Café – Café Najjar, le duo Georges Najjar et Massaad Farès, propriétaires de la société M.D.C. Franchise SAL, lancent Hakini Lebneni, un café-restaurant libanais en plein cœur d'Achrafié sur l'avenue Élias Sarkis. Au menu, des petits déjeuners libanais puis, pour le déjeuner et le dîner, la carte décline des salades, sandwiches et plats chauds pour un ticket moyen entre 20 et 25 dollars par personne. Spécialité de l'endroit, Hakini Lebneni propose aussi à ses clients une sélection de cafés à déguster à toute heure. Situé dans un local de 130 m², l'établissement peut accueillir jusqu'à 60 personnes assises entre l'intérieur et la terrasse. Le décor est moderne et rappelle l'ambiance libanaise : tables en marbre, comptoir de bar ciselé. Côté clientèle, pas d'âge ou de profil ciblé, les pro-



priétaires espèrent servir tous les amateurs de café. Pour lancer Hakini Lebneni, Georges Najjar et Massaad Farès ont investi 450 000 dollars répartis entre le développement du

concept et les travaux de la boutique. Avec cette nouvelle marque, le leader libanais du café renforce son positionnement sur le marché du F&B.

Nagi Morkos

Le chiffre

53 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en janvier

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a progressé de 3 % en janvier 2016 par rapport à la même période l'année passée, tiré par une augmentation du nombre de touristes, selon le cabinet Ernst & Young. Ce taux s'est ainsi établi à 53 % au premier mois de l'année. C'est le quatrième taux le plus fort de la région après les Émirats arabes unis, l'Arabie saoudite et le Qatar. Le tarif moyen par chambre est tombé à 147 dollars, soit une chute de 18,9 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont chuté de 14,4 % à 79 dollars.

Blueberry Square se positionne sur le marché de la nuit

Lancé en 2012, le cluster Blueberry Square situé à Dbayé revoit sa stratégie

initiale. Ce centre de 5 000 m² dont l'architecture et l'organisation rappellent celles d'un petit

mall ouvert avec treize enseignes de restauration dont Couqley, Margherita ou encore al-Balad. Mais, confrontés au départ de certaines enseignes, qui se plaignaient notamment du peu de clientèle à midi, les gérants ont décidé de réorienter leur offre vers le marché nocturne. « Nous avons choisi d'ajouter des bars à notre mix de restaurants, explique Ramez Paoli, copropriétaire de Blueberry Square. De cette manière, les enseignes se complètent et le client a plus de choix. » Le cluster, ouvert tous les jours de 10h à 5h du

matin, propose donc toujours des restaurants au premier étage, mais consacre désormais le sous-sol, le rez-de-chaussée et le toit aux bars et boîtes de nuit. Parmi les dernières ouvertures : Garcia's, Native, Fertil ou encore le 501 Club. Interrogé sur la possible compétition avec la section bar du cluster The Village, qui a ouvert récemment lui aussi à Dbayé, Ramez Paoli est serein : « Une compétition saine est la bienvenue et la présence de The Village nous aide à faire de Dbayé une nouvelle destination de la vie nocturne libanaise. »

N. M.



Brass : un nouveau restaurant de quartier à Achrafié

Brass est le dernier-né de la holding Mindset, déjà propriétaire de la marque Bodo. Situé rue Baroudi, au cœur d'Achrafié, ce nouvel établissement propose une cuisine fusion à des prix abordables. « Nous avons créé Brass, car il

manquait à Beyrouth un endroit où manger une bonne cuisine, faite avec des produits de qualité pour un prix raisonnable », explique Nawaf Beydoun, copropriétaire du restaurant. À la carte, une sélection de cuisine internationale avec parmi les

spécialités, des crevettes thai au curry, une salade poulet slouva-ki – d'inspiration grecque –, ou encore du roastbeef à la sauce vin rouge, le tout pour un ticket moyen entre 35 et 40 dollars en comptant une bouteille de vin. Situé sur une surface de 120 m² comprenant quelques tables sur le trottoir, l'établissement peut accueillir environ 60 personnes. « Nous voulons nous intégrer à une ambiance de quartier, continue Nawaf Beydoun, que les gens puissent descendre simplement de chez eux ou du bureau pour venir manger. » Avec son partenaire Khaled Mjawaz, ils ont investi 200 000 dollars dans ce projet et continuent l'expansion de leur holding avec l'ouverture prochaine d'un bar lounge à Saïfi.

C. D.



En bref



- Après de longs travaux, les **Caves de la Crêperie** de Jounié rouvrent leurs portes. Nichées sous le restaurant, dans une maison traditionnelle libanaise construite en 1800, les Caves s'étendent sur 500 m² de pierres voûtées et peuvent accueillir jusqu'à 120 personnes. Sous l'égide du groupe Sky Management qui détient par ailleurs le One, ce nouveau restaurant-bar entend bien reprendre sa place parmi les incontournables de la vie nocturne libanaise.

C. D.

Salon Beyrouth ouvre à Hamra

Au cœur de Hamra, l'enseigne Clé cède la place à Salon Beyrouth, un restaurant franco-américain doublé d'un bar à whiskeys. Pour ses propriétaires, c'est un premier pas dans le monde de la restauration. « Nous voulons ouvrir dans un quartier que l'on connaît bien, dans lequel on a grandi », explique Raya Kazoun. Avec ses quatre associés, Moustafa Makky, Bassel Kassem, Majd el-Amine et Issam Abdallah, elle a voulu imaginer un lieu où une clientèle de trentenaire un peu bobo pourrait se retrouver au calme, loin des embouteillages. Situé sur une superficie de 250 m² avec un jardin, Salon Beyrouth peut accueillir jusqu'à 170 personnes assises dans un décor années 1920/Art déco revisité



avec des chaises de bistrot repeintes et un sol en damier noir et blanc. Au menu, des spécialités françaises et américaines dont les œufs Benedict pour le brunch, un ragoût d'agneau ou encore une tarte whiskey chocolat. Les clients

s'en sortent pour un ticket moyen à 60 dollars par personne, boissons comprises. Salon Beyrouth c'est aussi un bar spécialisé en whiskeys. Une grande collection est disposée sur une étagère à la vue des amateurs.

C. D.

- Seulement quelques mois après son ouverture à Saïfi, la franchise de l'enseigne **Harry's Bar** ferme ses portes. L'établissement de 250 m² proposait un menu italien pour un ticket moyen à 70 dollars. Malgré un investissement de plusieurs millions de dollars, le lieu n'a pas su séduire. Rue Abdel Wahab, c'est la maison mère de **BRGR Co.** qui met la clé sous la porte. Ouvert depuis 2010, cet établissement d'une capacité de 50 places assises avait vu naître et mûrir le début d'une marque de burgers et hot dogs haut de gamme. Aujourd'hui BRGR Co. est présent aux Souks, à l'ABC Achrafié et sur deux emplacements à Londres.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Tommy Kargatzidis ouvre Baron à Mar Mikhaël

Tommy Kargatzidis, chef grec installé au Liban depuis plus de dix ans et marié à une Libanaise, réalise son rêve de jeunesse en ouvrant un restaurant de quartier, Baron. Le projet a démarré fin 2014. À l'époque, Athanasios Kargatzidis et son associé Étienne Sabbagh tombent amoureux d'un local à Mar Mikhaël. « 24 heures plus tard, j'avais investi toutes mes économies », se souvient le chef. Moyennant un investissement total de 650 000 dollars, les deux compères se lancent dans l'aventure Baron. Situé sur une surface de 120 m², le restaurant sert depuis fin mars une cuisine internationale. Au menu, des produits simples qui suivent les saisons et une sélection de vins. Pour son premier restaurant, Tommy, de son vrai prénom Athanasios, a choisi de jouer la carte de la transparence. « Je ne veux rien cacher à mes clients, dit le chef. Ils pourront voir tout ce qui leur est préparé. » Pour ce faire, Baron a opté pour une configuration ouverte : la cuisine se fait à la vue de tous et les boissons sont préparées devant le consommateur, sur un chariot de bar. Ouvert pour des brunchs, déjeuners et dîners, Baron peut accueillir entre 45 et 55 personnes assises pour un ticket moyen autour de 45 dollars. Né d'une famille grecque, Tommy Kargatzidis a d'abord fait des études en management des arts culinaires, de cuisson et pâtisserie au Canada. Il est embauché comme commis au Rain City Grill de Vancouver en 1995, mais rapidement il ne peut plus résister à l'envie de voyager. Ce sera Paris comme chef dans l'établissement aus-



tralien, le Woolloomooloo, où il est en charge de renouveler chaque mois la carte et la sélection de vins, puis la Chine où il supervise la brasserie américaine, the Parrot, puis en Grèce dans l'hôtel de luxe Imaret sur l'île de Kavala. En 2002, il est appelé à Beyrouth pour cinq jours de cuisine, il n'en repart pas.

« J'ai tout de suite adoré cette ville », dit Kargatzidis. Il rejoint le groupe Ant Ventures – Casper & Gambini's. Durant plus de dix ans, il développe les activités du groupe au Liban et au Moyen-Orient. Hôtels, bars, restaurants, franchises, il supervise les opérations du concept jusqu'à l'ouverture de l'établissement.

Riche de cette expérience, Tommy Kargatzidis lance sa propre société de consulting culinaire en 2013, Tasty

Kitchens. « C'est un secteur d'activité qui ne cesse de croître. Tout le monde est à la recherche du nouveau concept qui va faire mouche », dit-il. Les affaires démarrent très vite, en quelques mois Tasty Kitchens compte déjà des dizaines de clients et des projets dans toute la région. Pour faire face à la charge de travail, le fondateur fait entrer un partenaire, Étienne Sabbagh, lui aussi un ancien de chez Casper & Gambini's.

Si la société de consulting lui prend presque tout son temps, Tommy Kargatzidis n'oublie pas son rêve de jeunesse. « Je voulais vraiment me donner les moyens d'ouvrir un établissement à moi, plus jeune je pensais que cela se ferait en Grèce mais, aujourd'hui, j'ai fait ma vie au Liban. »

Nagi Morkos

En bref

- L'association **Diyafa**, réseau leader du tourisme rural au Liban, a lancé un nouveau site Internet. Cette plate-forme présente une trentaine d'auberges et maisons d'hôte à travers le pays, et permet aux clients de réserver des chambres en ligne. Les tarifs varient entre 10 et 200 dollars la nuit, mais la plupart des établissements proposent des prestations autour de 35-40 dollars la nuit. Le nouveau site offre aussi des informations générales sur le Liban, la météo, le taux de change et une partie blog sur l'actualité du tourisme rural.

- L'agence de communication Telltale lance la première édition de l'initiative **Dinner Circle** au restaurant Prune de Mar Mikhaël. Les Dinner Circles sont des soirées où les clients, triés sur le volet, sont invités à déguster un repas gourmet, boire un verre, faire la fête mais, surtout, à se rencontrer. « Ce concept existe déjà dans des villes comme New York ou Montréal, mais pas vraiment au Liban », explique Raja Harb, coordinateur du projet pour Telltale. Les Dinner Circles auront lieu une fois toutes les six semaines, dans un lieu à chaque fois différent.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net