

Groupe Boubess : deux nouvelles ouvertures au centre-ville

Le groupe Boubess, propriétaire d'une vingtaine de marques dont Cozmo Café, le Relais de l'Entrecôte ou encore Napoletana, poursuit son expansion avec deux ouvertures au centre-ville de Beyrouth. La première, un café vintage dans les Souks : le Café Centre-Ville. Cet établissement au menu semi-libanais, semi-international peut accueillir jusqu'à 300 personnes pour un ticket moyen autour de 20 dollars. « Café Centre-Ville est une marque solide que nous pouvons facilement lancer sur différents marchés. C'est un concept qui ajoute de la diversité au portefeuille du groupe Boubess », explique Hady Fadel, directeur marketing. La seconde ouverture, Market, un restaurant de cuisine internationale où l'on retrouve des plats français, japonais, thaïs ou encore italiens pour un ticket moyen autour de 40 dollars.



Situé au centre-ville, Market peut accueillir jusqu'à 180 personnes. « Malgré une carte assez diversifiée, nous avons mis l'accent sur la cuisine asia-

tique et un savoir-faire qui va permettre au groupe de renforcer sa position sur ce marché », continue Fadel.

Nagi Morkos

Le chiffre

56 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

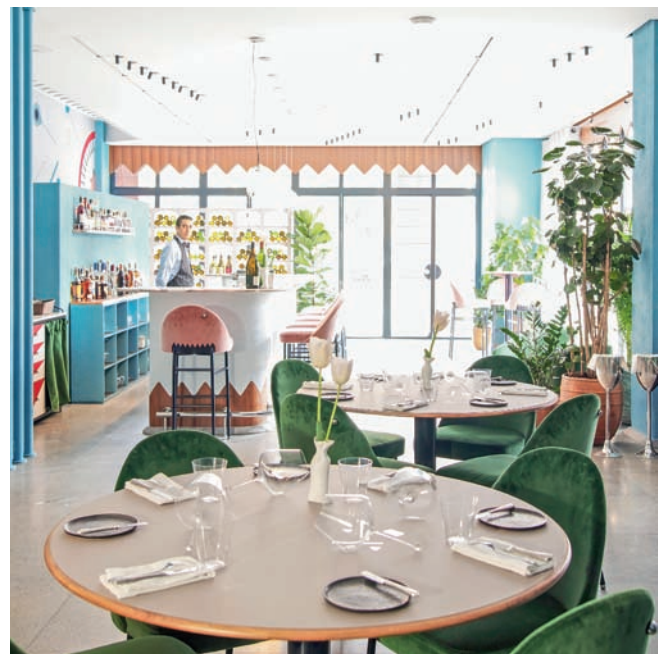
Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 56 % en janvier 2017, contre 55 % à la même période en 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, le Liban se positionne ainsi au quatrième rang régional derrière Le Caire, Doha et Dubaï. La faible activité des hôtels s'accompagne néanmoins d'une légère hausse du tarif des chambres. Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 144 dollars, soit une hausse de 0,8 % par rapport à janvier 2016. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 82 dollars, en hausse de 2,6 % depuis l'an dernier.

Kaléo, le dernier-né du groupe Zeidan

La holding Found'd – fondée par Nagib Zeidan – lance un nouvel établissement dans la zone du parc au centre-ville. Kaléo est un restaurant de cuisine internationale, plutôt européenne. Le local de 175 m² peut accueillir jusqu'à 45 personnes à l'intérieur et 25 personnes en terrasse pour un ticket moyen autour de 60 dollars à déjeuner et 90 dollars à dîner. Moyennant un investissement d'environ 1,2 million de dollars, le groupe Zeidan, qui possède déjà les restaurants Downtown, Downtowner, So, DT, The Gathering, Memory Lane, ETC et Terroirs-y-Seleccion, ajoute ainsi un

nouveau concept haut de gamme à son portefeuille. « Nous continuons à innover et à développer nos points de vente à travers Beyrouth », explique Tamara Zeidan, partenaire gérante du groupe. À Badaro, le groupe opère par ailleurs un repositionnement stratégique de son enseigne Downtowner, ouverte en février dernier. Lancé avec un menu de cuisine internationale et plat du jour pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne, le restaurant fait peau neuve et proposera désormais une carte libanaise pour un ticket moyen autour de 25 dollars.

N. M.



L'hôtel Le Gray se lance sur le marché des mariages



L'hôtel Le Gray va terminer les travaux de son extension fin avril. Située dans la prolongation de l'ancien bâtiment en allant vers les Souks de Beyrouth, la nouvelle aile comprend 16 chambres, portant ainsi le nombre total d'hébergement à 103. On y retrouve aussi plusieurs salles de conférences, un

cinéma privé de 50 places et un espace de 270 m² destiné à recevoir des expositions d'art. Autre nouveauté, Le Gray se positionne sur le marché des mariages avec un grand salon de 400 m² pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes pour des événements privés. « Peu après l'ouverture de l'hôtel en 2009, nous avons senti qu'il y avait

une demande de la part de nos clients, à la fois sur le marché local et régional, pour organiser de grandes réceptions et des mariages, alors nous avons décidé de répondre à ce besoin », explique le directeur général Georges Ojeil. Pour cette extension, Le Gray a dépensé environ 12 millions de dollars.

Nada Alameddine

Horeca en est à sa 24^e édition

Horeca, le Salon international des professionnels de l'hospitalité, ouvrira ses portes pour la 24^e fois au Biel à Beyrouth du 4 au 7 avril. Au programme, plus de 350 exposants qui représenteront plus de 2 000 marques et 15 000 visiteurs espérés parmi lesquels des investisseurs, restaurateurs, traiteurs, hôteliers et autres experts du domaine. Pour l'édition 2017, Horeca Liban a aussi invité des têtes d'affiche dont le chef allemand Thomas Buehner – trois étoiles au guide Michelin –, le pâtissier et meilleur artisan de France, Thierry Bamas, le président de l'Association des chefs jordaniens, Khaled bou Eid, ou encore le président de l'Association des barmen de



France, Guy Musart. Chaque jour, les visiteurs et les exposants seront invités à participer à une dizaine d'événements dont des conférences, tables rondes, ateliers cuisine. Au programme aussi, une série de compétitions dont le concours du meilleur chef junior, du meilleur barman ou encore... du lit le mieux fait.

« Le Salon Horeca s'est beaucoup développé au cours des 24 dernières années, c'est aujourd'hui l'une des dates les plus importantes pour les professionnels de la région », explique Joumana Dammous-Salamé, directrice de Hospitality Services, l'entreprise organisatrice.

N. A.

En bref

- Déjà présente dans plus de 35 pays à travers le monde, la marque de confiseries espagnole **Papabubble** se lance en franchise à Hamra. Les petits bonbons que l'on peut personnaliser en choisissant des couleurs et des dessins sont préparés devant les clients et vendus entre 6 000 et 20 000 livres libanaises le sachet. « Nous avons choisi Hamra pour notre lancement, car c'est un quartier central avec beaucoup de passage », explique Karim Darwish, le copropriétaire. En famille, les Darwish ont investi environ 200 000 dollars dans ce projet, qu'ils espèrent développer avec de nouvelles boutiques au Liban.

- L'épicerie fine **Gramm** ouverte fin 2015 par Youssef Haïdar et Toufic el-Zein a fermé ses portes. Située sur une surface de 180 m² à Saïfi, Gramm proposait une sélection de produits du terroir ainsi que quelques plats du jour à déguster sur place pour un ticket moyen d'environ 30 dollars par personne. « Le loyer était trop élevé et l'endroit n'a pas fonctionné comme nous l'espérions », explique Youssef Haïdar qui affirme pourtant n'avoir pas enregistré de pertes sur l'investissement initial de 400 000 dollars. Les produits Gramm vont continuer à être distribués dans différents établissements à Beyrouth, dont la boutique Orient 499 à Ain Mraïssé et le restaurant Makan de Mar Mikhaël.

Elle fait l'actualité

Samia Massoud récompensée pour sa gastronomie

L'Académie internationale de la gastronomie, basée à Paris, a décerné le prix de la cuisine traditionnelle à Samia Massoud pour son travail au restaurant Mum & I de Badaro. Ce prix, qui n'est attribué que sur demande particulière du jury, est ainsi donné pour la deuxième fois seulement au Liban. Samia Massoud ne se destinait pas à la gastronomie. Ancienne publicitaire au journal *an-Nahar*, elle a ensuite monté un commerce d'importation de vêtements de sport depuis la Chine. Mais en 2005-2006, le rapport qualité/prix devient moins intéressant en Asie et c'est alors que Samia Massoud se met aux fourneaux.

« C'était une manière d'arrondir mes fins de mois », se souvient-elle. À l'époque elle prépare à la maison et vend ses services de traiteur, mais les années passant et les commandes se succédant, sa cuisine ne suffit plus. Samia Massoud se met alors en quête d'un nouveau local, de préférence dans le quartier de Badaro où elle habite.

« À l'époque il n'y avait rien dans cette partie de la ville, pas un bistrot, pas un café, alors j'ai tenté ma chance », dit-elle. Dépourvu de restaurants, Badaro-Adlieh n'en reste pas moins un quartier dynamique qui concentre sièges de sociétés, ministères, administrations publiques et universités.

Le local qu'elle choisit est situé dans une ruelle en face du musée national. Avec 85 m² à l'intérieur et 20 m² à l'extérieur, il offre la possibilité d'avoir en plus de la cuisine



une salle et une terrasse.

En 2012, c'est donc ainsi que Samia Massoud ouvre Mum & I, un restaurant de cuisine libanaise spécialisé dans les plats du jour pour un ticket moyen d'environ 20 dollars par personne.

« Les recettes sont celles de ma mère, qu'elle a apprises de sa grand-mère, cet endroit lui rend d'ailleurs hommage », dit la cuisinière qui a investi environ 200 000 dollars dans ce projet. Au menu, une sélection de plats traditionnels libanais qu'on a peu l'habitude de voir au restaurant comme le chou farci, la kebbé arnabiyé ou bien les artichauts à la viande. À côté on retrouve aussi quelques mezzés d'accompagnement simples et, parfois, un plat d'ailleurs comme le bœuf stroganov ou les crevettes au curry.

Rapidement, l'établissement devient une référence dans le

quartier avec une centaine de repas servis chaque jour. Pour mieux se faire connaître, la propriétaire mise sur le numérique avec un site Internet et une page Facebook où sont notés les plats du jour. Ceux qui ne veulent pas se déplacer au restaurant peuvent ainsi téléphoner, envoyer un e-mail ou un WhatsApp et se faire livrer à domicile.

Mum & I c'est aussi bien sûr une entreprise de traiteur. Les clients peuvent soit privatiser l'établissement pour des événements particuliers, soit se faire livrer. Samia Massoud et son équipe, aujourd'hui composée de neuf cuisinières, peuvent servir plusieurs centaines de personnes.

Aujourd'hui, Samia Massoud souhaite continuer sur sa lancée et envisage un développement de Mum & I dans Beyrouth, voire à l'étranger.

Nagi Morkos

En bref

- Le restaurant **Em Nazih**, rue Pasteur, s'agrandit. Lancé en 2011 avec 70 places assises, pour servir les clients de l'hôtel Saifi Urban Gardens, l'établissement s'est rapidement fait un nom sur la scène beyrouthine pour sa cuisine libanaise familiale et ses concerts de musique arabe. « Nous avons décidé de louer une extension, car nous sommes toujours complet, les gens viennent et repartent sans avoir trouvé une table », explique Nazih Dirani, le gérant qui ne souhaite pas préciser le montant de l'investissement réalisé. Avec l'extension de la terrasse, le restaurant peut accueillir jusqu'à 350 personnes assises pour un ticket moyen à 7 dollars par personne.

- Le café-restaurant **Urbanista** a ouvert un nouvel établissement au Beirut Digital District (BDD). « Urbanista est un concept qui se marie très bien avec l'environnement des start-up. Le BDD est un endroit qui va connaître un développement économique important ces deux prochaines années et nous voulons en faire partie », dit Zeina el-Eid, cofondatrice de la marque. Le nouveau café est situé sur un local de 70 m² à l'intérieur avec une terrasse de 50 m² et peut accueillir jusqu'à 65 personnes en tout pour un ticket moyen autour de 14 dollars. Les propriétaires disent avoir investi environ 300 000 dollars dans ce projet.

En collaboration avec
hodema
consulting services
www.hodema.net