

## Stem : une nouvelle terrasse à Monnot

Lancé par les copropriétaires et gérants du Capitole et de Miss Jones, Stem est un nouveau concept de brasserie à la française doublé d'un bar à vins. Situé à Monnot, l'établissement peut accueillir jusqu'à 100 personnes en salle et 120 à l'extérieur. « Nous cherchions vraiment une terrasse très large ouverte et qui donne directement sur la rue comme on peut en trouver dans beaucoup d'autres capitales du monde, c'est ça qui a déterminé notre lieu d'implantation », explique Samer Rizk, copropriétaire. Au menu, on retrouve de la cuisine française avec des incontournables comme l'assiette de charcuterie mais aussi des plats revisités, en service continu de midi à minuit pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne, un tarif qui évolue bien sûr suivant le vin que l'on choisit. « Nous tenions à l'esprit brasserie et donc à gar-



der des prix abordables », ajoute Rizk. La décoration est signée par des designers libanais, pour une ambiance contemporaine

plutôt épurée. À ce stade, les propriétaires ne souhaitent pas dévoiler le montant investi.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 64 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 64 % pour l'année 2017, soit une hausse de 4 points par rapport à l'année 2016. Le tarif moyen des chambres a enregistré une hausse de 7 % pour atteindre 151 dollars, tandis que le revenu par chambre disponible a augmenté de 15 % pour atteindre 96 dollars. Le cabinet Ernst & Young note aussi une baisse de l'activité hôtelière en fin d'année, contrecoup de la démission surprise du Premier ministre Saad Hariri. En décembre, le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth se tenait ainsi à 54 % contre 63 % en 2016.

## The Sage Parlour : un petit déjeuner à toute heure

Situé dans le projet immobilier Aya Tower de Mar Mikhaël, The Sage Parlour est un nouveau concept de restauration qui propose des petits déjeuners à toute heure de la journée. Le local peut accueillir jusqu'à 67 personnes assises à l'intérieur et 40 en terrasse. « Nous avons choisi cet emplacement par rapport au projet immobilier, car la tour Aya est une combinaison très intéressante entre une offre résidentielle et commerciale », explique Maysoun Sleiman, copropriétaire. Au menu, on trouve différentes recettes d'œufs, des pancakes, des salades et des plats pour un ticket

moyen autour de 27 dollars par personne. « L'idée était de suivre la tendance mondiale où finalement il n'y a plus d'heure fixe pour commander un petit déjeuner. Dans la plupart des enseignes au Liban, le petit déjeuner s'arrête à midi, puis il y a le brunch du dimanche, ici nous tordons le cou du concept de brunch », ajoute la copropriétaire, qui ne souhaite pas dévoiler le montant investi dans le projet. The Sage Parlour dispose aussi d'un espace de coworking d'environ 100 mètres carrés situé au premier étage qui peut être privatisé pour des événements ou conférences.

N.M.



# El-Estez : une sandwicherie libanaise à Sodeco

**C**réé il y a un an dans le but de faire revivre les traditions libanaises d'antan, el-Estez est un concept de sandwicherie libanaise divisée en plusieurs stations. On y trouve des shawarmas, sandwiches, burgers ou grillades pour un prix moyen autour de cinq dollars le sandwich. « Le but est de moderniser un peu les recettes classiques. Nous utilisons des ingrédients frais que nous marinons chaque jour et nous servons en moyenne 30 à 40 personnes par heure qui mangent sur le pouce ou prennent à emporter, » explique Amal Khatat, copropriétaire et gérante du restaurant, qui affirme que la livraison reste son premier marché. El-Estez compte aujourd'hui deux emplacements pour un investissement total



d'environ 400 000 dollars : un premier à Furn el-Chebbak où se situe toujours la cuisine principale et un petit point de vente de 25 m<sup>2</sup> à Sodeco en lieu et place de l'ancien JuiceUp. D'ici à la fin de l'an-

née, une troisième boutique devrait ouvrir à Mar Mikhaél. El-Estez propose aussi un service de traiteur en déplaçant ses stations pour des événements privés.

Nada Alameddine

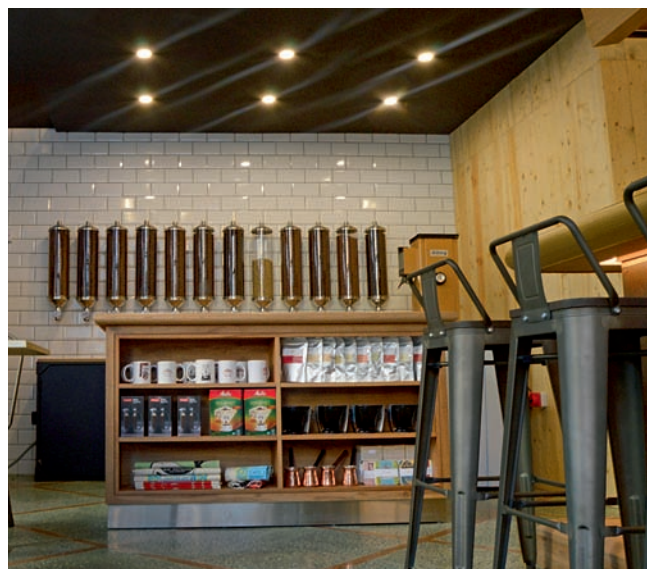
# Café Younes se développe

**C**afé Younes a ouvert un nouvel établissement à Achrafié dans le quartier de Sodeco face au projet immobilier Sama Beirut. « Nous avons choisi cet emplacement, car c'est un axe stratégique de la capitale. Nous misons aussi sur une nouvelle clientèle attirée par l'ouverture de Sama Beirut », explique Amine Younes, copropriétaire gérant de la marque. L'établissement est un café-trottoir de 75 m<sup>2</sup> et peut accueillir 40 personnes entre salle et terrasse pour un investissement d'environ 125 000 dollars. On y sert des cafés torréfiés sur place en provenance d'une quinzaine de pays différents ainsi qu'une sélection de sandwiches. Ce projet porte à huit le nombre d'enseignes de Café Younes au Liban, mais ce n'est qu'un début puisque les

propriétaires ont prévu cinq ouvertures supplémentaires d'ici à la fin de l'année, dont un café à Naccache et un autre à Hamra, dans les nouveaux locaux de l'AUBMC. La marque

se développe aussi à l'étranger avec deux ouvertures prévues à Dubaï en 2018. Café Younes existe déjà en Arabie saoudite sous forme de franchise.

N.A.



## En bref

- Un nouveau restaurant a ouvert en lieu et place de l'ancien Salmontini, dans la descente Accaoui de Achrafié. **The Glasshouse Lounge** est « un jardin dans la ville » selon son concepteur, l'architecte Patrick Héroux, une verrière qui peut accueillir jusqu'à 120 personnes assises entre espaces intérieur et extérieur. La gestion, tenue par la société BBQ Bros propose du live cooking et un menu gourmet composé de viandes, poissons et burgers pour un ticket moyen autour de 60 dollars par personne. Le lieu peut aussi être privatisé pour des prestations sur mesure.

- Au tableau des **fermetures** ce mois-ci on retrouve la marque Cup & Roll, spécialisée dans les tartes salées, qui ferme l'ensemble de ses boutiques au Liban. À Saifi Village, c'est le restaurant Gilt, un international au ticket moyen à 65 dollars, qui ferme ses portes. Ouvert en 2013 par la société Foodcult moyennant 1,2 million de dollars, le concept doit rouvrir prochainement à un autre emplacement. Toujours à Saifi, l'italien Margherita qui occupait depuis 2014 un restaurant de 120 places se retire, et un peu plus bas, rue Gouraud, c'est l'emblématique Kahwet Leila, qui avait pris l'emplacement du Kahwet Zeze, en 2011, qui passe la main. L'un des gérants du café reprend le fonds de commerce de 300 m<sup>2</sup> pour en faire toujours un café-restaurant, nommé cette fois Kahwet Gemmayzé.



Elle fait l'actualité

# Zalfa Naufal troque le burger pour la cuisine vegan

Six ans après son ouverture, Frosty Palace, l'un des premiers restaurants de burgers gourmets à Mar Mikhaël, a fermé ses portes, malgré son succès. Finie la viande juteuse, la propriétaire de l'enseigne s'est convertie au veganisme. Après avoir décroché un diplôme en gestion hôtelière aux Roches en Suisse, Zalfa Naufal revient au Liban et se lance dans la restauration. En 2000, elle crée The Food Box, un service de livraison de déjeuners, salades et sandwiches. En 2006, elle prend une pause pour se rendre à Sydney, en Australie, suivre une formation Cordon Bleu, puis à Bologne, en Italie, pour une formation en fabrication de glaces. À son retour, une nouvelle idée est arrivée à maturité, celle d'un restaurant "diner" à l'américaine qui servirait à la fois de bons burgers et des milkshakes faits à partir de glaces maison. « J'aimais l'ambiance des restaurants américains qu'on voit dans les séries et dans les comédies musicales. J'avais une passion pour les burgers, le cheeseburger était vraiment l'un de mes plats préférés », se souvient-elle. Frosty Palace ouvre en 2012 dans une petite ruelle de Mar Mikhaël. À l'époque, le quartier commençait à peine à devenir une destination de sorties, Zalfa Naufal en est l'une des pionnières. Le restaurant pouvait accueillir 18 personnes pour un ticket moyen à 23 dollars. « Au départ, l'idée était simplement de faire quelque chose que j'aimais dans un lieu où je laissais s'exprimer ma créativité. Tout était personnalisé : le menu, les recettes, la déco, la musique... Le succès de Frosty Palace a de loin dépassé



mes espérances », dit-elle. Le petit restaurant fait tout de suite un tabac. L'investissement initial, de 170 000 dollars, est amorti en moins de deux ans. Six ans après le début de l'aventure, Frosty Palace a vendu plus de 50 000 burgers et 4 000 litres de glace. Puis un jour, c'est le déclic. « En septembre 2017, je mangeais un burger – je testais la viande comme je le faisais toujours – et j'ai commencé à associer ce qui se trouvait dans mon assiette à l'animal dont cela provenait. À ce moment-là, je ne mangeais plus un steak, mais une vache morte », explique-t-elle. Progressivement, Zalfa Naufal perd le goût de la viande, ne termine plus ses assiettes. En quelques mois, elle se renseigne, lit des articles, regarde des documentaires, qui lui font prendre conscience de l'impact environnemental de la consommation de viande, et

remettre en question la viabilité de son entreprise. La décision finale tombe en janvier 2018 : Zalfa Naufal annonce sur les réseaux sociaux qu'elle ferme son restaurant. « Les commentaires que j'ai reçus étaient très positifs, on m'a demandé si j'allais vendre la marque, j'ai dit non – même pas pour un million de dollars », dit-elle. Depuis sa prise de conscience, Zalfa Naufal travaille sur un nouveau concept de restauration 100 % vegan. À ce stade elle n'en dit pas plus, mais le menu est en cours d'élaboration. Pour le moment, le local de Frosty Palace n'est pas à reprendre. « Je me concentre déjà sur le projet vegan puis, après l'ouverture, on verra. Peut-être que je le vendrai, peut-être que j'y ferai des burgers vegan... je suis ouverte aux suggestions », conclut-elle.

Nagi Morkos

En bref

- La célèbre salle de concert, cabaret **MusicHall**, célèbre ses 15 ans. Ouvert en 2003 au centre-ville de Beyrouth dans l'immeuble dit Starco, l'établissement qui programme des artistes locaux et internationaux peut accueillir jusqu'à 800 personnes pour un ticket moyen autour de 80 dollars. Son copropriétaire Michel Elefteriades affirme avoir amorti son investissement dès la première année et que le chiffre d'affaires n'a jamais cessé d'augmenter depuis. En 2013, le MusicHall a ouvert un établissement à Dubaï puis un second, saisonnier cette fois, en front de mer à Beyrouth.
- Un nouveau restaurant de cuisine internationale, steak house et sushi revisité, ouvre ses portes à Gemmayzé. Le nom **Salted** vient du fait que chaque table est dressée avec trois salières : un sel rouge de Hawaï pour les viandes blanches, un sel rose de Himalaya pour les viandes rouges et un sel noir de Chypre pour les poissons. L'endroit peut accueillir 50 personnes assises pour un ticket moyen autour de 30 dollars. Les propriétaires qui ont par ailleurs le Caviar Sushi Bar à Furn el-Chebbak ont investi environ 300 000 dollars dans ce projet.

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