

## L'Humeur du chef quitte Mar Mikhaël

**L**e restaurant L'Humeur du chef, ouvert en 2010 à Mar Mikhaël, a fermé ses portes. « Notre contrat de location a pris fin et nous n'avons pas souhaité renouveler, car le quartier est devenu trop commercial », dit Jad el-Hage, propriétaire. L'Humeur du chef, qui servait chaque jour une spécialité pour un ticket moyen à 50 dollars, devrait se déplacer d'ici à la fin de l'année vers Achrafié ou Badaro. Pour ce restaurant de 50 m<sup>2</sup> et 20 places assises, Jad el-Hage dit avoir investi 40 000 dollars qu'il a pu rentabiliser sans pour autant dégager de profits. Le restaurateur a par ailleurs mis son expérience à profit dans d'autres établissements : La Cabane du chef à Zaarour Club, qui fait depuis 2015 relais de montagne l'hiver et barbecue buffet l'été, et depuis quelques semaines La Paillote du chef à Halate, qui se spécialise en poissons. « Pour ces restaurants, nous ne payons pas de loyer, cela permet d'avoir des frais d'investissements très



réduits et des marges maximisées », dit Jad el-Hage. En effet, pour sa Paillote qui peut accueillir 80 clients pour un tic-

ket moyen à 50 dollars, le restaurateur dit n'avoir investi que 10 000 dollars.

Nagi Morkos

### Le chiffre

**66 %**  
taux d'occupation  
des hôtels  
au Liban  
en mai

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a progressé de 2 % par rapport à la même période de l'année dernière, tiré par une augmentation du nombre de touristes, selon le cabinet Ernst & Young. Ce taux s'est ainsi établi à 66 % en mai 2016 contre 64 % en mai 2015. Le tarif moyen par chambre a chuté à 137 dollars contre 166 l'an passé, soit une baisse de 17,5 % en glissement annuel. Il s'agit du plus fort recul enregistré sur la région. Les revenus par chambre disponible ont, quant à eux, baissé de 18,4 % à 78 dollars.

## 5 a day ouvre une première boutique à Achrafié

**A**près cinq années de livraisons et de présence sur les marchés, 5 a day ouvre sa première boutique à Achrafié. « Notre credo c'est la promotion des cinq fruits et légumes par jour », dit Nassib Haddad, propriétaire. Située sur une surface de 70 m<sup>2</sup> en face de l'hôpital Saint-Georges, la boutique peut accueillir huit personnes assises en intérieur et 15 en terrasse. « Nous avons choisi cet emplacement pour rester au cœur d'Achrafié, car c'est là qu'est située notre clientèle de livraison », dit le propriétaire. La boutique propose des

produits bio, sans gluten et sans lactose, ainsi que des cures de détox et des repas sains disponibles sur place, à emporter ou à la livraison. Tout est confectionné dans la boutique et une diététicienne est là pour conseiller les clients. Compter 50 dollars par jour pour une cure et environ 15 dollars pour un repas. Au menu : des jus, des salades, des soupes, des yaourts et quelques sandwiches. Nassib Haddad ne souhaite pas révéler le montant de l'investissement, mais prévoit de l'amortir en un an et demi.

N.M.



## Il fait l'actualité

# Rony Abou Saab développe Sandwich w Noss

**R**ony Abou Saab et ses partenaires investissent plus d'un million de dollars à Mar Mikhaël à travers une nouvelle société, Chapter Two. Sur la période 2015-2016, celle-ci a déjà pris en charge deux snacks de rue, un café et un rooftop. « C'est un portefeuille mieux réparti et moins risqué que celui que j'avais avant, l'idée est de faire des investissements à long terme », dit-il.

Parmi les nouvelles ouvertures, Sandwich w Noss et Chi Tayeb, situés en bas de la descente Akkaoui, se spécialisent dans le street food libanais. L'un salé, l'autre sucré, ils jouent sur le fait de centraliser plusieurs produits – habituellement servis séparément comme les glaces, les crêpes et les jus de fruits – derrière un seul comptoir. Avec des tickets moyens très bas et peu de places assises, ces lieux de passage prospèrent essentiellement grâce aux livraisons.

Plus loin sur la rue d'Arménie, el-Denyé Heik et Fabrck se partagent un espace de 1 000 m<sup>2</sup>. Pour un ticket moyen autour de 25 dollars, el-Denyé Heik propose une carte de plats libanais. L'établissement peut accueillir 250 personnes assises entre la salle et le jardin. Au-dessus, Fabrck est un bar-resto de 400 m<sup>2</sup> qui peut accueillir jusqu'à 200 personnes pour un ticket moyen à 35 dollars.

L'intérêt de Rony Abou Saab pour l'hospitalité a commencé très tôt. Dès 16 ans, il organise des soirées et des événements comme l'élection des miss à l'université. Diplôme en poche, il démarre dans la vie active comme employé chez le géant du tabac BAT, mais rapidement, il se sent à l'étroit. « J'ai toujours



voulu entreprendre », se souvient-il.

En 2011 son rêve se réalise avec l'ouverture de Faces, un bar-restaurant d'une petite centaine de places assises situé à Hamra. Immédiatement l'affaire est un succès. Rony Abou Saab et ses partenaires multiplient alors les ouvertures avec Big Shot, Feb30 et Walkman. Entre 2011 et 2014, ils investissent environ 1,5 million de dollars dans le quartier. « Nous préférons être en compétition avec nous-mêmes qu'avec les autres », explique-t-il.

Début 2014, Rony Abou Saab décide d'investir en dehors de Hamra pour rejoindre Uruguay Street, au centre-ville, avec un nouveau concept : Checkpoint Charlie. Ce bar-resto à l'ambiance berlinoise pouvait accueillir environ 100 personnes pour un ticket moyen à 35 dollars. L'établissement fait un beau

démarrage, mais rapidement l'arrivée de nouvelles marques dans la rue joue en sa défaveur. « Uruguay Street a baissé en gamme. Des marques sont arrivées avec des tickets moyens à 10 dollars et forcément elles ont attiré une clientèle différente de la nôtre », dit-il.

Ajouter à cela les manifestations contre la crise des déchets et Checkpoint Charlie, comme la majorité des établissements d'Uruguay Street, met la clé sous la porte. Rony Abou Saab, qui avait investi 750 000 dollars, dit n'avoir ni gagné ni perdu d'argent dans l'affaire.

Aujourd'hui, c'est un opérateur aguerré qui consolide ses investissements. Toujours présent à Hamra avec Feb30 et Walkman, il entre en force à Mar Mikhaël et travaille à présent à l'expansion des marques Sandwich w Noss et Chi Tayeb.

Nagi Morkos

## En bref

- En raison de la crise que traverse le secteur du tourisme depuis plusieurs années, la Société des Grands Hôtels du Liban (SGHL) cède l'hôtel **Vendôme** dans le cadre de la restructuration de sa dette auprès de la BankMed. Si le montant de la cession n'est pas rendu public, Mazen Salha, vice-président de la SGHL, indique néanmoins qu'elle permettra d'alléger 65 à 70 % de la dette. La SGHL, qui possède par ailleurs l'hôtel Phoenicia, poursuit la gestion du Vendôme avec le groupe InterContinental et maintient un droit de rachat avec préemption d'une durée de deux ans.

- La société AddMind poursuit le développement du **complexe La Plage** à Aïn Mreissé qu'elle gère depuis 2014. Après Madame Bleu, Popolo, Boulevard Beirut et Sea Salt, le groupe y a ouvert en juillet Madame Bleu Patio. « Nous visons une clientèle qui souhaite se relaxer en fin de journée », dit Mona Hassaniyé, gestionnaire du projet. Situé sur une surface de 270 m<sup>2</sup>, Madame Bleu Patio dispose d'une grande terrasse vue sur mer où peuvent s'asseoir plus de 120 personnes. À la carte, on retrouve des produits de la mer et de la cuisine italienne pour un prix moyen de 30 dollars.

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