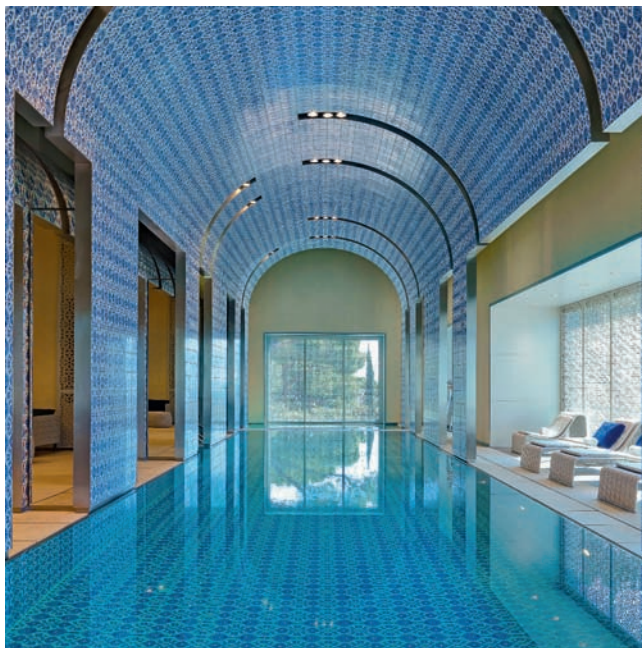


L'hôtel al-Bustan inaugure son nouveau spa

Un nouveau spa a ouvert à l'hôtel al-Bustan de Beit-Méry. L'espace al-Bustan se trouve dans une vieille maison libanaise de 1 100 m² qui était présente dans les jardins de l'établissement. Parmi les prestations : un hammam, un ice pool, un sauna, une salle de sport, un studio de yoga/pilates, une piscine intérieure et un diwan oriental où l'on sert le thé. « Il est désormais essentiel d'avoir un spa dans un hôtel. Le bien-être et le sport font partie de notre vie de tous les jours », explique Laura Lahoud, propriétaire. Avec ces nouveaux services, al-Bustan souhaite élargir sa clientèle en attirant non seulement les résidents de l'hôtel mais aussi des clients extérieurs, venant de Beyrouth et de la région, qui peuvent payer une entrée à



la journée, réserver un soin, voire prendre un abonnement mensuel ou annuel. Étant donné les matériaux utilisés pour la décoration du

spa, les propriétaires assurent que l'investissement réalisé représente environ 3 000 dollars par mètre carré.

Nagi Morkos

Le chiffre

64,7 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 64,7 % en mai 2017, contre 57,3 % à la même période en 2016.

Selon le cabinet Ernst & Young, cette progression devrait se confirmer les mois suivant avec les effets des fêtes du Fitr et Adha.

Cette reprise d'activité s'accompagne d'une hausse du revenu par chambre disponible qui est de 92 dollars, contre 79 dollars en mai 2016. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est passé de 138 à 143 dollars.

Brew Inc. : une nouvelle micro-brasserie à Badaro

Le quartier de Badaro, qui a déjà vu naître de nombreux concepts pensés par des indépendants, accueille à présent une micro-brasserie. Lancée par l'un des fondateurs de la bière 961, Brew Inc. est à la fois un lieu où l'on fabrique plusieurs variétés de bière, on les déguste et on les achète à emporter. Situé sur une surface de 130 m² avec un jardin où l'on peut organiser des barbecues, cet établissement peut accueillir jusqu'à 80 personnes assises. L'établissement propose aussi une sélection de plats pour accompagner les

boissons, comme des saucisses, des salades ou des sandwiches, le tout pour un ticket moyen autour de 40 000 livres libanaises. « L'idée est d'offrir une bière fraîche, qui sort du tonneau, aux clients. Avec ce lieu, je souhaite aussi encourager les personnes qui ont envie de faire leurs propres bières en leur expliquant les techniques et en leur vendant les matières premières », explique Omar Bekdache, copropriétaire de l'établissement. Avec son partenaire, ils ont investi plus d'un demi-million de dollars dans ce projet.

N. M.



Kharouf Beirut : un restaurant tout mouton



Situé dans une ruelle du bas de Mar Mikhaël, Kharouf Beirut est un nouveau concept centré autour d'un produit : le mouton à la broche. Le copropriétaire George Khoueiry a commencé à préparer ce plat via son entreprise de traiteur Huile d'Olive, lancée en début d'année. « En organisant des événements, nous nous sommes rendu compte que la partie du buffet

la plus prisée par les gens était toujours le mouton à la broche, c'est de là qu'est partie l'idée d'ouvrir un restaurant autour de ce concept », explique-t-il. Au menu on retrouve aussi des spécialités montagnardes, comme la kebbé de Zghorta ou des salades mélangeant des variétés de légumes d'altitude. L'établissement d'environ 80 m² peut accueillir jusqu'à 30 per-

sonnes assises autour d'une cuisine ouverte pour un ticket moyen à 15 dollars. Ce projet représente un investissement de 120 000 dollars. Avec Kharouf Beirut, George Khoueiry ajoute une nouvelle marque à son portefeuille qui comprend déjà la poissonnerie restaurant Le Mérou à Achrafié et le bar à huîtres MotherShucker à Mar Mikhaël.

Nada Alameddine

Maryool : un petit libanais fait son entrée à Mar Mikhaël

Après Meat the Fish et Skirt, Karim Arakji lance un nouveau concept libanais à Mar Mikhaël. Maryool ("le tablier"), c'est un restaurant de quartier où l'on retrouve une cuisine libanaise chargée d'influences régionales, turques, iraniennes, syriennes ou même asiatiques. « Nous avons choisi de nous installer en contrebas de la rue d'Arménie, c'est un lieu à l'am-

biance vraiment typique que j'aime beaucoup », explique le propriétaire, qui ne souhaite pas spécifier le montant de l'investissement réalisé. Comme beaucoup de professionnels dans ce quartier, Arakji a choisi une petite surface avec peu de places assises, incitant ainsi la clientèle à manger sur le pouce ou à prendre à emporter. Situé dans un local d'environ 40 m², l'établissement

peut accueillir une quinzaine de personnes assises pour un ticket moyen autour de 20 dollars. Avec Maryool, Karim Arakji qui a débuté sa carrière au sein de l'entreprise familiale de boucherie/poissonnerie de gros, Royal Gourmet, confirme sa volonté de s'insérer sur le marché de la restauration. De nouveaux projets sont prévus pour 2018.

N.A.

• Un nouveau bar à milkshakes, **Shakeway**, a ouvert au premier étage des Souks de Beirut. La boutique peut accueillir environ 22 personnes assises et assure aussi un service de vente à emporter. Au menu, plus de 180 parfums de milkshakes, mais aussi des yaourts glacés et des glaces pour un ticket moyen autour de 12 000 livres libanaises. « J'ai découvert cette marque lors d'un voyage au Royaume-Uni et j'ai tout de suite voulu la développer au Liban », explique Amira Sleiman, qui a investi environ 300 000 dollars pour ce premier établissement en franchise.

• De nouvelles **fermetures** sont à signaler parmi des **restaurants du LeMall Dbayé**. Tout d'abord Cup & Roll, qui servait de petites tartes salées et sucrées pour un ticket moyen autour de 20 000 livres libanaises. L'enseigne avait déjà fermé à Hamra et ne dispose donc plus de point de vente au Liban. Autre fermeture au LeMall Dbayé, Ahwak, ce restaurant libanais détenu par la GHIA Holding. Dérivé du fameux Abdel Wahab, Ahwak proposait une carte libanaise simplifiée autour de 25 dollars par personne. La marque spécialement conçue pour s'intégrer aux centres commerciaux est encore présente à The Spot Saïda, au City Centre et depuis peu à The Spot Choueifat.

Karim Asmar lance les premiers masters en gestion hôtelière de l'USJ

L'Institut de gestion des entreprises (IGE) au sein de l'Université Saint-Joseph se prépare à une rentrée studieuse avec le lancement de deux nouvelles formations anglophones à niveau master en hospitality management : un en "Luxury and lifestyle", l'autre, en "Lebanese and Mediterranean gastronomy and lifestyle". Ces cursus sont les premières formations hôtelières à niveau master au Liban, jusqu'à présent, les étudiants souhaitant parfaire leur formation devaient s'inscrire à l'étranger. Malgré la réputation francophone de l'université, le choix a été fait d'ouvrir ces nouvelles filières en anglais par souci d'ouverture à l'international.

Karim Asmar, chef du département de hospitality management, a dirigé le développement de cette nouvelle formation aux côtés du directeur de l'IGE, Joe Chehab, ainsi que des chefs Kamil Bouloot et Charles Azar. Après un parcours personnel au sein du groupe InterContinental en Europe, en Afrique, dans le Golfe et finalement au Liban, Asmar a rejoint l'USJ en 2004 à l'occasion de la refonte de la filière hôtellerie. Entrepreneur et spécialiste de l'hôtellerie et de la restauration, Karim Asmar avait cofondé le cabinet de conseil Hodema avant de changer de parcours et se concentrer sur l'expérience client, la restauration et le développement de la cuisine libanaise. Ses récentes activités professionnelles incluent notamment les voyages culinaires, ainsi que la participation à des conférences sur les cultures et histoires de l'alimentation, où il met en avant la cuisine libanaise ; une cuisine naturelle, issue d'un terroir riche à redécouvrir.



À partir de 2005, il chapeaute la création de L'Atelier, un restaurant d'application destiné à ses étudiants. Ouvert en 2007, l'établissement peut accueillir environ 100 personnes essentiellement le midi. Aujourd'hui plus que jamais, il souhaite améliorer la qualité de la formation hôtelière au Liban. « Cette action s'inscrit pour moi dans le cadre d'une contribution au développement de l'industrie hôtelière libanaise et de la gastronomie libanaise en formant les professionnels spécialisés dont le marché a besoin », explique-t-il. C'est pour mieux coller aux besoins du marché que ces deux parcours académiques ont été mis en place. Le programme de la filière luxe a été élaboré en étroite coordination avec Joyce Sirgi, spécialiste du domaine. À travers des cours de stratégie, marketing, distribution ou branding, l'idée est de mettre l'accent sur « l'expérience client » ou comment une marque peut être appréhendée par le consommateur comme une expérience sensorielle. La filière libano-méditerranéenne, elle, porte bien la marque de Karim Asmar. Au programme tra-

ditions libanaises, agrotourisme, paysagisme adapté aux maisons d'hôte, mais aussi franchises. « Les concepts libanais fonctionnent très bien à l'étranger, c'est un secteur à développer en mettant en avant les points forts de notre culture culinaire », explique Asmar, qui fait notamment référence à l'aspect équilibré des plats libanais qui s'intègrent très bien à la tendance mondiale qui favorise la cuisine "saine". Chaque cursus va accueillir entre 10 et 30 étudiants pour une formation de deux ans ou 120 crédits ECTS. Une dizaine de nouveaux enseignants, des profils académiques et professionnels du domaine, ont été recrutés. L'IGE ne s'arrête pas là. En 2018, une nouvelle licence en arts culinaires verra aussi le jour. Cette voie sera ouverte à une douzaine d'élèves seulement et comprendra 50 % de formation pratique en alternance. « Tous les professionnels du secteur se plaignent du manque de main-d'œuvre qualifiée en cuisine, c'est à cette demande que nous cherchons à répondre », affirme Asmar.

Nada Alameddine

- Le bar-restaurant **Gilt** de Saïfi part estiver à la montagne. Depuis juillet et jusqu'à la rentrée en septembre, toute l'équipe s'installe au Plateau de Bakish pour un nouveau concept : Gilt Altitude. Au programme bar à cocktails, restaurant de cuisine internationale mais aussi piscine avec 70 chaises longues ouverte à partir de 10h30. Quelques nouveaux produits comme des sandwiches ont été ajoutés à la carte et le ticket moyen a été revu à la baisse pour cette opération d'été, comptez environ 60 dollars par personne au restaurant et 40 au bord de la piscine contre 75 à Beyrouth.

- **Erratum.** Deux erreurs se sont glissées dans l'article "Maroun Chedid s'installe à Achrafieh" publié dans notre édition de juillet 2017. Nous y décrivions le chef comme étant « connu pour son entreprise Medi Resto », alors qu'en réalité il n'a collaboré avec cette société que jusqu'en 2012. Aujourd'hui Maroun Chedid n'a plus aucun lien avec la société Medi Resto. Il est fondateur de sa propre entreprise : Maroun Chedid SAL. D'autre part, il a bien participé à la mise en place du restaurant de formation de l'USJ, L'Atelier, mais n'en n'est pas le seul instigateur.