

## Noa, un nouveau restaurant-lounge rue Trabaud

Nagi Morkos / Hodema

**L**e quartier d'Achrafié accueille depuis novembre Noa, un restaurant-lounge proposant des spécialités japonaises. Le nom de l'établissement signifie "avec amour" en japonais. Le lieu est situé au premier étage d'un immeuble traditionnel de la rue Trabaud et s'étend sur une superficie de 300 m<sup>2</sup>. Il dispose d'une capacité assise de 125 personnes et est divisé en cinq salles parmi lesquelles le bar, son extension qui comprend un coin DJ et deux tables, et la salle principale, où trône une immense statue, « reproduction de la victoire de Samothrace ». L'architecte Serge Abi Saleh a développé "une décoration urbaine" où les couleurs noires et grises prédominent. Noa accueille sa clientèle tous les soirs à partir de 20h et propose une cuisine « japonaise contemporaine », selon Fady Saba, gérant du restaurant et partenaire du projet à 25 %, à travers la société FS Holding SAL.



L'autre actionnaire est la compagnie Yunkunkun Management Holding SAL. L'investissement s'est élevé à 1,6 million de dollars prévus d'être amortis en trois ans. Le chef canadien Gaspare Greco a conçu de nombreux plats-signature tels que le "Bluefin Tuna tartar with poached quail eggs", le "Angus beef ribs" ou encore le "Mizo glazed black cod" pour

un ticket moyen autour de 75 dollars.

L'établissement présente également des cocktails maison avec des recettes inédites telles que le "Japanese Mojito" et le "Noa Lychee Caipirinha" préparés à base de Sake. Saba est déjà développeur et associé de plusieurs concepts de restauration à Beyrouth, notamment le Zinc, La Tabkha et Centrale.

### Le chiffre

# 56 %

## Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 56 % sur les dix premiers mois de l'année, inchangé par rapport à la même période un an plus tôt.

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est inférieur à celui de Dubaï (79 %), Abou Dhabi (75 %), Amman (73 %), et Charm el-Cheikh (68 %).

Par ailleurs, toujours selon les mêmes sources, le tarif moyen par chambre a atteint les 198 dollars, enregistrant une baisse de 9,7 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 9,6 % à 112 dollars contre 124 durant la même période un an plus tôt.

## Coquelicot, un bistrot à la française à Gemmayzé

**O**uvert rue Gouraud, Coquelicot est un bistrot français conçu « comme une cave lumineuse du sud de

la France combinant art contemporain et décoration raffinée », explique Mazen Kassem, partenaire de Manara

Inc. SARL, propriétaire de l'établissement. Le lieu veut s'inscrire dans la lignée des bistrotis parisiens, notamment à travers « la qualité de l'assiette, le service rythmé et l'accueil chaleureux ».

Le projet a requis un investissement de 600 000 dollars prévus d'être rentabilisés en trois ans et emploie neuf personnes. Le menu est développé par Mazen Kassem et le chef Ali Habhab qui se sont « inspirés des recettes qui ont fait la réputation de la cuisine française ». La carte comprend, entre autres, une sala-

de de crabe, un carpaccio de poisson, un steak tartare ou encore un canard à l'orange. Quant aux desserts, les spécialités de la maison sont le pain perdu, le crumble aux pommes et la crêpe Nutella. Le ticket moyen est de 65 dollars. Le lieu de 110 m<sup>2</sup> bénéficie d'une capacité assise de 65 personnes et accueille sa clientèle du lundi au samedi de midi à 16h et de 20h à minuit. Le dimanche, Coquelicot propose en plus un petit déjeuner de 8h à midi. L'architecture est signée Diana Ibrahim Kassem.



# Blackrock, une nouvelle rôtisserie à Mar Mikhaël



**B**lackrock Steak Lounge a inauguré sa première enseigne au Liban rue d'Arménie. L'établissement est ouvert à déjeuner et dîner, et s'étend sur une superficie de 300 m<sup>2</sup> répartis sur trois niveaux et deux étages. Le rez-de-chaussée et la mezzanine sont dédiés au bar avec une capacité assise de 100 personnes et l'étage supérieur accueille la rôtisserie qui dispose d'une capacité assise de 55 personnes, le tout « dans une

atmosphère feutrée ». Le menu du restaurant est varié et offre principalement des viandes de diverses origines, mais également du poisson et du poulet. Avec chaque plat, le client peut choisir deux accompagnements – gratin dauphinois, riz sauvage, purée à l'ancienne, légumes grillés, épinards à la crème ou couscous, ainsi que l'une des nombreuses sauces proposées. La rôtisserie présente la viande sur une pierre volcanique préchauffée à 440

degrés afin que chaque client puisse contrôler lui-même la cuisson. Quant au bar, il propose des boissons-signature, notamment les cocktails moléculaires, les skinnies – cocktails sans ajouts de sucre et sirop – ainsi que des "classiques revisités". Le ticket moyen démarre à 45 dollars. La compagnie A+ Management SAL, détenue par Nicolas Arab et Rita Kissonergis, a investi plus d'un million de dollars dont l'amortissement est prévu en cinq ans.

## Lancement de Bunz au CityMall

**U**n nouveau concept de restauration articulé autour des "buns" a été lancé en décembre au Liban. Bunz décline les petits pains briochés mous de l'intérieur et croustillants de l'extérieur à l'arôme de café. Les pains sont cuits dans un four apparent « créant à travers l'odeur appétissante une interaction avec le client », explique Amir Mokdad, l'un des associés du projet. Bunz propose une carte très large de cafés chauds et froids, ainsi que des "bagels" frais et faits maison garnis, entre autres, de graines de sésame, d'olives, de multicéréales et de graines de pavot. Ils sont proposés avec divers ingrédients comme le fromage, la dinde, le



saumon et le Nutella. Le ticket moyen avoisine les 8 dollars. Le lieu peut accueillir une trentaine de clients tous les jours de 9h30 à 23h30, s'étend sur une surface de 45 m<sup>2</sup> et emploie 10 personnes. Inauguré dans le centre commercial CityMall, Bunz est desservi par une cuisine centrale

de 220 m<sup>2</sup> située à Mar Mikhaël. La compagnie Food & Co. SAL a investi 250 000 dollars dans le projet qu'elle espère rentabiliser en un an et prévoit de franchiser le concept à l'étranger. En attendant, une deuxième enseigne devrait voir le jour à Beyrouth au début de l'année 2013.

### En bref

- Le groupe Aishti a ouvert **Gossip**, un café-restaurant situé au cœur de la boutique Aizone de l'ABC Dbayé. Le lieu est inspiré de la gazette bimestrielle éponyme publiée par le groupe. Gossip propose un menu international pour un ticket moyen de 25 dollars et présente une sélection de livres inédits par Taschen et Assouline, et des objets design des éditeurs Skitsch. L'établissement est ouvert de 10h à 22h et peut accueillir 60 personnes.

- La marque espagnole **Cappuccino Grand Café** ouverte à Zaitunay Bay a lancé deux nouvelles enseignes en décembre, l'une à Sioufi et l'autre à Antélias. Les deux établissements opèrent de 8h30 à 00h30 et le ticket moyen est de 20 dollars. Irada Management and Consultancy, propriétaire de la master franchise au Moyen-Orient, en Inde et en Afrique prévoit l'ouverture, fin 2013, d'un quatrième établissement au Liban dans le projet du front de mer à Dbayé et d'une première enseigne à Dubaï.

- La compagnie Treats Holding, détenue par Christine Sfeir, propriétaire au Liban de la franchise de Dunkin' Donuts et de Semsom, lance **Green Falafel**. Ce "snack écologique" est situé à Jal el-Dib et ouvre tous les jours de 11h à minuit. Il propose un service de vente à emporter et de livraison à domicile, et peut recevoir 50 personnes en salle pour un ticket moyen de 8 dollars. Parmi les plats-signature à base de falafel, le burger et les fajita végétariens.

Elle fait l'actualité

# Bobbie Lloyd inaugure la première enseigne de Magnolia Bakery au Liban

Lina Raphaël

**B**obbie Lloyd, copropriétaire de Magnolia Bakery, une pâtisserie new-yorkaise célèbre pour ses cupcakes, a inauguré en décembre au Liban la première enseigne de la marque américaine en franchise. Cette dernière est détenue dans le pays par la société Eternity SAL dont les propriétaires sont Omar, Raëf et Nadine Zantout qui projettent d'ouvrir d'autres enseignes au Liban et ont également acquis la franchise pour la Jordanie, l'Arabie saoudite et le Koweït où le premier Magnolia Bakery a ouvert le mois dernier. Lancée à l'ABC Dbayé, la pâtisserie s'étend sur une surface de 140 m<sup>2</sup>, peut accueillir une quarantaine de clients tous les jours de 10h à 22h pour un ticket moyen de 15 dollars et propose de la vente à emporter. Elle est desservie par une cuisine centrale de 400 m<sup>2</sup> située à Dbayé. Lloyd qui développe également les recettes était à la tête d'une équipe américaine chargée de former les employés libanais aux standards de la marque. Afin de ne pas altérer la qualité des produits, elle impose aux franchisés d'importer la plupart des équipements et des ingrédients, notamment la farine, « la plus importante composante de nos recettes ». Des cupcakes aux parfums orientaux et des plats salés seront ajoutés au menu afin de « s'adapter au marché libanais ». Lloyd décrit Magnolia Bakery comme une « pâtisserie authentique conçue comme une cuisine de grand-mère transportant les clients dans une autre époque et faisant ressurgir leurs souvenirs d'enfance ». L'établissement propose plus de 120 pâtisseries et présente, outre les cupcakes, des



gâteaux, tartes, desserts glacés et muffins. « Notre succès réside dans la fraîcheur de nos desserts préparés quotidiennement, tout au long de la journée, en petite quantité et à la main, avec des ingrédients de grande qualité. » L'intérêt de Bobbie pour la cuisine commence à huit ans lors de ses premiers cours qui « bouleversent » sa vie. Plus tard, elle interrompt des études en gestion pour revenir à sa passion. Elle s'inscrit à l'école culinaire de Boston puis s'installe en 1987 à New York. D'abord chef particulière pour le styliste américain Calvin Klein, elle travaille ensuite dans un restaurant très couru de la ville, Union Square Cafe, où elle est formée aux opérations en salle et au service clientèle, avant de lancer avec son partenaire actuel, Steve Abrams, une compagnie de conseil en restauration. En 2006, ils prennent conscience du succès de The Magnolia Bakery – une pâtisserie créée par Allysa Toreyan en 1996 à Greenwich

Village et parue dans la série télévisée "Sex and the City" qui la projette sur la scène internationale, et décident de la racheter. Lloyd et Abrams introduisent de nouvelles saveurs et se focalisent sur les cupcakes qui représentent aujourd'hui 50 % des ventes avec plus de 10 000 pièces écoulées quotidiennement aux États-Unis où les associés détiennent aujourd'hui sept enseignes. Magnolia Bakery passe dans plusieurs séries et films américains tels que "The Devil Wears Prada". En 2010, ils choisissent le Moyen-Orient comme point de départ de leur expansion internationale « vu l'enthousiasme de la région pour les cupcakes » et ouvrent une enseigne avec des partenaires locaux à Dubaï où un autre établissement devrait prochainement voir le jour, suivi du Qatar et d'Abou Dhabi. Lloyd qui affirme « adorer les desserts libanais » planifie d'en faire un jour une garniture de cupcakes, notamment le Natif, accompagnement des "karabij".

En bref

- Après Bread Republic et La Pizzeria, Walid Ataya ouvre à Achrafié, Furn el-Hayek, un bar à vins, **The Wine Room**. Outre des pizzas, l'établissement propose fromages et charcuterie pour un ticket moyen de 13 dollars et peut accueillir 24 personnes tous les jours de 17h à 1h. Hormis les soirées de dégustation de vins, le lieu organise des lectures de poèmes et de contes. Les vins, importés, sont proposés à la vente. La société Bread Republic SARL a investi 67 000 dollars dans ce projet.

- Après Achrafié, le restaurant **Gouçons Voir** a été inauguré à Dbayé dans le centre Junction 5. L'établissement est ouvert à déjeuner et dîner, et peut accueillir 100 personnes pour un ticket moyen de 45 dollars. Ziad Rahmé, l'un des partenaires du projet, a également inauguré une pizzeria rue Monnot. **Nonna** a une capacité assise de 40 personnes et propose une livraison à domicile. Le ticket moyen est de 20 dollars.

- Hamra accueille **Überhaus**, une boîte de nuit "underground" ouverte les week-ends et jours fériés. Le lieu peut accueillir 300 personnes et la musique est jouée par différents DJ libanais. La compagnie Überhaus SARL, dont les propriétaires sont Ali Saleh et Nemer Saliba, a investi 500 000 dollars avec un amortissement prévu en un an.

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