

## Magnolia Bakery ouvre sa deuxième enseigne au Liban

Le centre commercial ABC à Achrafié accueille depuis fin octobre la seconde enseigne au Liban de la franchise new-yorkaise Magnolia Bakery. Le lieu, précédemment occupé par la Bank of Beirut, est le seul établissement du centre commercial à avoir pignon sur rue. Ainsi, il n'est pas tenu de

suivre les horaires d'ouverture du mall et peut accueillir sa clientèle tous les jours dès 8h et jusqu'à 23h. Étendu sur une surface de 250 m<sup>2</sup>, il dispose d'une terrasse et d'une capacité assise d'une centaine de personnes. À part la grande variété de pâtisseries pour lesquelles la marque est réputée, cette nou-

velle enseigne propose également un menu de petit déjeuner, des sandwichs et des salades comme à l'ABC de Dbayé pour un ticket moyen de 15 dollars. « Nous nous devons d'élargir notre menu afin de nous adapter à la demande du marché », explique Omar Zantout, partenaire avec son frère Raëf et sa sœur Nadine de la compagnie Eternity SAL, propriétaire de la master franchise de Magnolia dans la région du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord (exceptés Dubaï et Qatar).

L'établissement de l'ABC-Achrafié a requis un investissement de 800 000 dollars dont l'amortissement est prévu en trois ans et emploie 20 personnes. Il s'agit de la troisième enseigne du groupe qui en compte déjà une au Koweït et en prévoit une nouvelle en Arabie saoudite dans les six prochains mois.

Nagi Morkos / Hodema



### Le chiffre

# 52 %

## taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin septembre

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 52 % sur les neuf premiers mois de l'année, contre 58 % à la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, suivi de Manama (41 %) et du Caire (25 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 167 dollars, en baisse de 18,9 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 27,8 % à 87 dollars.

## La nouvelle sandwicherie Rocket s'étend au Liban

Rocket est une nouvelle chaîne libanaise de restauration rapide. Depuis août, la marque détenue par Noël Abi Nader a déjà inauguré trois enseignes – à Mar Mikhaël (en lieu et place des restaurants Fey et Mezzo di Pasta du même propriétaire), Zalka et au CityMall. Le concept propose « des sandwichs frais et sains à base de pain libanais et de recettes internationales et locales », notamment la mexicaine avec le Tex Mex fajita, la française avec le steak au poivre et la libanaise avec le shawarma. Le ticket moyen est de 7 dollars. La structure des établissements varie selon le

lieu : à Mar Mikhaël, Rocket ouvre tous les jours de 11h à minuit et peut recevoir 36 personnes ; l'enseigne de Zalka est uniquement dédiée à un centre de livraison et de vente à emporter opérant tous les jours de 11h à 23h, tandis qu'au CityMall, elle fait partie du "food court" dont elle partage l'espace assis commun. Les points de vente sont desservis par une cuisine centrale située à Nahr el-Mott. La compagnie Trendies SAL, propriétaire de la marque, planifie de développer au Liban et à l'étranger, « d'où un concept fort et facile à dupliquer avec une identité solide en termes de charte graphique et d'architecture ».

En attendant, trois nouvelles ouvertures sont programmées dans le pays au cours des six prochains mois.

L'investissement se situe entre

150 000 et 200 000 dollars par enseigne avec un amortissement prévu en quatre ans. Rocket emploie au total 40 personnes.

N. M.



## Checkpoint Charlie ouvre au centre-ville

**C**heckpoint Charlie, un nouveau restaurant-bar, a ouvert en octobre rue d'Uruguay, en lieu et place de Cassis. Le lieu est « directement inspiré de la ville de Berlin entre 1949 et 1990 qui était divisée par un mur séparant l'Ouest de l'Est », explique Rony Abou Saab, l'un des propriétaires. D'où une salle divisée en deux parties et un « concept schizophrène avec d'un côté "la salle de l'Est" avec une ambiance underground et de l'autre l'Ouest avec une atmosphère et une décoration élégantes et raffinées ». Les deux espaces sont séparés par la "DJ box" qui rappelle Checkpoint Charlie, un des barrages de contrôle du passage Est-Ouest. Une carte de la ville est projetée sur le plafond. Le lieu propose une cuisine internationale avec plusieurs plats-signature parmi lesquels le Jägermeister Burger et quelques spécialités allemandes,



telles que la Flammkuchen (tarte flambée). Quant au bar, il offre une large gamme de cocktails et est « le seul à proposer un pitcher de Moscow Mule ». Le ticket moyen est de 30 dollars.

Étendu sur une surface de 150 m<sup>2</sup>, Checkpoint Charlie peut accueillir 130 personnes tous les jours à partir de 17h. À travers leur compagnie Concepts in Motion, Rony Abou Saab et Rabih Fakhreddine

(également propriétaires des bars February 30 et Big Shot à Hamra) ont investi 700 000 dollars prévus d'être rentabilisés en trois ans et emploient 15 personnes. Ils planifient également l'ouverture de deux nouveaux bars-restaurants à Hamra et l'expansion de February 30 et Checkpoint Charlie dans d'autres zones au Liban.

L. R.

### En bref

- **G spa** obtient pour la deuxième année consécutive le label de qualité spa-A. Il se base sur les critères liés entre autres à l'hygiène, la sécurité des lieux, l'ergonomie des espaces, le professionnalisme des thérapeutes et la qualité du service client. Les critères sont notés sur 100 : « Nous avons obtenu la note complète, notamment pour le matériel et les locaux, les diplômes des praticiens, nos programmes de formation, la conservation des produits ou encore l'environnement et l'hygiène », explique Roula Ghanem, copropriétaire et gérante du spa. G spa est le premier spa au Moyen-Orient à avoir été récompensé de ce label deux années de suite : « Conserver le label devient de plus en plus difficile, car des critères s'ajoutent à la grille d'évaluation et les clients mystères sont plus exigeants d'année en année. »

- Le restaurant japonais **Ichiban Cuisine**, présent à Jal el-Dib depuis 2003, a déménagé à Dbayé, au centre Blueberry Square. Le local de Jal el-Dib a été remplacé par Ichiban Express, la déclinaison "rapide" de la marque. Ichiban Cuisine est ouvert tous les jours de midi à minuit et peut accueillir 84 personnes. Le ticket moyen est de 35 dollars.

- Plusieurs enseignes de restauration ont fermé leurs portes récemment, notamment le bistro **Coquelicot** à Gemmayzé et le restaurant libanais **Café Blanc** à Verdun qui sera remplacé par le restaurant **Rue Verdun**.

L. R.

## La Villa Linda Sursock signe un accord exclusif avec Le Bristol Traiteur

**L**e Bristol Traiteur a pris en charge l'organisation de réceptions, de fêtes et de conférences à la Villa Linda Sursock à Achrafîé, jusqu'à la réouverture de l'hôtel Bristol, actuellement en rénovation, prévue au mois de juin 2014. L'accord exclusif de location de l'espace a été signé en novembre.

Le lieu dont la capacité assise totale avoisine les 200 places comprend une salle de réception intérieure qui peut être compartimentée en trois petites salles « idéales pour les réunions ou repas privés ». La Villa dispose également d'une vaste terrasse extérieure d'une capacité assise de 150 personnes. Depuis le 17

novembre, Le Bristol Traiteur y organise « de somptueux buffets » tous les dimanches de 13h à 16h pour un ticket moyen de 70 dollars. Selon Nazira el-Atrache, directrice générale de l'hôtel, « les enfants sont – comme toujours – les bienvenus, puisque de nombreuses activités seront dédiées à les divertir ». Le Bristol a voulu « associer sa tradition d'hospitalité et de savoir-faire culinaire à l'authenticité d'une demeure d'exception qui est, depuis la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, synonyme de raffinement et d'élégance », poursuit-elle. Le Bristol organise également dans la Villa, durant le mois de décembre, un salon de Noël où différents arrangements seront proposés à la vente.



L. R.

Il fait l'actualité

En bref

# Habib Chaaraoui fête les 65 ans de Noura

Le pâtissier, chocolatier, traiteur et glacier Noura célèbre 65 années « de succès, de constance et de régularité ». Pour Habib Chaaraoui, propriétaire et gérant de la marque, « Noura a maintenu sa réputation malgré les années et demeure une référence au Liban et dans les pays arabes ». La marque est présente uniquement au Liban avec deux points de vente, l'un de 90 m<sup>2</sup> à Sassine et l'autre de 1 200 m<sup>2</sup> à Sioufi comprenant la cuisine centrale. Il est le représentant exclusif dans le pays de la gamme de chocolat suisse de cuisine Lindt employé dans tous les produits chocolâtés de Noura « depuis sa création, et même lors de la guerre et de la dévaluation de la livre libanaise », précise Chaaraoui, qui ne fait « aucun compromis sur la qualité ». D'où son slogan affiché en cuisine : « No Yalla, Bassita, Maalech, Mecheh el-Hal », formules libanaises synonymes pour lui de laxisme et contraires à la rigueur instaurée au sein de son équipe. Grâce à ses standards de qualité et à sa clientèle fidèle, l'entreprise ne connaît pas la crise : le chiffre d'affaires de la marque progresse annuellement de 5 % et tourne autour des 5 millions de dollars répartis équitablement entre la chocolaterie, la pâtisserie et le service traiteur. « Nous sommes passés en dix ans d'une tonne de chocolat importé à 20 tonnes par an. » La période de Noël constitue à elle seule 20 % du chiffre d'affaires grâce aux « 4 tonnes de chocolats et 2 200 kg de marrons, sans oublier les 2 000 bâches écoulées en trois jours ». Mais Noura, c'est également un service de traiteur proposant des plats du jour pour un ticket moyen de 20 dollars : « En



hiver, nous vendons plus de 300 portions les dimanches et une centaine par jour en cours de semaine. » Fondé en 1948 par Edwin Chaaraoui, le père de Habib, Noura est avant tout une affaire familiale. Edwin décide d'ouvrir un restaurant, pâtisserie et salon de thé rue Monnot appelé Noura du nom de sa fille aînée, aujourd'hui décédée. Habib « met la main à la pâte dès l'âge de 10 ans » et rejoint officiellement l'entreprise en 1965 après avoir poursuivi des études de gestion à la London School of Economics et effectué des stages en France et en Suisse. C'est lui qui encouragera son père à développer un service traiteur inspiré de la « cuisine réputée » de sa mère. Après avoir ouvert une deuxième enseigne à Jounié et une troisième à Sassine, Edwin et Habib décident en 1982 de centraliser leur production : ils ne gardent que la boutique de Sassine et développent leur cuisine dans un local à Sioufi avec des équipements de pointe

afin de moderniser et perfectionner leurs produits. Seul aux commandes de Noura, Habib Chaaraoui aujourd'hui âgé de 67 ans gère près de 70 employés : « Ce métier est un combat à mener en cuisine. » En 2010, il obtient un diplôme d'excellence de l'Académie internationale de la gastronomie mais demeure réticent à franchiser la marque de crainte de compromettre la qualité des produits et du service. En parallèle, une autre enseigne Noura voit le jour à Paris. « Le propriétaire de l'enseigne parisienne a profité de la notoriété de notre marque auprès des Libanais et a usurpé notre nom pour développer son propre concept », déplore Chaaraoui qui a, depuis, enregistré le nom au Moyen-Orient. « Je remettrai les clés de mon affaire à mes deux filles Alia et Hala » qui planifient d'introduire en 2014 un menu diététique. « Noura restera ainsi, je l'espère, une entreprise familiale. »

Lina Raphaël

• Une nouvelle enseigne de **Moulin d'Or** a ouvert en franchise rue de Damas. Le lieu de 300 m<sup>2</sup> comprend une boulangerie-pâtisserie, un espace charcuterie et une salle de restaurant de 10 places assises qui propose entre autres deux plats du jour contre un ticket de 10 dollars. L'établissement est ouvert tous les jours de 7h à 23h. Détenue par la compagnie Transnational Food, cette enseigne est la cinquième franchise de la marque au Liban qui compte désormais sept établissements dans le pays, dont deux appartenant à la maison mère. Transnational Food planifie d'élargir la salle du restaurant l'année prochaine.

• L'ouverture de l'hôtel 5 étoiles **Hilton**, reportée depuis 2007 en raison de conflits juridiques, est annoncée pour 2014 au centre-ville. L'établissement occupe l'ancien bâtiment de la Bourse de Beyrouth, et dispose d'une surface construite de 25 000 m<sup>2</sup>, 162 chambres, 22 suites, deux restaurants, une piscine, des boutiques, une salle de banquet, une salle de conférences et un centre d'affaires. La compagnie propriétaire General Mediterranean Holdings (également propriétaire de l'hôtel Le Royal de Dbayé) présidée par l'homme d'affaires libano-irakien Nadhmi Auchi a investi 48 millions de dollars et a bénéficié de subventions étatiques à travers Idal en 2003.

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