

L'hôtel Caramel ouvre à Hamra

Le chiffre

70 %
taux d'occupation
des hôtels
au Liban
en septembre



Nommé en référence au film de Nadine Labaki dont une scène a été filmée dans l'établissement avant sa rénovation, l'hôtel Caramel a ouvert ses portes à l'automne dans une petite ruelle parallèle à la rue principale de Hamra. Il propose 25 chambres pour des tarifs compris entre 80 et 120 dollars la nuit. « Nous répondons à un besoin du marché qui est d'avoir plus de possibilités d'héberge-

ment 3* à des prix raisonnables », explique Charlie Frem, copropriétaire. Par le biais de sa société Central Management, qui a créé et gère de nombreux autres concepts au Liban, Frem se dit prêt à ouvrir son portefeuille, pour le moment composé de restaurants et bars, à l'hôtellerie. L'hôtel Caramel comprend également un bar à gin, Propaganda : « Le gin est à la mode partout et il n'existait pas dans le pays d'éta-

blissement spécialisé, nous avons saisi l'opportunité d'en ouvrir un dans cet emplacement », explique le copropriétaire, qui vend ses cocktails entre 10 et 12 dollars. Le bar, qui sert aussi de la nourriture internationale pour un ticket moyen autour 25 dollars par personne, peut accueillir jusqu'à 80 clients. Charlie Frem et ses associés ont investi trois millions de dollars dans cet hôtel.

Nagi Morkos

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a atteint les 70 % en septembre 2016, le taux le plus fort enregistré depuis le début de l'année. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique par une grande affluence à l'occasion des vacances de Adha qui ont attiré de nombreux visiteurs. Le tarif moyen par chambre s'établit à 145 dollars, soit une baisse de 11,7 % par rapport à septembre 2015. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 102 dollars.

Le restaurant-club SAX se lance aux Souks de Beyrouth

Développé par Chafic el-Khazen de la société Sky Management, qui détient notamment la marque SkyBar, SAX est un nouveau restaurant-club situé au cœur du centre-ville de Beyrouth. L'établissement, qui prend la place de l'ancien 27 au premier étage des Souks, peut accueillir jusqu'à 115 personnes, dont 82 assises en salle et 18 au bar. Avec des tables en verre Murano ou encore des chaises design, le lieu s'inspire de la période Art déco. À la carte, une cuisine internationale et méditerranéenne pour un ticket moyen autour de 80 dollars par personne, dîner et soirée. Côté



musique, SAX accueille des groupes internationaux pour des concerts en début de soirée ainsi que des DJ tard dans la nuit.

musique, SAX accueille des groupes internationaux pour des concerts en début de soirée ainsi que des DJ tard dans la nuit.

musique, SAX accueille des groupes internationaux pour des concerts en début de soirée ainsi que des DJ tard dans la nuit.

N. M.

Emotions : une nouvelle pâtisserie à Achrafié

Située près de l'église Saint-Nicolas à Achrafié, Emotions est une pâtisserie à la française haut de gamme. « Nous avons choisi cet emplacement car il correspond à notre cœur de cible, des personnes à fort pouvoir d'achat sensible à des produits de grande qualité. De plus, c'est facile d'accès, nous sommes proches d'un axe routier majeur et c'est un endroit où se développent plu-

sieurs autres concepts de restauration », explique Walid Tasso, associé au projet. La pâtisserie proposera une sélection de gâteaux autour de cinq dollars pièce, ainsi que des glaces et des chocolats au moment des fêtes. Les recettes sont traditionnelles, françaises, mais Emotions innove sur la présentation. L'offre de gâteaux varie suivant les saisons, et notamment sur la disponibilité des

fruits pour respecter la qualité des produits. « C'est une passion que je travaille depuis plus de vingt ans et qui se concrétise enfin », ajoute Gaby Bustros, l'autre copropriétaire et directeur général du Métropolitain Club.

Moyennant un investissement d'environ 250 000 dollars, l'établissement fait en tout 90 m² répartis entre une salle de 27 m² et un labo adjacent.

C. D.

Beurre apporte la boulangerie à la française à Saïfi

Du pain frais, des viennoiseries, des quiches, des mignardises et même un peu d'épicerie fine... Beurre est un nouveau concept inspiré des boulangeries de quartier à la française. Une partie des ingrédients utilisés pour la fabrication des produits est d'ailleurs directement importée de France, à l'instar du beurre d'Isigny. Installé dans un local de 35m², la boutique, ouverte tous les jours de 7h à 20h et le dimanche de 8h à 13h, dispose d'un bar où six personnes peuvent grignoter debout. Pour le déjeuner, Beurre propose une sélection de sandwiches à la livraison. Côté prix, il faut compter en moyenne 4 000 livres libanaises pour une baguette et 3 000 livres pour un croissant. « Il s'agit d'une première expérience. Nous avons choisi d'ouvrir à Saïfi car le lieu correspond à notre positionnement, nous visons une clientèle attentive aux détails »,



explique Zena Halawi, l'une des trois cousines copropriétaires qui ont investi environ 200 000 dollars dans le projet. Fortes d'une formation en France auprès des équipes de

Paul Bocuse, les fondatrices de Beurre affirment vouloir dupliquer le concept dans plusieurs quartiers résidentiels de la capitale.

C. D.

En bref

- Le groupe **Addmind** opère un repositionnement stratégique de ses enseignes. Ainsi, le club Caprice, anciennement situé à proximité du centre Aishti sur la route côtière a fermé pour rouvrir dans l'immeuble du rooftop White, en lieu et place du restaurant Indie. « Nous avons besoin de nous agrandir, or cet emplacement peut accueillir jusqu'à 800 personnes debout », explique Karine Khoueir, directrice marketing du groupe. L'ancien local du Caprice devrait prochainement accueillir un nouveau concept Addmind. Par ailleurs, le groupe annonce l'ouverture d'un restaurant-bar à Saïfi qui pourra accueillir jusqu'à 150 personnes assises et servira une cuisine internationale.

- Après le centre-ville et Gefinor, Souk el-Tayeb lance un nouveau marché hebdomadaire à Dbayé, quartier en périphérie de Beyrouth, dans le cluster The Village. Ouvert tous les jeudis de 11h à 18h, **Souk el-Tayeb Dbayé** peut accueillir une quinzaine d'exposants entre agriculteurs, maraîchers, cuisinières et producteurs de vins. « Initialement la proposition est venue des propriétaires du cluster mais nous avons tout de suite senti qu'un nouveau marché à Dbayé allait nous permettre de nous rapprocher d'une clientèle qui vient peu à Beyrouth », explique Christine Codi, partenaire gérante de Souk el-Tayeb.

Il fait l'actualité

Jean-Claude Ghosn investit 12 millions de dollars au Liban en 2016-2017

Le restaurant de cuisine libanaise Abdel Wahab s'installe à l'ABC Achrafié. L'établissement, qui peut accueillir 180 personnes, représente un investissement d'un million de dollars. Avec cette ouverture, Abdel Wahab qui est déjà présent à Achrafié et au Backyard Hazmié porte à trois le nombre de ses restaurants au Liban. Une ouverture est par ailleurs prévue à l'ABC Verdun. Moyennant 1,2 million de dollars, ce quatrième restaurant pourra accueillir jusqu'à 250 personnes.

Abdel Wahab mais aussi Ahwak, Duo, Fabrck ou encore el-Denyé Heik, toutes les marques de Jean-Claude Ghosn sont en expansion. Sa société, Ghia Holding, a investi 12 millions de dollars au Liban entre 2016 et 2017. « Le pays a traversé une période difficile mais, aujourd'hui, je pense que la situation va s'améliorer », affirme le PDG. Après des études de gestion, Jean-Claude Ghosn a débuté sa carrière en Afrique, au Togo, où il travaille d'abord dans le commerce du riz puis chez Renault avant de monter un petit restaurant sur place avec un ami.

De retour à Beyrouth en 1992, il ouvre alors Alecco's, un restaurant situé dans la région de Kaslik, qui deviendra célèbre pour ses "French nights". S'ensuivent deux autres concepts : Le Monnot, une brasserie française, et Ciao, une cuisine italienne. Afin de regrouper ses activités, Jean-Claude Ghosn monte en 1996 une société, la Ghia Holding qui chapeaute aujourd'hui toutes ses marques avec 450 employés au Liban et plus d'un millier en comptant l'étranger.

C'est en 1999 que Jean-Claude Ghosn développe finalement la



marque qui le propulse dans la cour des grands. Ouvert d'abord à Achrafié, Abdel Wahab séduit immédiatement la clientèle grâce à une cuisine libanaise traditionnelle servie pour un ticket moyen autour de 32 dollars par personne. En plus de sa carte, l'établissement tire aussi profit de son positionnement dans une vieille maison beyrouthine modernisée avec un rooftop. « Notre carte a immédiatement eu un grand succès notamment auprès de la clientèle étrangère. »

En parallèle, Jean-Claude Ghosn développe une marque dérivée d'Abdel Wahab qu'il nomme Ahwak. Tout en gardant une carte et une ambiance libanaises, Ahwak se veut plus accessible, notamment pour la clientèle des centres commerciaux, avec un ticket moyen autour de 25 dollars. Au Liban, la marque est présente à Saïda, au City Centre, au Mall de Dbayé et à Achrafié. Le nouvel établissement, une maison libanaise traditionnelle, pourra accueillir 300 personnes pour un investissement de 1,5 million de dollars. Dans les centres ABC, la Ghia Holding détient aussi l'enseigne

Duo, qui propose une carte internationale et un bar à salades. Moyennant un investissement de 800 000 dollars, Duo s'est assuré un emplacement de 150 places pour l'ouverture de l'ABC Verdun. La Ghia Holding c'est aussi l'histoire d'un succès à l'étranger. Aujourd'hui, les marques Abdel Wahab et Ahwak sont présentes aux Émirats arabes unis, en Arabie saoudite, en Égypte, à Bahreïn, à Oman et en Irak. Jean-Claude Ghosn prévoit même une expansion au-delà du monde arabe, avec l'ouverture prévue d'un restaurant Abdel Wahab à Londres dès 2017. Abdel Wahab, Ahwak, Duo mais aussi la franchise de Caribou Café. « C'est un concept qui m'a plu dans le Golfe et aux États-Unis alors j'ai demandé à avoir la marque pour le Liban et ça a marché », explique l'heureux franchisé qui détient aujourd'hui six emplacements.

Toujours à l'affût de nouveaux projets, Jean-Claude Ghosn s'est récemment associé à la création de deux nouveaux concepts qui se partagent 1 000 m² à Mar Mikhaël : un rooftop, Fabrck et un libanais, el-Denyé Heik.

Nada Alameddine

En bref

• L'ambassade d'Italie et l'Institut culturel italien au Liban ont célébré du 21 au 27 novembre la **première semaine mondiale de la cuisine italienne** qui s'est tenue dans plus de 100 pays. À Beyrouth, le professeur Giorgio Massei, auteur du livre "Tastes of Italy" a tenu une conférence à l'hôtel Gefinor sur "les saveurs d'Italie, un voyage à travers la culture gastronomique de l'Italie". À l'occasion de la semaine italienne, des rencontres gastronomiques ont eu lieu au restaurant Gavi, à l'hôtel Gefinor et au restaurant de l'Université de La Sagesse. Deux films ont été projetés aussi sur le thème de la cuisine "The Dinner" de Ettore Scola et "The Feast" de Mimmo Calopresti.

• Le restaurant libanais de poissons **al-Sultan Brahim** intègre la liste d'or du ministère de la Santé. Cette liste a été mise au point afin de rassurer les consommateurs suite à la campagne de sensibilisation sur les risques liés à la sécurité alimentaire. « Nous faisons passer votre sécurité avant tout », indique le restaurant sur les réseaux sociaux. Parmi les enseignes validées par le ministère : Zaatar w Zeit, Casper & Gambini's, Roadster, Napoletana, Shake Shack, BarTartine, Pinkberry ou encore Cozmo Café.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net