

## Shawarma Republic à Sodeco

Nagi Morkos / Hodema

Un nouvel établissement de restauration rapide libanais a ouvert en octobre dans le quartier de Sodeco, rue Petro Trad. Shawarma Republic est, selon Bachir Ghanem, l'un des propriétaires du lieu, « un bar à shawarma gourmet, adapté au mode de vie et au rythme rapide des Libanais ». Le snack, dont la décoration est signée Serge Abi Saleh, s'étend sur une surface de 40 m<sup>2</sup> et ne comprend pas de places assises. Le lieu propose également un service de livraison. Shawarma Republic accueille sa clientèle tous les jours de midi à 23h et présente un menu restreint, se concentrant sur les traditionnels sandwichs de shawarma poulet et viande, mais aussi le shawarma de mouton, « spécialité de la maison ». Le ticket moyen avoisine les 10 dollars pour deux sandwichs et une boisson. Le projet est développé par la société Shawarma Republic SAL dont les action-

naires sont Shawarma Holding, FS Holding et Bachir Ghanem, et a requis un investissement de 400 000 dollars prévus d'être amortis au bout de trois ans. La société emploie aujourd'hui six

personnes mais prévoit de se développer dans les prochains mois avec l'ouverture de deux autres établissements de Shawarma Republic dans la capitale d'ici à avril 2012.



### Le chiffre

**- 25 %**  
de touristes  
fin septembre

Sur les neuf premiers mois de l'année, le Liban a accueilli 1 276 110 touristes, soit 24,6 % de moins que pour la même période en 2010. En septembre 149 355 touristes ont visité le Liban, contre 202 529 en septembre 2010, en baisse de 26,3 %. Le nombre de touristes en septembre a cependant bondi de 12,4 % par rapport à août. Pour le mois d'août, la baisse était de 20 % en rythme annuel. Elle était de 39,3 % en juillet, de 23,1 % en juin, de 29,1 % en mai, de 20,4 % en avril, de 14,3 % en mars, de 17 % en février et de 7,6 % en janvier. Les touristes arabes ont représenté 40,4 % du total, suivis par les Européens (26,2 %), les Asiatiques (13,3 %) et les Américains (12,2 %).

## Romarin, un restaurant de fruits de mer, s'installe à Kaslik

Romarin de mer a ouvert le 13 octobre en bord de mer à Kaslik. Ouvert tous les jours de midi à minuit, le projet s'étend sur 8 000 m<sup>2</sup>, incluant une grande terrasse sur la mer, pour une capacité assise totale de 340 personnes. Le menu, signé par la chef Fadia Kassis, sœur des propriétaires, propose une cuisine libanaise basée principalement sur les poissons et les fruits de mer pour un ticket moyen avoisinant les 50 dollars. Selon la saison, les clients peuvent également y déguster des oiseaux et des grenouilles. Le restaurant,

décoré par l'architecte d'intérieur Maya Korkomaz, est desservi par une cuisine qui s'étale sur 200 m<sup>2</sup>. La société Star Fish SARL, dont les actionnaires sont Tony Kassis, Nabil Kassis et Hady Nakhoul, a investi 500 000 dollars qu'elle espère amortir en cinq ans. La société emploie 35 personnes (20 en salle et 15 en cuisine) et prévoit le développement de deux projets l'année prochaine à la même adresse : un restaurant sur le toit de l'immeuble de Romarin de mer et une plage privée destinée aux clients du restaurant comprenant un accès par bateau.



Il fait l'actualité

# Le chef français Yannick Alléno ouvre S.T.A.Y. dans les Souks de Beyrouth

**Y**annick Alléno a ouvert en novembre son restaurant S.T.A.Y. (Simple Table Alléno Yannick) dans les Souks au centre-ville de Beyrouth. Le lieu offre, selon son chef, une cuisine française « originale et simple, pointue et généreuse » dans un décor moderne et convivial. Plusieurs points identitaires distinguent le S.T.A.Y. des autres restaurants : la table de partage qui peut accueillir de 6 à 12 personnes et bénéficie d'un menu conçu sur mesure avec des vins proposés uniquement en magnum, et la bibliothèque pâtissière où chacun peut participer à la création finale en sélectionnant le dernier ingrédient. Les pâtisseries sont ensuite servies et présentées au mètre sur un ruban pâtissier. L'architecture est signée Moatti & Rivière. « Avec S.T.A.Y., j'ai voulu me détacher des codes conventionnels et complexes d'un restaurant gastronomique en créant une table moderne et cozy. Les plats suggérés sont une interprétation créative de ma cuisine, raffinée et gourmande », explique Alléno.

Il explique le choix du Liban pour y installer son enseigne : « Je n'ai approché aucun investisseur, mais Solidere m'a donné l'opportunité de venir m'installer à Beyrouth. C'est un pays que j'apprécie tout particulièrement et ma décision a été rapide et sans équivoque. » Le projet a ouvert au bout de deux ans et comprend le restaurant S.T.A.Y. et le salon de thé Sweet Tea. Quant à la collaboration avec Solidere, investisseur dans les deux enseignes, « la société a mis à disposition les locaux et nous avons apporté notre savoir-faire et nos compétences dans tous les domaines de la restauration », poursuit Alléno, qui se déplace



aussi souvent que possible pour former ses équipes. Sur place, des "hommes-clés" assurent une qualité au quotidien en cuisine, en pâtisserie et en salle. Stéphane Loison, le chef exécutif et ancien chef du restaurant Centrale, accompagné de Michelangelo Mammolitti, son second, pilotent les restaurants ; Régis Ferré est le chef pâtissier. La salle est elle tenue par Marcel Djouadi, le directeur général, qui se déplace entre le S.T.A.Y. et le Sweet Tea, gérés respectivement par Teddy Gillot et Céline Vera. Les capacités assises sont de 90 places au restaurant et 80 places au salon de thé pour un investissement total qui avoisinerait les 10 millions de dollars. Le concept "haut de gamme mais décontracté" déjà présent à Dubaï, Marrakech et Pékin est identique partout dans le monde. Les menus en revanche changent selon les pays et s'adaptent aux produits locaux. Dès l'âge de quinze ans, Yannick

Alléno passe sa vie en cuisine, à apprendre auprès des plus grands. Il débute sa carrière au Royal Monceau aux côtés de Gabriel Biscay puis rejoint l'hôtel Sofitel Sèvres avec aux commandes les chefs Roland Durand puis Martial Henguehard. C'est chez Drouant, auprès de Louis Grondard, qu'il « forge sa maturité et son exigence ». Il dirige ensuite les cuisines du Scribe et en 1999 une première étoile au guide Michelin vient récompenser son travail, confirmé en 2002 par une deuxième étoile. En 2003, l'hôtel Le Meurice lui confie sa carte. En 2004, il y décroche une deuxième étoile puis, en 2007, reçoit la consécration avec une troisième étoile au guide Michelin. Après Beyrouth, Alléno a encore des projets : S.T.A.Y. est un concept voué à voyager pour faire découvrir au plus grand nombre la cuisine française. Une "Simple Table" a ouvert en novembre à Taipei, Taiwan.

En bref

- **Amareddine**, un restaurant libanais traditionnel, a ouvert dans une ancienne maison en lieu et place du restaurant Racines rue Abdel Wahab el-Ingilzi. Avec une surface de 900 m<sup>2</sup> et une capacité assise de 150 places auxquelles seront ajoutées 150 en terrasse à partir du printemps, Amareddine accueille sa clientèle tous les jours de midi à minuit pour un ticket moyen de 40 dollars. La société Mapfood SAL, dont les actionnaires sont Pierre et Maroun Iskandar et Nagi Gemayel, a investi 1,5 million de dollars prévus d'être amortis en trois ans.

- La rue Monnot accueille depuis octobre **Yu Mi**, un sushi lounge offrant des spécialités asiatiques et des boissons pour un ticket moyen de 50 dollars. Le lieu peut accueillir 65 personnes tous les jours de 19h à 1h30 sur une surface de 160 m<sup>2</sup>. Le groupe Brainwash Management SAL, dont les actionnaires sont Nagi Saikali, Fady Karam, Serge el-Hage et Karl Hermes, a investi 350 000 dollars avec un retour prévu en deux ans.

- Une nouvelle enseigne de diner américain a vu le jour en septembre à Kaslik. **Westgate Diner** s'étend sur 250 m<sup>2</sup> avec une capacité assise de 110 places et un ticket moyen qui varie entre 15 et 20 dollars. La société Crimson SARL a investi 600 000 dollars qu'elle prévoit de rentabiliser en 24 mois. Westgate Diner accueille sa clientèle tous les jours de 9h à 1h.

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