

hôtellerie & tourisme

Deux nouvelles enseignes de Cocoa & Co. à Beyrouth

Hala Audi Beydoun, propriétaire de Cocoa & Co., inaugure deux nouvelles enseignes de la marque, l'une aux Souks de Beyrouth et l'autre à Koraytem. L'enseigne a débuté en 2008 par une cuisine centrale de 220 m² à Badaro, toujours opérationnelle et, cette même année, Beydoun lance la première boutique Cocoa & Co. à Achrafié. La pâtisserie propose des gâteaux et biscuits colorés, des cupcakes décorés sur mesure, des brownies, des cookies, des pop-corn au caramel ainsi que des friandises en tout genre. L'enseigne des Souks de Beyrouth, d'une surface de 40 m², dispose d'une capacité assise de 18 personnes. « Ouvrir dans un centre commercial me permet de bénéficier d'une clientèle plus large et impulsive », affirme-t-elle.

À Koraytem, c'est au sein du nouveau supermarché "gourmet"



Marqet, que Cocoa & Co. s'est implantée. Avec un espace de 20 m², l'enseigne propose uniquement de la vente à emporter et permet à la marque « de cibler une nouvelle clientèle et de se rapprocher d'une partie de ses habitués, résidents du quartier ». Les deux nouveaux établissements sont ouverts tous les jours de 10h à 22h. L'enseigne de Koraytem a requis un investisse-

ment de 15 000 dollars prévus d'être rentabilisés en six à douze mois, et un peu moins pour celle des Souks de Beyrouth, l'équipement de cette dernière ayant été pris de la boutique d'Achrafié, aujourd'hui fermée. Avec sa société, Hala Audi Beydoun emploie une douzaine de personnes et « vend plus de mille cookies par jour en haute saison ».

Nagi Morkos

Le chiffre

51 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth à fin novembre

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 51 % sur les onze premiers mois de l'année, contre 47 % sur la même période un an plus tôt. C'est le troisième taux le plus faible parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Le Caire (34 %) et Manama (48 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 160 dollars, en baisse de 1,8 % en glissement annuel, et les revenus par chambre disponible ont augmenté de 6,4 % à 83 dollars.

Harry's Bar s'installe à Saïfi

La franchise de l'enseigne historique Harry's Bar, fondée à Venise en 1931 par Giuseppe Cipriani, a ouvert au Liban, à Saïfi. Il s'agit du premier établissement de la marque au Moyen-Orient. Le propriétaire des lieux, Sami Hawa, restaurateur et ancien propriétaire de

Floriana, restaurant haut de gamme italien à Londres, a acquis la franchise de la marque au Liban, à travers la maison mère située au Royaume-Uni. « J'ai choisi Beyrouth, car la ville manque de concepts haut de gamme aux standards internationaux. Les Libanais voyagent

beaucoup et apprécient la gastronomie, c'est à leur demande que j'ai voulu répondre », affirme-t-il. Le menu du restaurant-bar italien, développé par le chef Andrea Gurzi, propose les plats et boissons signature "classiques" de la marque tels que leur carpaccio servi avec de la moutarde – et le Bellini – cocktail de Prosecco et purée de pêches, deux créations de Harry's Bar. Les spécialités comprennent également les "Tagliolini verdi gratinati au prosciutto" et la "burratina". Côté desserts, le restaurant propose, entre autres, la panna cota et le tiramisu. Le ticket moyen avoisine les 70 dollars. Le lieu d'une surface de 250 m²

est divisé en deux salles, d'une part un "lounge" et bar, et de l'autre une salle de restaurant. La capacité assise totale est de 100 personnes. Il ouvre du lundi au samedi de 13h à 15h30 à déjeuner et de 20h à minuit à dîner. L'architecture d'intérieur est signée Nabil Dada qui a conçu un lieu respectant l'atmosphère du Harry's Bar « luxueux, intimiste et décontracté ». La société propriétaire emploie une trentaine de personnes, dont quatre chefs, un sommelier et un maître d'hôtel italiens, et a investi près de cinq millions de dollars dans ce projet, prévus d'être amortis en trois ans.

Vanessa Habib



Twenty Seven, un bar éphémère aux Souks de Beyrouth

La société Sky Management, propriétaire des boîtes de nuit Skybar et O1NE, du restaurant La Crêperie et copropriétaire de Liza au Liban, a lancé Twenty Seven, en partenariat avec les organisateurs des soirées Cotton Candy. Il s'agit d'« un bar conceptuel éphémère » ouvert uniquement de décembre 2014 à mai 2015. « Nous avons joint nos différentes expertises dans le monde de la nuit afin de créer une nouvelle expérience », expliquent les propriétaires. L'enseigne est installée aux Souks de Beyrouth, dans les locaux de l'ancien bar-restaurant Momo at the Souks. Le nom et le concept Twenty Seven font référence « au club des 27 désignant plusieurs icônes du rock qui se sont éteintes à 27 ans », dont Kurt Cobain, Amy Winehouse, Janis Joplin, Jimi Hendrix et Jim



Morrison. « Nous avons misé sur une ambiance déconstruite à l'image de ces stars et plusieurs coins sont décorés à leur effigie. » Les organisateurs proposent plusieurs soirées à thème et accueillent différents DJ avec chacun son style musical : lounge, deep house, rock, electro pop, disco et nu disco. Le lieu d'une capacité assise de 180 per-

sonnes est ouvert du mardi au dimanche à partir de 20h et propose en plus d'une large sélection de boissons et cocktails quelques entrées, salades et plats à partager. Le ticket moyen est de 40 dollars. Le projet qui emploie 35 personnes a requis un investissement de 150 000 dollars prévus d'être rentabilisés d'ici à mai.

Lina Raphaël

Cannoli, une pâtisserie italienne ouvre à Kaslik

Un nouveau concept de pâtisserie et salon de thé italien a été inauguré dans le centre Alta Vista à Kaslik. La fondatrice Jihane Assaf a créé un lieu dédié aux desserts italiens, le nom Cannoli désignant des roulades de ricotta, une spécialité sicilienne. On y trouve également le tiramisu, la torta caprese, le nocciolo ainsi que d'autres recettes de la région. « Au Liban,

la cuisine italienne est populaire, mais il y manquait un concept spécialisé en pâtisserie italienne, très riche et diversifiée », affirme Assaf qui propose également, « afin de répondre à tous les goûts », une large variété de pâtisseries internationales. Celles-ci sont « préparées avec des ingrédients de grande qualité » et comprennent des gâteaux (entiers ou en parts individuelles), des

pièces montées, des biscuits, des tartes (notamment celle au citron, signature de la maison), petits-fours, brioches, viennoiseries et glaces. Le prix des parts varie entre 3 500 et 6 000 livres libanaises et les gâteaux de 10 personnes avoisinent les 45 000 livres libanaises. Quant au salon de thé, il peut accueillir 25 personnes, sert des desserts et croissants, des omelettes italiennes (frittata), des boissons chaudes et des jus frais. Le ticket moyen est de 10 dollars. Cannoli ouvre ses portes du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 15h. L'établissement d'une surface de 220 m² a requis un investissement de 230 000 dollars, prévus d'être rentabilisés en deux ans.

V. H.



En bref

- **Bar Tartine**, déjà présent à Mar Mikhaël et au centre commercial ABC d'Achrafié, a ouvert sa troisième enseigne à Dbayé. L'établissement comporte une salle de restaurant et une vitrine de boulangeries et pâtisseries (de la boulangerie Tartine Bakery du même groupe). Tous les jours dès 8h, il ouvre du petit déjeuner (avec entre autres des viennoiseries et des œufs) au dîner et peut accueillir 160 personnes. Le menu est composé de quiches, salades, tartines, pizzas, plats et desserts. Il propose également une large gamme de cafés et boissons chaudes. Le ticket moyen est de 20 dollars. La marque est détenue par la société Breakfast & Co., également propriétaire de Roadster et Zaatar W Zeit.

- La seconde enseigne de la pâtisserie **Crépico** a ouvert sur l'autoroute de Zalka. La marque propose des gaufres, crêpes, croissants, gâteaux et glaces, ainsi que des boissons chaudes et des jus. Le lieu d'une surface de 180 m² comprend un espace café d'une capacité assise de 70 personnes et propose la vente à emporter et la livraison à domicile. Le ticket moyen est de 12 dollars. Crépico accueille sa clientèle tous les jours à partir de 8h. Le propriétaire Hratch Kassardjian a investi près de 500 000 dollars dans cette nouvelle enseigne de la marque qui est présente à Bourj Hammoud depuis 2013, et prévoit l'ouverture de Honeyboo, un coffee shop, à Dora.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Dany Khoury à la tête du développement de Dany's

Dany Khoury, copropriétaire de plusieurs bars à Beyrouth, installe une deuxième enseigne de chacun de ses concepts Dany's et Wall Street dans le quartier de Badaro. Le premier, inauguré en 2008 à Hamra, est devenu aujourd'hui une enseigne « emblématique de la zone » ; quant à Wall Street, il opère depuis 2013 à la rue Uruguay au centre-ville. Dany Khoury est l'un des associés gérants du groupe Dawa Entertainment dont les partenaires sont Walid et Jad Hayek, Khaled Nazha, Ryan Rajeh et Khaled Mhanna. La société a également à son actif les bars Main Street, à Hamra, et Uruguay et Locale à Mar Mikhaël. « Nous sommes présents dans toutes les zones de la nuit beyrouthine, et j'étais convaincu, depuis quelques années déjà, que Badaro en ferait partie, il était donc évident pour nous d'y ouvrir des enseignes », explique Khoury. Situés côte à côte, les deux concepts ciblent des clientèles différentes : Dany's est un « café-bar de quartier » opérationnel dès 10h du lundi au samedi et 17h le dimanche, et propose des boissons et une sélection de sandwiches pour un ticket moyen de 15 dollars. Il cible principalement les habitants du quartier. Wall Street est un restaurant-bar spécialisé en cocktails, qui sert un menu plus élaboré afin d'attirer les employés des bureaux du voisinage. Le ticket moyen de Wall Street est de 25 dollars, mais les clients peuvent bénéficier d'une remise de 30 % sur l'intégralité du menu entre midi et 16h. Les deux établissements ont coûté 600 000 dollars prévus d'être



amortis en deux ans et demi. Dany Khoury a gravi un à un les échelons du métier de la restauration « qui est vite devenu une passion ». Étudiant en gestion à NDU en 1996, il débute dans cette industrie pour « de l'argent de poche », puis travaille comme serveur au News Café à Clemenceau avant d'en devenir le maître d'hôtel. En 1999, il entre dans le « monde de la nuit » en travaillant deux ans au Circus, rue Monnot, où il occupe « plusieurs fonctions du service à l'organisation d'événements ». C'est là qu'il décide de faire carrière dans l'univers de la nuit. Il gère plusieurs bars dont Mint et Strange Fruit, et inaugure en 2007 son premier concept en solo, Snatch (aujourd'hui fermé), à Gemmayzé. Un an plus tard, il ouvre Dany's à Hamra, qui « passe d'une capacité assise de 18 personnes à 100, en l'espa-

ce d'une année ». Aujourd'hui la société Dawa Entertainment détient sept établissements et emploie une centaine de personnes. Les mêmes partenaires sont également à la tête de Dawa Management, qui gère leurs concepts ainsi que d'autres enseignes. Récemment, ils « ont fait le choix stratégique » de réinvestir 750 000 dollars pour déménager leur enseigne Main Street dans le centre Courtyard, toujours à Hamra, et regroupant plusieurs bars-restaurants. Leur prochaine destination est Dubaï où ils planifient d'ouvrir deux nouveaux concepts courant 2015. Pour Khoury, la clé du succès dans l'industrie de la restauration réside dans « l'implication constante des propriétaires dans les opérations de leurs enseignes ».

Nagi Morkos

En bref

- **Indie**, un nouveau bar-restaurant du groupe Addmind, a ouvert en lieu et place de la boîte de nuit hivernale Mad. Le lieu décoré dans un style "loungy" peut accueillir 300 personnes tous les jours à partir de 20h30 à dîner et organise des soirées hebdomadaires avec des DJ, des chanteurs et des musiciens. Le menu comprend des plats internationaux tels que le "Asian burger" au wasabi et à la sauce gingembre, et le bar propose une variété de cocktails-signature comme le "Codeine" à base de rhum, porto, arak, triple sec, ananas, fruit de la passion et citron vert. Le ticket moyen est de 60 dollars.

- **The Key Apart-Hotel** a prévu d'ouvrir à Adlié d'ici à l'été 2016. L'hôtel d'une surface construite de 13 000 m² disposera de 95 chambres de 40 à 90 m². Le projet a été lancé par la société JRW Hospitality dont l'un des fondateurs est Walid Baroudi, également propriétaire des restaurants italiens Peninsula au Liban. D'après lui « la région de Adlié demeure peu exploitée en termes d'offre hôtelière et présente beaucoup de potentiel. L'emplacement est donc stratégique ». L'hôtel qui sera classé 4 étoiles a requis un investissement de 24 millions de dollars (hors prix du terrain).

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net