

hôtellerie & tourisme

La Petite Maison déménage au centre-ville

Le restaurant français La Petite Maison, ouvert à Beyrouth en 2013, a quitté son emplacement à l'hôtel Vendôme pour s'installer au centre-ville, dans l'immeuble M1 près de Starco. « Nous avons envie d'un espace plus aéré, explique Yannick Chaloyard, directeur de l'établissement. Maintenant nous avons une terrasse et de grandes baies vitrées. » Le lieu peut accueillir 85 personnes en salle et 25 en terrasse mais hormis l'adresse, rien n'a vraiment changé : mêmes équipes, même carte et mêmes décors épurés, inspirés de la maison mère à Nice dans le sud de la France. Le restaurant est ouvert le midi du lundi au dimanche et le soir du lundi au samedi pour un ticket moyen entre 55 et 70 dollars. La Petite Maison poursuit par ailleurs son expansion en franchise. Après Londres, Dubaï, Beyrouth et



Istanbul, deux nouveaux établissements à Miami et Abou Dhabi verront le jour d'ici à deux ans. « Notre succès repose sur notre cuisine légère. Huile d'olive,

tomate, citron... le plus important c'est la mise en valeur du produit », ajoute Yannick Chaloyard.

Nagi Morkos

Le chiffre

56 %

taux d'occupation des hôtels au Liban les onze premiers mois de 2015

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a progressé de 5 % durant les onze premiers mois de 2015, tiré par une augmentation du nombre de touristes, selon le cabinet Ernst & Young. Il s'est établi à 56 % en novembre 2015. C'est le cinquième taux le plus fort de la région après Dubaï, l'Arabie saoudite, Oman et le Qatar. Le tarif moyen par chambre a atteint 175 dollars, en hausse de 2 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont augmenté de 11,5 % à 99 dollars.

Em Sherif lance son Café

Em Sherif, l'incontournable enseigne de restauration orientale située depuis 2011 à Achrafîé annonce l'ouverture en mars de son premier café. « Nous répondons à une demande, explique Dany Chaccour, cofondateur de la société SGR Offshore SAL res-

pensible de la franchise Em Sherif et Em Sherif Café. Nos clients ont exprimé le souhait de pouvoir déguster notre cuisine dans un cadre plus décontracté et en dehors du menu fixe. » Le Café proposera donc une version light du menu d'Em Sherif, avec en plus des sandwichs

type falafel ou chawarma et des plats du jour. Situé au centre-ville de Beyrouth dans le quartier de Minet el-Hosn, Em Sherif Café pourra accueillir jusqu'à 120 clients sans réservation du matin jusqu'à 2h, pour un ticket moyen entre 35 et 40 dollars. « Le centre-ville de Beyrouth

manque de restaurants libanais, de plus, c'est un quartier d'affaires, ce qui veut dire une clientèle fidèle pour le déjeuner », ajoute Dany Chaccour. Le nouvel établissement de 300 m² a coûté 1,4 million de dollars à ses propriétaires qui espèrent rentabiliser leur investissement en trois à quatre ans. Le restaurant Em Sherif poursuit par ailleurs son expansion en franchises. Après Djeddah et Dubaï, trois ouvertures sont confirmées pour 2016 à Koweït, Doha et Amman, tandis que quatre autres sont en cours de négociation. Tout comme la maison mère, Em Sherif Café a vocation à s'exporter.

N. M.



Downtowner : dernier arrivé du groupe Zeidan

Les propriétaires de la holding Found'd (fondée par Nagib Zeidan et propriétaire des restaurants Downtown, So, DT, The Gathering, Memory Lane, ETC et Terroirs-y-Seleccion) se lancent dans un

nouveau projet de restauration : Downtowner à Badaro. « Badaro c'est la décentralisation au sein de Beyrouth, explique Tamara Zeidan. De plus, pour le moment la plupart des éta-

blissements du quartier sont des bars donc il y a une place à prendre pour des restaurateurs car Badaro est avant tout un quartier résidentiel et un quartier de bureaux. » Situé sur la rue principale, Downtowner fait 200 m² à l'intérieur et 230 m² à l'extérieur. Le restaurant peut accueillir près de 150 personnes assises. La décoration est pensée dans un style Art déco : un espace fluide de l'entrée jusqu'au bout du jardin, des formes géométriques de couleur, du marbre. Au menu, une cuisine internationale simple avec une option plat du jour et un happy hour pour un ticket moyen autour de 35 dollars. Downtowner représente un investissement de 800 000 dollars que les propriétaires espèrent rentabiliser en trois ans.



C. D.

En bref

- Une première salle de jeux d'arcade a ouvert aux Souks de Beyrouth. **CosmoCity** est un espace futuriste développé par la holding Robert's Group à destination des "gamers". « Nous avons identifié le besoin d'innover dans le secteur des jeux à Beyrouth », explique George Élias, PDG du groupe leader de la distribution de jeux d'arcade au Levant et en Afrique. L'entreprise propose différents forfaits, adaptés à une clientèle de tous âges.



La holding UberHaus inaugure La Villa Badaro

Un autre projet à Badaro portant le nom du quartier confirme le succès de ce dernier : après UberHaus, The Garten, Off&On et Iris Beach, la holding UberHaus lance un nouveau restaurant : La Villa Badaro. « Nous avons choisi Badaro, car c'est un quartier qui monte, explique Carla Younès, copropriétaire de l'établissement. Nous visons une clientèle locale et étrangère entre 25 et 45 ans. » Situé à quelques pas de la rue principale, le restaurant est niché dans une demeure des années 1950 entièrement retapée. À l'intérieur l'ambiance est chic et épurée. « Le lieu est exceptionnel et le client doit se sentir comme s'il était invité dans une maison », explique Nemer Saliba, copropriétaire. Ouvert tous les



jours de 8h à 2h du matin, La Villa Badaro sert petit déjeuner, brunch, repas et apéros. Au menu, une cuisine internationale avec parmi les spécialités une

sélection de saumons et de viandes pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne avec du vin. L'établissement de 250 m² peut accueillir 100

personnes assises, pour un investissement de 500 000 dollars que les propriétaires espèrent rentabiliser en un an.

C. D.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Al Rifai Coffee Shop : nouveau-né de Youssef al-Rifaï

Longtemps connue pour ses cajous, pistaches et autres noix apéritifs, la famille al-Rifaï souhaite mettre un coup de projecteur sur un autre de ses talents : la torréfaction du café. « Personne ne sait que nous faisons du café, pourtant c'est l'une de nos spécialités. D'où l'idée d'ouvrir un lieu dédié », explique Youssef al-Rifaï, petit-fils du fondateur de la marque. Le Rifai Coffee Shop est situé sur un emplacement de 50 m² à Sassine, c'est à la fois une boutique où on peut acheter des grains torréfiés sur place et un café où les clients sont invités à siroter une tasse de 7h à 22h. Compter en moyenne 2 000 livres libanaises pour un café serré, 6 000 pour un cappuccino ou un macchiato. Parmi les produits phares de la maison Al Rifai, un espresso fait maison et une sélection de cafés agrémentés d'une touche de noix. « Nous souhaitons nous renouveler et améliorer notre position sur le marché », ajoute Youssef. Petit à petit des cafés similaires seront intégrés à toutes les enseignes Al Rifai, à commencer par Mkalès et Zalka.

Al Rifai c'est une longue histoire de famille. L'enseigne a été lancée en 1948 par le grand-père de Youssef, Moussa. Après plusieurs voyages, notamment au Brésil où il apprend des techniques de cuisson, il rentre au Liban avec l'ambition de faire des noix le nouveau produit phare. Noix de macadamia, amandes grillées et la fameuse KriKri envahissent le marché. En 1977, Mohammad al-Rifaï, fils du fondateur, reprend l'affaire. Il multiplie les boutiques et mise sur la publicité. En 1997, Al



Rifai débute son expansion en franchises jusqu'à atteindre plus de 200 points de vente répartis sur 23 pays.

Aujourd'hui, c'est à la troisième génération d'apporter sa pierre à l'édifice. Pour Youssef, l'entreprise familiale est avant tout une passion. « Je n'ai jamais imaginé que je pourrais faire un autre métier, dit-il. Avec mes deux frères et ma sœur on a passé tous nos étés entre la boutique et l'usine, à apprendre les différentes étapes de production, la distribution, la vente. Ma formation je la tiens de là, pas de l'université. » Il a tout de même obtenu un diplôme en business au Canada qui n'est pas étranger aux ambitions actuelles de la marque.

Entre 2014 et 2015, Al Rifai

ouvre des boutiques au Canada, au Panama, au Paraguay, en Malaisie, en Arménie et à Chypre. En 2016, d'autres ouvertures sont prévues en Pologne, au Brésil et aux États-Unis. « Nous devons faire partie des leaders mondiaux sur le marché des noix et pour cela il faut que nous nous détachions partiellement de notre image orientale. » Un choix stratégique qui se retrouve notamment dans la déco des nouvelles boutiques, plus sobre.

En parallèle, la jeune génération mise sur l'expérience client. Depuis l'année dernière, les noix comme le café sont grillés dans les boutiques, ce qui permet au client de voir le procédé et de sentir les parfums.

Nagi Morkos

En bref

- L'enseigne de cuisine internationale **Divvy** a ouvert un second établissement au sein du cluster The Village à Dbayé. « Après le succès de Mar Mikhaël, le Metn m'a semblé une destination naturelle pour un nouveau restaurant », explique Samer Chehlaoui, le propriétaire. Situé sur un emplacement de 300 m², Divvy Dbayé peut accueillir jusqu'à 120 personnes de 9h à 1h du matin dans trois espaces : salle, pergola et terrasse. La carte a été enrichie d'une dizaine de plats dont des pizzas et des spécialités asiatiques pour un ticket moyen de 25 dollars.

Ce nouvel établissement a coûté 900 000 dollars à son propriétaire qui souhaite continuer l'expansion de sa marque.

- **Des enseignes emblématiques de la restauration au Liban ont fermé** : à Achrafié, La Posta, le restaurant italien ouvert en 2007 rue Trabaud, a fermé fin janvier. L'établissement était entre autres connu pour sa grande terrasse qui pouvait accueillir jusqu'à 120 personnes en plus des 80 personnes en salle. À Verdun c'est le restaurant Lina's qui met la clé sous la porte, tandis qu'au centre-ville, l'aventure du Café Cavalli démarrée en 2013 a pris fin en janvier faute de rentabilité.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net