

Kitchen Confidential ouvre un restaurant à Sassine



Né il y a quatre ans pour satisfaire les besoins d'une clientèle ayant des allergies et intolérances alimentaires, le service de livraison Kitchen Confidential développe ses activités. Moyennant un investissement de 500 000 dollars, Imad Khairallah et son partenaire Radwan Hariri s'installent ainsi à Sassine, en lieu et place de l'ancien Café Najjar. « Nous avons eu beaucoup de demandes

de la part de nos clients qui ne sont pas à l'aise quand ils sortent manger à l'extérieur », explique Khairallah. Sur une surface de 180 mètres carrés répartis sur deux étages, ils proposent une boutique et un restaurant pouvant accueillir 50 personnes assises, avec un ticket moyen d'environ 25 dollars pour un plat du jour, un dessert et une boisson. Au menu, tout est bio, sans gluten, sans lactose et surtout personna-

lisable, selon les besoins du client. Kitchen Confidential est ouvert du matin pour le petit déjeuner au soir pour le dîner, voire même pour un cocktail avec une carte d'alcools bio et sans gluten. Quant à l'ancien emplacement, il reste une cuisine spécialisée dans la production de pâtisseries, pains et autres produits revendus à d'autres commerces.

Nagi Morkos

En bref

• La marque **Sandwich w Noss** poursuit son expansion avec une ouverture prévue début mars sur l'autoroute du nord au niveau de Jal el-Dib. « Cet emplacement est situé sur le Cheikh Zayed Road libanais », plaisante Rony Abou Saab, l'un des propriétaires. Moyennant un investissement de 280 000 dollars, le restaurant est situé sur un local de 130 m² et pourra accueillir jusqu'à 40 personnes assises. Après Gemmayzé, Hamra, Furn el-Chebbak et Mansourieh, la marque lancée fin 2015 porte donc son nombre d'enseignes au Liban à cinq et prévoit encore trois ouvertures en 2018. À partir du mois de mars, Sandwich w Noss se lancera aussi en franchise à l'étranger.

Deux nouvelles enseignes pour le groupe Addmind

Le groupe Addmind a lancé deux nouveaux concepts de restauration. Le premier, Matto, est situé dans les locaux de Aishti by the Sea à Antélias et peut accueillir jus-

qu'à 200 personnes assises. Ce concept italien, qui a déjà fait ses preuves à Dubaï, propose des plats traditionnels revisités pour un ticket moyen à environ 35 dollars.

« Il s'agit de diversifier notre portfolio, de la vie nocturne à des concepts de restauration avec une certaine ambiance », explique Émile Razzouk, responsable de la création de nou-

veaux projets chez Addmind. L'ambiance est latine pour le deuxième projet du groupe, La Mezcaleria. Ce bar-restaurant situé au centre-ville de Beyrouth propose une carte de plats d'inspiration mexicaine, péruvienne et espagnole pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne. Au niveau des boissons, l'endroit est spécialisé en mezcal et en téquila. « Il y a une demande importante en ce moment pour des lieux spécialisés dans ce type de boissons », affirme Razzouk. La Mezcaleria peut accueillir 90 personnes assises.

N.M.



Matto, un concept italien.

Sodeco Suites : un hôtel à Achrafié

Situé sur la rue de Damas, Sodeco Suites est un nouvel établissement hôtelier quatre étoiles de 95 chambres et suites, réparties sur onze étages. Les tarifs se veulent abordables, à partir de 99 dollars la chambre simple et 110 la double. La clientèle cible, c'est bien sur les touristes mais aussi les personnes qui viennent au Liban le temps d'une mission professionnelle de moyenne ou longue durée. « Nous avons étudié le marché et il en ressort que dans ce quartier, qui est proche de l'Université Saint-Joseph, de l'ambassade de France et de plusieurs sièges d'entreprises, d'ONG et d'institutions internationales, il y a une très forte demande pour des séjours d'un mois ou plus », explique Valentina Zeidan, PDG du groupe Zeidan, en charge



du projet. Sodeco Suites s'adapte et propose donc des tarifs au mois à partir de 1 200 dollars. En plus des chambres, l'établissement propose un restaurant, deux salles de conférences, un spa, une salle de gym, un parking, une laverie automatique et bientôt un

rooftop d'une capacité de 150 personnes. Propriété du groupe Zeidan, l'hôtel représente un investissement d'environ 35 millions de dollars. Le groupe travaille par ailleurs sur deux autres projets hôteliers au Liban.

Nada Alameddine

El Paseo, une adresse espagnole à Badaro

Situé sur la rue principale de Badaro, El Paseo est une nouvelle adresse espagnole. « Nous avons vécu en Espagne et nous voulions reproduire ce qui nous avait plu là-bas », explique Samer Chamoun, copropriétaire avec Karim Jellouan, qui a suivi la formation Cordon Bleu à Madrid. Le duo souhaitait au départ lancer le concept à Mar Mikhaël, mais le prix du loyer et la clientèle cible les mènent finalement vers un 250 mètres carrés à Badaro, où peuvent s'asseoir 80 personnes. Le restaurant propose une variété de tapas à la viande, aux fruits de mer ou végétariens, mais aussi des salades et des planches de charcuterie pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne avec une

boisson. « Il est important de garder des prix abordables, car les tapas se commandent en quantité », souligne Chamoun. Pour un investissement d'environ 500 000 dollars, El Paseo est une première

expérience pour les deux partenaires. Juste à côté du restaurant, ils ont ouvert aussi une petite boulangerie à la française, Bread Nine, qui propose du pain et des sandwichs froids.

N.A.



En bref

- Un nouveau concept hawaïen a ouvert ses portes au cœur d'Achrafié, rue Abdel Wahab. **Pick a Poke** est un petit magasin de quartier situé sur une surface de 30 mètres carrés où peuvent s'asseoir 13 personnes. « Je pensais que nous allions surtout travailler en livraison, mais en fait les gens passent toute la journée », explique Amanda Antonios, copropriétaire. Au menu : une sélection de poke – ces bols traditionnels hawaïens composés de riz, légumes, fruits, poissons marinés ou fruits de mer – pour un ticket moyen autour de 15 dollars par personne. Le restaurant sert aussi des glaces hawaïennes. Pick a Poke représente un investissement d'environ 30 000 dollars.

- À Badaro, **Upstairs** est un nouveau concept de café-restaurant où l'on peut déguster un petit déjeuner, un plat du jour ou un cocktail. Situé sur un local de 350 m² au premier étage au-dessus de la Fransabank, l'établissement peut accueillir jusqu'à 120 personnes assises. Il se veut confortable et abordable avec un ticket moyen autour de 20 dollars par personne. « Nous voulions créer une ambiance calme, en retrait de la rue principale où les gens peuvent se sentir comme à la maison », explique Hisham Mahmoud, le copropriétaire qui, avec ses partenaires, a investi environ 200 000 dollars dans ce projet.

Il fait l'actualité

Alain Hadifé lance Zero 4 aux portes de Beyrouth

Après l'événementiel, la restauration et la vie nocturne, Alain Hadifé inaugure aujourd'hui son dernier-né, Zero 4. « Zero 4 n'est pas un cluster, insiste Alain Hadifé, c'est un quartier avec une place, des bancs publics, des ruelles, des espaces verts, des commerçants et des restaurants. » De fait, sur un terrain de 23 000 mètres carrés, le bâti ne couvre que 2 000 mètres carrés.

« J'ai commencé à conceptualiser ce projet en 2012, avec l'idée que le nord de Beyrouth était une région riche par plusieurs aspects, mais où il n'y avait pas grand-chose à faire », dit-il.

Zéro 4 – dont le nom correspond à l'indicatif téléphonique de la région Antélias-Naccache – accueillera une douzaine de restaurants dont Onno, Tavolina, Brgr.Co, Café Younès, Paul, Meat the Fish, Mathieu, Bread Republic, Malolo et Far East, un nouveau concept asiatique du groupe Addmind. Les autres établissements seront des nouveaux concepts, dont les identités n'ont pas encore été dévoilées. « J'ai voulu créer une destination pour des restaurants de quartier. J'ai regroupé des endroits que j'aime à titre personnel dans un même espace. On y trouve un peu de tout, avec un ticket moyen à partir de 10 dollars », dit Alain Hadifé.

Zero 4 comprendra aussi des commerces dont un espace de vente de vêtements multi-marques, un institut de beauté, une salle de gym, un coiffeur et une quinzaine de kiosques qui accueilleront des concepts éphémères, des expositions et des activités. Représentant un investissement de plusieurs millions de dollars, ce projet est une



affaire familiale qui réunit Alain Hadifé et ses trois frères.

Dans les années 2000, après des études de droit qu'il termine sans passion, Alain Hadifé ouvre une entreprise d'événementiel, appelée Caractère, et découvre l'univers des réceptions, des mariages et des événements corporate. Une dizaine d'années plus tard, il tente l'aventure de la restauration avec Lola, un établissement de cuisine française – fondue, raclette, grenouilles – qu'il ouvre avec son frère à Bickfaya. « Ce lieu c'était un coup de folie, un coup de cœur pour un endroit en pleine forêt », dit-il. Pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne, Lola peut accueillir jusqu'à 300 personnes assises en été et 120 en hiver pour une ambiance cheminée.

À la même période, Alain Hadifé rencontre Toni Habr, du groupe Addmind. Cette nouvelle amitié le pousse à se tourner vers la vie

nocturne. Il investit alors dans Caprice, Iris Beach et Iris Dubaï. « La vie nocturne a beaucoup changé ces dernières années. En l'absence de touristes, le marché est devenu autosuffisant avec l'émergence d'une nouvelle génération, explique-t-il. La musique commerciale a été remplacée par une tendance deep house/techno, une programmation de DJ internationaux. Même moi j'ai changé de goût. »

Autre rencontre avec Nemer Saliba, du groupe ÜberHaus, il y a trois ans, qui le pousse à investir dans ses établissements : ÜberHaus, Gärten et plus récemment Discotek.

D'ici à l'été, Alain Hadifé prévoit de dévoiler un nouveau projet, seul cette fois. Il s'agira d'une salle polyvalente de 2 500 m² en plein Beyrouth, qui pourra accueillir mariages, soirées, expositions et concerts.

Nagi Morkos

En bref

- Le restaurant de poissons et fruits de mer **Chez Zakhia** a ouvert une seconde branche à l'hôtel Riviera.

« Il nous fallait un emplacement en bord de mer, ce qui est très difficile à trouver à Beyrouth, alors quand l'opportunité s'est présentée d'aller au Riviera nous n'avons pas hésité », explique Peter Moujahed, qui a investi environ un million et demi de dollars dans le projet.

Le nouveau Chez Zakhia, qui possède une entrée indépendante de l'hôtel, fait environ 700 mètres carrés et peut accueillir jusqu'à 450 personnes assises pour un ticket moyen autour de 50 dollars. La marque cherche à poursuivre son expansion vers le sud du Liban et à l'étranger.

- **Fermetures.** On note la disparition de **Bistrot du Moine** et le **Cuivre Lounge** à Saïfi.

Ouverts dans le même immeuble il y a un peu plus d'un an, l'un était spécialisé en cuisine française pour un ticket moyen autour de 45 dollars, tandis que l'autre proposait plutôt des plats à partager et des cocktails.

Déménagements.

À Verdun, c'est le restaurant Casper and Gambini's qui baisse le rideau pour aller s'installer au sein du nouveau centre commercial ABC.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net