

## McQueen : un nouveau restaurant-bar à Saïfi



**A**u cœur de Saïfi, McQueen est un nouveau restaurant et bar à cocktails. Situé au rez-de-chaussée de l'ensemble d'immeubles Saïfi Khan, un ancien caravansérail rénové, l'établissement de 250 m<sup>2</sup> peut accueillir jusqu'à 90 convives assis. « Le design respecte l'architecture du lieu : nous avons parié sur un long

comptoir de bar, bordé de chaises et quelques tables basses sous les arcades », explique Ayla Sader Rizk, chargée de communication du lieu. Au menu donc, une cuisine plutôt à vocation internationale avec, par exemple, du ceviche de saumon, une pizza à la truffe noire ou un foie gras fait maison. Ticket moyen : autour de 50 dollars par

personne. Un positionnement qui entend viser la clientèle aisée du quartier. Samer Rizk et Siham Tuéni, par ailleurs propriétaires du Capitole Rooftop ainsi que du restaurant et bar à vins Stem, ne souhaitent pas communiquer le montant investi dans ce nouveau projet.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 64,2 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint les 64,2 % en octobre 2018, en baisse de 1,5 % par rapport aux 65,8 % enregistrés l'an dernier à la même période.

Malgré l'augmentation du nombre de touristes européens, le cabinet Ernst & Young constate que cette évolution est essentiellement due à l'absence des touristes en provenance des pays du Golfe et d'Irak qui composent l'essentiel de la clientèle à fort pouvoir d'achat. Cette faible activité des hôtels s'accompagne d'une baisse de 2 % du revenu par chambre disponible pour s'établir à 120 dollars cette année. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est resté le même, à 186 dollars.

## Catrinias : la fièvre mexicaine s'étend à Mar Mikhaël



**D**ans le quartier de Mar Mikhaël, le restaurant-bar Catrinias a ouvert en lieu et place de l'ancien Memory Lane. Peintures orangées, tableaux colorés et cactus au pied des tables, Catrinias donne le ton. C'est un restaurant-bar où l'on peut se lécher les doigts des incontournables de la cuisine mexicaine populaire. Au menu, guacamole, burritos et pizzadillas pour un ticket moyen autour de 30 dollars par personne. « Nous avons pris notre temps pour mettre au point Catrinias. Cela a nécessité de

la recherche, des voyages et bien sûr trouver le bon emplacement », explique Nawaf Baydoun, copropriétaire. Situé sur un local de 450 m<sup>2</sup> sur la rue principale, l'établissement peut accueillir jusqu'à 180 personnes assises. Nawaf Baydoun et ses partenaires de la Holding Mindset, par ailleurs propriétaires de Bodo et Brass, ont investi environ 650 000 dollars dans ce projet. Au printemps 2019, la holding Mindset ouvrira par ailleurs un nouveau concept au centre-ville, à Uruguay Street.

N.M.

# Snoubar : un furn sur le feu aux Souks de Beirut

**O**uvert récemment, Snoubar est une nouvelle boulangerie libanaise située dans l'enceinte du centre commercial des Souks de Beirut. « Il n'y a pas de concurrent sur ce segment de prix dans le quartier. Nous misons sur la clientèle des employés des bureaux, banques et autres commerces, mais aussi sur les habitants des immeubles alentour qui n'ont pas de boulangerie de proximité », explique Karim Tawil, copropriétaire. Snoubar, qui reprend le local de feu Y par Yabani, s'affiche en adresse snacking en proposant notamment manakiche, kaak, salades, soupes et sandwiches. Comptez 10 000 livres libanaises par personne. Les recettes traditionnelles comme



le lahmé bi ajiné ou le taouk ont été modernisées pour y introduire de nouveaux ingrédients comme le kale ou le pesto. Si Snoubar mise sur les ventes à emporter et les livraisons, la boulangerie offre malgré tout une salle pouvant accueillir 35

personnes assises et une terrasse de 40 personnes. Karim Tawil et ses partenaires, qui possèdent par ailleurs le café Dardachat sur la corniche, ont investi environ 200 000 dollars dans ce nouveau projet.

Nada Alameddine

## Babel lance **Bebabel** au centre-ville

**L**es propriétaires du restaurant Babel lancent Bebabel, un nouveau restaurant-café libanais. « Notre clientèle

avait besoin d'un nouvel endroit où apprécier nos spécialités dans un cadre décontracté », estime Dory Rizk, propriétaire.

Au menu, on retrouve de petits déjeuners ainsi qu'une sélection de plats libanais traditionnels, qui ont fait le succès de Babel. Le service est continu et l'ardoise autour de 30 dollars par personne. Situé au centre-ville de Beyrouth dans le quartier de Mina el-Hosn, l'établissement peut accueillir jusqu'à 130 personnes en salle et 140 en terrasse. « C'est un quartier qui attire la clientèle haut de gamme, au profil business », fait valoir Dory Rizk, qui ne souhaite pas préciser le montant investi dans ce projet. Babel a lancé son expansion à l'étranger dès 2016 avec une ouverture au Koweït, puis à Bahreïn. Avant d'ouvrir à Beyrouth, le concept Bebabel existait déjà à Manama et à Dubaï.

N.A.

### En bref

- Après 20 ans d'activité, le **B018**, incontournable de la nuit beyrouthine, s'est offert un coup de jeune. De nouveaux partenaires dont Romy Habre, Ali Saleh et Nemer Saliba, cofondateur du groupe Uberhaus (The Gärten), ont rejoint l'aventure. Ouvert en 1998 sur un local de 6 000 m<sup>2</sup> à la Quarantaine, le B018 est l'un des pionniers du clubbing au Liban. La structure en sous-sol, dessinée par Bernard Khoury pour rappeler un cercueil, est devenue emblématique avec son toit ouvrant au lever du soleil. L'architecte, qui reste très attaché au projet, s'est chargé de sa rénovation.

« L'authenticité a été préservée », affirme-t-il. Le B018 a rouvert ses portes fin 2018, du mardi au samedi. La soirée 80's et la programmation électro sont maintenues. Parmi les nouveautés : un menu de cuisine asiatique et des soirées jazz.

- Prunelle**, une boulangerie à destination des professionnels, se lance auprès des consommateurs. La marque est désormais disponible dans les supermarchés Spinneys où elle développe des stands sous sa marque. Ce passage à la vente directe signe un développement important pour l'enseigne.

Elle fait l'actualité

# Nada Sardouk, une carrière au service du tourisme

La directrice générale du ministère du Tourisme, Nada Sardouk, nous reçoit dans son bureau, parmi ses livres sur le patrimoine archéologique, de vieux vinyles et des piles de documents, témoins de ses longues années de labeur consacrées à l'essor du secteur touristique du Liban. Dans quelques mois, celle qui a incarné l'action du ministère quittera ses fonctions après près de 20 ans passés à superviser.

Pour le Liban, le développement touristique est primordial : entre hôtels, restaurants, boutiques, le secteur compte aujourd'hui plus de 10 000 établissements. Il génère 1,6 milliard de dollars en moyenne et emploie quelque 90 000 salariés, selon la récente étude du cabinet de conseil McKinsey. Pourtant, Nada Sardouk n'avait pas imaginé devenir l'une des grandes figures de ce secteur. Après des études littéraires et linguistiques en France, elle se destine d'abord à l'enseignement avant de devenir inspectrice pédagogique et d'intégrer le corps des fonctionnaires du ministère de l'Éducation.

Enfin, il faudra Rafic Hariri, qui est alors Premier ministre et veut féminiser la haute fonction publique, pour la décider à prendre du galon. En 2001, elle relève le défi et en devient la secrétaire générale au sein du ministère du Tourisme. « À mon arrivée au ministère, j'étais la plus jeune recrue, se souvient-elle. J'ai dû ramer seule, apprivoiser mon environnement et apprendre à connaître mes dossiers en profondeur. »

Depuis, cette passionnée de livres anciens et d'archives a



travaillé en tandem avec douze ministres successifs. L'une de ses premières tâches a d'ailleurs été de dépeupler les procédures au sein du ministère. « Mon idée était de briser le carcan de la hiérarchie et créer des équipes pluridisciplinaires qui travaillent ensemble à concevoir des synergies. J'ai ainsi interdit aux employés de fermer les portes de leurs bureaux. Les gens comme les idées doivent circuler ! »

Cela n'a pas été facile : le ministère fonctionne sur un budget annuel d'environ 19 millions de dollars, dont la moitié est allouée à des opérations de promotion et de communication. Malgré tout, Nada Sardouk a triplé les effectifs au cours des sept dernières années pour atteindre 210 employés.

Les nouvelles recrues, engagées sur concours de la fonction publique et avec l'approbation du Conseil des ministres, occupent des postes variés. Mais Nada Sardouk a renforcé le nombre d'inspecteurs, dont l'effectif a bondi de 12 à 80 aujourd'hui.

À l'heure de refermer une longue page de sa vie, elle se dit fière d'avoir contribué à moder-

niser son ministère. C'est cependant deux mesures phares de son ministère – l'interdiction de la vente d'alcool aux mineurs et la mise en place du décret régulant les permis des maisons d'hôte en 2009 – dont elle veut avant tout se souvenir.

« Aujourd'hui, il y en a plus de 80 maisons d'hôte à travers le pays. Ce réseau permet de préserver le patrimoine architectural en même temps qu'il crée de l'emploi, notamment pour les femmes. »

La directrice générale a vu le Liban s'ouvrir à de nouveaux marchés touristiques. La plupart dans des pays où une importante diaspora libanaise est implantée. C'est le cas de la ligne lancée par la MEA entre Beyrouth et Madrid en 2018, qui permet aux Libanais d'Afrique ou d'Amérique latine de se reconnecter avec le pays de leurs ancêtres.

Nada Sardouk est décorée en 2015 chevalier de l'ordre national du Mérite par le président de la République française pour les services rendus à l'enseignement de la langue et de la littérature françaises ainsi qu'à la francophonie.

Nagi Morkos

En bref

- À Badaro, un nouveau restaurant oriental a ouvert sur la rue principale. **Kahwet Laure** sert des plats libanais, syriens et arméniens pour un ticket moyen autour de 25 dollars par personne. « Nous avons choisi ce quartier, car il y a une demande pour des restaurants de spécialités régionales à un prix abordable », explique Karim Naoum, le copropriétaire qui a investi environ 300 000 dollars dans le projet. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 100 personnes assises entre salle et véranda. La marque Kahwet Laure a vocation à se développer dans le Golfe et en Afrique.

- **Black Coffee**, un nouveau concept développé par Café Younes, prend ses marques à l'ABC Achrafieh. « Être présent dans un centre commercial permet de capter une clientèle qui vient y faire son shopping », explique Amine Younes, le propriétaire de la marque. La nouvelle enseigne est située sur un local de 110 m<sup>2</sup> et peut accueillir jusqu'à 50 amateurs de petits noirs. À noter que le restaurant chinois-américain P.F.Chang's, du groupe Assad Food and Beverages SAL, a, lui, fermé son emplacement à l'ABC.

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