

## Un bistrot français à Gemmayzé

Nagi Morkos / Hodema

**L**e bistrot Le Petit Gris s'est installé dans le quartier de Gemmayzé, rue du Petit Collège Saïfi, en décembre dernier. Le restaurant propose une carte française comprenant « des plats traditionnels de bistrot » tels que le steak frites et le tartare de bœuf, mais également des « spécialités maison avec des touches innovantes et créatives », selon Makram Rabbath, l'un des concepteurs du projet avec Mazen Chehab et Gilles Assaf, tous trois diplômés de l'École hôtelière de Lausanne. La spécialité : les escargots préparés et servis dans une coquille cuite, accompagnés de sauces variées. D'autres plats "signature" alimentent le menu tels que l'œuf cocotte façon Mamie Manette et la salade de crabe façon Waldorf, le tout desservi par une liste de vins de plus de 50 références. Le menu est signé Makram Rabbath, qui officie également en cuisine assistée par le chef Chadi Hreiz. Pour Rabbath et Chehab, les deux



partenaires actuels du restaurant, « la qualité ne doit pas être compromise ; nos plats sont préparés à partir de produits biologiques frais et d'une qualité supérieure ». Le ticket moyen varie entre 40 et 60 dollars. Le Petit Gris s'étend sur environ 100 m<sup>2</sup> pour une capacité assise d'une quarantaine de places. Il reçoit sa clientèle tous les jours

de 11h00 à 1h00 sans interruption et emploie 12 personnes. La société Care of HCM SAL a investi la somme de 300 000 dollars « prévue d'être rentabilisée en deux ans ». Les deux associés ont conçu l'architecture intérieure avec la collaboration de ID Studio et de Bowya, notamment Azza Mahmassani, qui a réalisé les peintures murales.

### Le chiffre

# -11 %

## le taux d'occupation des hôtels

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est établi à 58 % sur les onze premiers mois de l'année, en baisse de 11 % par rapport à la même période en 2010, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young. Cette baisse, moins importante que celle enregistrée à Bahreïn et en Egypte, est due aux tensions politiques internes durant le premier semestre et aux troubles régionaux, surtout en Syrie. Le taux d'occupation des hôtels de la capitale pour le seul mois de novembre s'est pourtant établi à 73 %, en hausse de 1 % par rapport au même mois de l'année dernière. Concernant les revenus par chambre disponible, ils ont chuté de 27,6 % à 129 dollars fin novembre.

## Une rôtisserie s'installe à l'ABC Achrafié

**O**utpost Grill a ouvert en lieu et place de Columbus Café dans le

centre commercial ABC d'Achrafié, à l'étage des restaurants. La rôtisserie s'étend sur

une surface de 175 m<sup>2</sup> et peut accueillir autour de 80 personnes. Le lieu, qui ouvre tous les jours de 11h30 à 2h00, propose une "carte américaine" avec des spécialités de grillades en tout genre – de porc, bœuf et poulet –, ainsi que des sandwiches et croquettes diverses pour un ticket moyen avoisinant les 23 dollars. L'accent est mis sur la « qualité supérieure des produits », notamment la viande "Black Angus". Le menu est signé Brody White, le jeune chef d'origine canadienne qui officie également dans les cuisines du restaurant beyrouthin haut de

gamme Burgundy, et qui a fait ses classes, entres autres, chez Joël Robuchon. Outpost Grill est desservi par une cuisine centrale de 150 m<sup>2</sup> située à Achrafié. Les actionnaires de Outpost Grill SAL sont les mêmes que ceux du restaurant Burgundy, à savoir les frères Edmond, Henri et Karl Asseily, ainsi que Youssef Kamel et Ziad Mouawad. La société emploie une trentaine de personnes et a investi la somme de 700 000 dollars pour la rôtisserie, prévue d'être rentabilisée en 30 mois. L'architecture d'intérieur est signée Riad Kamel.



## “La Table d’Alfred” Asseily remporte un prix à Londres

**A**lfred Asseily, propriétaire du restaurant La Table d’Alfred, a obtenu le prix “International Quality Crown” à Londres par le Business Initiative Directions pour son restaurant français situé à Achrafîé. « Ce prix est une reconnaissance de notre engagement pour la qualité, l’excellence et l’innovation ; maintenir ces standards est un défi quotidien au Liban, d’où notre fierté », explique Asseily, 30 ans. Ce prix vient compléter d’autres distinctions reçues en Espagne, en France et en Jordanie.

La Table d’Alfred regroupe deux concepts : un restaurant de gastronomie française et un lounge, ouverts en 2007 dans les anciens locaux de la boîte de nuit Le Rétro et du restaurant La Petite Marée.

Après de grands travaux de rénovation, le lieu a ouvert avec un investissement de 600 000 dollars aujourd’hui rentabilisés. Le ticket moyen s’élève à environ 80 dollars pour le restaurant et 50 pour le lounge avec une capacité assise totale de 150 places. Le chef, Sylvain Arthus, collabore avec Asseily depuis l’ouverture après avoir occupé différents postes dans les cuisines de “maisons” renommées, notamment celles de Joël Robuchon, Alain Ducasse ou Jacques Le Divellec. « Nos cartes changent en fonction des saisons et nous en sommes à notre dix-huitième menu depuis l’ouverture », poursuit Asseily, qui déclare ne pas avoir « de plats signatures, mais des recettes faites avec amour ». Il possède par ailleurs « l’une des plus grandes caves à vin du pays avec 600 références du monde entier et plus de 10 000 bouteilles parmi lesquelles de vieux cognacs extrêmement rares ». Ses partenaires dans le restaurant « géré de manière familiale » sont



Maha Sehnaoui Chartouny, sa mère et l’architecte du lieu, Maria Sehnaoui et Ramzi Halabi.

En parallèle à La Table d’Alfred, Asseily a développé la pâtisserie Macaron & More à Hamra en 2009 avec 30 000 dollars, revenue six mois plus tard avec une plus-value, puis Capital A, un bar-restaurant à Gemmayzé dont il est aujourd’hui sorti. En juin 2010, il a lancé Dinner in the Sky, un concept qui propose un repas gastronomique pour 22 personnes autour d’une table placée sur une plate-forme levée par une grue, pendant le repas, à cinquante mètres du sol (voir *Le Commerce du Levant* n° 5607, août 2010). Déjà présent à l’étranger, ce concept opère de mai à octobre avec les groupes et les entreprises comme cibles principales. Asseily, seul partenaire dans le projet, a investi 500 000 dollars prévus d’être amortis en 2013. La plate-forme est louée 5 000 dollars pour une durée de huit heures et le ticket moyen qui démarre à 50 dol-

lars peut s’élever « à un prix illimité » selon le choix du traiteur, l’événement et le nombre de personnes.

Alfred Asseily est « passé à la cuisine par passion ». Après des études de marketing à la LAU à Beyrouth, il se rend à Paris en 2006 pour suivre des cours de cuisine à l’école Ritz Escoffier et travaille pendant un an dans les cuisines de l’hôtel Ritz.

Son plus grand défi aujourd’hui est de préserver la qualité de La Table d’Alfred en termes de menu et de service : « Il est très difficile de gérer un restaurant gastronomique dans un marché aussi réduit. On le fait par prestige, non par intérêt financier, car les coûts de nos produits, importés à 90 %, sont élevés et la marge de profit n’excède pas les 10 % du chiffre d’affaires. Enfin, c’est la même base de clientèle qui est répartie sur une trentaine de restaurants. » Asseily planifie de se diversifier à l’étranger, toujours dans l’industrie de la restauration.

- Tony Habre à la tête de Addmind, propriétaire des enseignes Rococo, Gem, White et Cassis, a ouvert deux nouveaux concepts : **Iris Winter Garden**, restaurant lounge situé dans l’immeuble du Nahar au centre-ville, ouvre tous les jours à partir de 18h, compte 180 places assises mais peut recevoir jusqu’à 350 personnes sur 330 m<sup>2</sup>, pour un ticket moyen de 60 dollars. Le second est une boîte de nuit, **Mad**, située dans l’immeuble du White à Dora qui accueille sa clientèle à partir de 21h30. La superficie avoisine les 1 000 m<sup>2</sup> pour 800 personnes. Le ticket moyen est de 70 dollars. Addmind a investi « 800 000 dollars dans le premier et 2 000 000 dollars dans le second, prévus d’être amortis en 24 et 30 mois » respectivement.

- Un nouveau bar s’est installé à Mar Mikhaël, rue Badawi. Sur 220 m<sup>2</sup>, **Dictateur** peut accueillir 150 personnes tous les jours à partir de 16h et les week-ends à partir de 11h. Le ticket moyen avoisine les 17 dollars et les actionnaires sont Mardig Troshagerian, Hady Salhab et Charles Kettaneh.

- **Table 7**, un lounge bar, a ouvert à Antélias et propose un menu international pour un ticket moyen de 40 dollars. Table Seven (7) SARL, dont les actionnaires sont Wissam et Issam Breidy, a investi 500 000 dollars prévus d’être amortis en trois ans. Le lieu dispose d’une capacité assise de 100 places et accueille sa clientèle tous les jours à partir de 18 heures.

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