

hôtellerie & tourisme

Meat the Fish s'installe à Saïfi

Meat the Fish, une boutique dédiée à la vente de poissons, fruits de mer et viandes, a ouvert ses portes à Saïfi. La marque, détenue par Karim Arakji et lancée

en 2012, effectuait jusque-là uniquement la livraison à domicile. « Notre activité est en constante évolution, nous avons débuté en 1997 avec Royal Gourmet par l'importation et la distribution de produits frais de la mer, pour ensuite proposer des viandes et fruits de mer. Meat the Fish est née dans l'optique de rendre accessible au consommateur des produits de qualité qui sont d'habitude destinés aux hôtels et restaurants », explique Arakji. Avec sa boutique, où sont notamment en vente du filet australien, du blanc de dinde, du saumon, de l'albacore, du caviar et des huîtres – avec des arrivages saisonniers –, il pousse davantage encore le contact direct avec la clientèle et encourage « l'achat impulsif ». Le lieu de 40 m² a été décoré par Karim Bekdache « avec simplicité, et en respect avec l'image authentique de la marque, telle qu'elle est présentée hebdomadairement à Souk

el-Tayeb ». Ainsi, les produits sont exposés dans des caisses, « comme dans un marché ». L'établissement dispose également d'une table d'hôte pouvant accueillir une quinzaine de personnes pour la consommation sur place. « Le client peut en effet choisir ses produits et les goûter chez nous sous forme de sashimi et tartare, ou encore sélectionner des plats de notre menu du jour composé entre autres de poissons fumés, sandwiches, salades, fruits de mer frais et de plusieurs spécialités. » Parmi les plats-signature, Reem Azouri, chef exécutif de Meat the Fish, propose le sandwich « roastbeef », le « gravlax avocado on toast » et le « lobster roll ». Le ticket moyen avoisine les 20 dollars. Le lieu ouvert du lundi au vendredi, de 10h30 à 19h et jusqu'à 17h le samedi, est desservi par la cuisine centrale du groupe d'une surface de 2 000 m² située à Kfarchima.

Nagi Morkos



Le chiffre

51 %
taux d'occupation
des hôtels
de Beyrouth
à fin octobre

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 51 % sur les dix premiers mois de l'année, contre 52 % sur la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Le Caire (33 %) et Manama (48 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 163 dollars, en baisse de 3,6 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 5,8 % à 83 dollars.

P. S.

Gavi, une trattoria italienne au centre-ville de Beyrouth

Gavi est le dernier-né des concepts du groupe Kamp Catering SAL, pro-

priétaire du restaurant japonais Kampai (à Beyrouth et à Riyad) et de Blue Port à Zaitunay Bay. Il

ouvre en février dans l'immeuble Palladium où est également situé le Kampai. Gavi, du nom d'une commune italienne de la région du Piémont, propose une cuisine italienne haut de gamme. D'après Henry Farah, l'un des partenaires du groupe avec Souhail Nassar, Joseph Mouawad, Mohammad Jaber et Pierre Ziadeh, « la cuisine italienne est une valeur sûre, elle demeure l'une des plus populaires au Liban ». Le menu, développé par Armando Codispoti, ancien chef du restaurant Da Emanuel à Prague, est principalement composé de pâtes et de pizzas. Le ticket moyen est de 55

dollars. Le lieu d'une surface de 400 m² dispose d'une large terrasse et se caractérise par un décor « contemporain » conçu par l'architecte Gregory Gatserelia. Il accueille sa clientèle tous les jours de midi à minuit. Les partenaires ont investi un million et demi de dollars dans ce projet pour un retour sur investissement dans les trois prochaines années. Kamp Catering, qui est également le traiteur de l'ensemble des restaurants du Yacht Club Beirut, prévoit l'ouverture de son enseigne Kampai à Zaitunay Bay en mai et à Djeddah en juin 2015.

N. M.



Mar Mikhaël accueille **Memory Lane**, un nouvel espace multifonctionnel

Memory Lane, un concept multifonctions alliant plusieurs offres de restauration, a ouvert ses portes à Mar Mikhaël. L'établissement s'étend sur les rues d'Arménie, de Madrid et de Ebn el-Rabih. « Le lieu s'articule autour de la création d'une ruelle joignant ces trois rues, où les clients peuvent se promener et s'installer dans l'un des 14 espaces que nous avons aménagés », expliquent Tamara Zeidan et son frère Anthony, partenaires du groupe Found'd, propriétaire du projet. Ainsi, le lieu comprend un kiosque de pâtisseries, une sandwicherie, un jardin intérieur baptisé "Little Garden" pouvant servir d'espace de travail pour les clients, une

salle de restaurant et une autre dédiée aux repas privés. Il inclut aussi une table communale, "The Wine Table", avec sa cave à vins, deux bars, des terrasses et un espace de jeux où une table de flipper a entre autres été installée. Memory Lane, ouvert tous les jours de 10h à 1h, propose le même menu de restauration dans l'ensemble de ses espaces, composé de salades, sandwiches, burgers, plats et desserts pour un ticket moyen de 30 dollars. Il peut accueillir près de 200 personnes. L'espace de 450 m² est à la base composé de plusieurs échoppes accolées, parmi lesquelles des garages et un atelier de couture, que les propriétaires ont repris et com-

binées afin de « conserver l'esprit authentique des lieux en gardant notamment des outillages et du matériel de couture. » L'atmosphère est "conviviale" et la décoration rappelle celle d'une rue « jusqu'aux sols pavés et signaux indiquant le chemin vers les différents espaces ». La société Found'd, qui a déjà à son actif les restaurants Downtown, DT, Sô et The Gathering, ainsi que la cave à vins Terroirs y Seleccion et la pâtisserie Etc, a investi 750 000 dollars dans ce nouveau concept, prévus d'être amortis en deux ans. Elle planifie l'ouverture en mars 2015 de "Downtown", un nouveau restaurant à Badaro.

V. H.

Boubess Group lance **Cucina**, un restaurant italien

Le restaurant italien Cucina ouvre au centre-ville de Beyrouth, en face du bistrot Métropole de la même société, Boubess Group. « Notre portefeuille de restaurants comprend déjà quatre pizzerias de moyenne gamme : La Piazza, Scoози, Napoletana et Pomodoro, nous avons voulu créer un nouveau concept, positionné dans le segment haut de gamme vu le manque d'enseignes de ce type dans le pays », affirme Hady Fadel, responsable marketing de

Boubess. Le groupe fait appel au chef Nicola Offredi, qui officiait dans les cuisines du restaurant gastronomique italien Al Dente de l'hôtel Albergo, pour occuper le poste de chef exécutif. Ce dernier a conçu un menu composé d'entrées et de salades, dont la "Insalate di Carciofi" (aux artichauts), de carpaccio et tartares, de pâtes et risotto avec pour spécialité le "risotto osso buco" (au veau) et les ravioles au pistou, de plusieurs plats-signature italiens, ainsi que d'une sélection de

"pizza gourmet" et de desserts. Le ticket moyen avoisine les 60 dollars. Le lieu ouvert du lundi au vendredi de midi à 23h30 et à partir de 9h le week-end dispose d'une capacité assise de 80 personnes. Avec cette nouvelle ouverture, le groupe Boubess, détenu par les frères Samir et Tarek Boubess, compte 22 enseignes de restauration au Liban et cinq à Dubaï, avec une famille de 15 marques parmi lesquelles Benihana, The Met, Kaiten ou encore Café de Flore. La société lance en parallèle Coast "American Grill and Bar" à Zaitunay Bay, et planifie deux ouvertures aux Souks de Beyrouth, celles du "Café centre-ville" et de la franchise de l'enseigne "The Butcher Shop & Grill", courant 2015.

V. H.



En bref

- **J Hotel and Spa**, un hôtel classé 4 étoiles, a ouvert à Hamra, rue Jeanne-d'Arc. Détenu et géré par la société Mace J Hotel & Spa, dont le propriétaire est Yaacoub Jarrouj, l'établissement comprend 49 chambres de 16 à 25 m² pour un tarif moyen avoisinant les 100 dollars. Il dispose d'un spa et d'une salle de sport, d'une salle de réunions pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes, ainsi que d'un restaurant italien J Garden et d'un bar J Lounge pour une capacité assise totale de 120 personnes. L'hôtel emploie une vingtaine de personnes.

- Le groupe Achour Holding, propriétaire des hôtels Lancaster au Liban, a repris la gestion de l'hôtel **Tamar Rotana** à Hazmié, détenu par l'ancien ministre Jean-Louis Cordahi ainsi que Nasser el-Jaidah, PDG de la société Qatar Petroleum International. Tamar fera désormais partie de la chaîne Lancaster qui compte aujourd'hui trois hôtels dans le pays : Lancaster Plaza, Lancaster Suites et Lancaster Hotel. Quant au groupe Rotana qui avait prévu d'ouvrir Centro, sa marque d'hôtel "budget", à Gemmayzé – un projet mis en attente –, il est aujourd'hui présent au Liban avec deux établissements : Raouche Arjaan et Gefinor Rotana.

- Le bar-restaurant **Épicery**, ouvert à Mar Mikhaël depuis un an, a mis la clef sous la porte en décembre. Le lieu, détenu par Olivier Gasnier Duparc, Youssef Harati et Marc Baroud, de la société Plusultra SAL, pouvait accueillir 150 personnes et avait requis un investissement de 700 000 dollars.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Hazem Arayssi ouvre la troisième enseigne de Secrets

Hazem Arayssi a inauguré la troisième enseigne de sa pâtisserie Secrets à Jal el-Dib. C'est en 2002 que Arayssi, sa femme Ghada Joudi et leur fils Wassim ouvrent le premier établissement de la marque à Koraytem, suivi d'une enseigne à Saïda en 2009. Ils sont maintenant à la tête de quatre boutiques, dont Secrets Creamery, une pâtisserie dédiée principalement à la vente de glaces et de yaourt glacé, installée à Koraytem en 2014. Pour la nouvelle adresse, « nous avons choisi Jal el-Dib étant donné la demande grandissante venant de la région. Un grand nombre de nos clients n'habitent pas Beyrouth, nous avons voulu leur faciliter l'accès à nos produits en choisissant un emplacement central qui dessert plusieurs secteurs du Metn », explique Arayssi. La nouvelle boutique d'une surface de 80 m² propose tout comme celle de Koraytem plus de 200 produits parmi lesquels des gâteaux traditionnels ou à thèmes, « en trois dimen-

sions » – conçus sur mesure, pour des mariages, anniversaires et autres célébrations –, des « cake cups » et « shots » servis dans des verrines, des petits-fours, des glaces ou encore des croissants. Le ticket moyen pour les gâteaux avoisine les 50 dollars. Le lieu est ouvert tous les jours de 8h à 22h, et jusqu'à minuit durant les fêtes. La société propriétaire Frenchy Arayssi a investi 80 000 dollars dans cette enseigne prévue d'être rentabilisée en un an. C'est à partir de la cuisine centrale de 500 m² que sont desservis les différents points de vente Secrets, et que sont effectuées les livraisons à domicile et les commandes du service traiteur (proposant bouchées salées et sucrées). Un espace de stockage de 200 m² a récemment été aménagé pour un investissement de 200 000 dollars.

« Centraliser les systèmes d'achat, d'entreposage et de production est primordial pour couvrir de manière efficace toutes les commandes que nous

recevons, car les ventes « ne font qu'augmenter », et depuis son ouverture en 2002, Secrets a écoulé « 100 000 crèmes brûlées, l'une des spécialités de la maison, et 1 200 bûches en moyenne, par an, pendant la période de Noël ». Pour Arayssi, la pâtisserie est une affaire familiale. En 1844 son arrière-grand-père lance une marque de pâtisseries arabes « Mahmoud & Ahmad Arayssi » avec une échoppe au centre-ville de Beyrouth, qu'il déménage à Mazraa au début de la guerre (aujourd'hui fermée). « Le métier coule dans mes veines depuis l'enfance », dit-il pour expliquer sa passion pour cette profession dans laquelle il s'est engagé dès l'âge de 17 ans en remplaçant son père dans la gestion de la boutique. Diplômé en gestion d'entreprises à l'AUB en 1995, il décide de se spécialiser en pâtisserie à l'école Cordon Bleu à Paris. Il effectue plusieurs stages dans des maisons réputées dont Fauchon en France et passe quelques mois à Sofil Catering au Liban. En 1999, Hazem Arayssi, désormais chef pâtissier, inaugure sa première boutique en solo au centre Dunes à Verdun, mais préfère dès 2001 consacrer son activité à la vente aux entreprises dont des hôtels, restaurants et cafés de la ville. « J'ai voulu tâter le terrain afin de créer une marque solide, avant de lancer Secrets, qui a vu le jour en 2002. » Âgé de 41 ans, Arayssi est aujourd'hui chef exécutif et associé gérant de la société. « La prochaine étape est la franchise, et la première destination est l'Arabie saoudite, prévue pour mi-2015. »

Vanessa Habib



En bref

- Le groupe Ants Ventures a lancé la première franchise de sa marque **Casper & Gambini's** au Nigeria, où elle propose uniquement un service traiteur. Le groupe prévoit d'y ouvrir son café-restaurant au mois de juin. Plus récemment la marque a inauguré une enseigne à Bahreïn. D'autres franchises sont prévues au Moyen-Orient, notamment en Égypte (une sixième enseigne), à Abou Dhabi et à Oman où Ants Ventures prévoit d'ouvrir quatre de ses concepts : Casper & Gambini's, From the Tree, Falafel & More et Eatalian. Ainsi Casper & Gambini's sera présent dans 11 pays avec 32 établissements.

- Le groupe Yabani inaugure une nouvelle enseigne de sa marque **Y by Yabani**, déjà présente aux Souks de Beyrouth, dans le centre Gefinor à Clemenceau. Y by Yabani est une déclinaison grand public du restaurant japonais haut de gamme Yabani, qui a récemment déménagé de son local rue de Damas au centre-ville.

- La franchise de la marque canadienne de yaourt glacé **Yeh Frozen Yogurt and Cafe** a ouvert son premier établissement au Moyen-Orient au Liban, à Kantari. Yeh, détenue par les frères Jon et Marvin Gurman, est présente dans plus de 30 villes en Amérique du Nord. La marque compte ouvrir deux autres enseignes dans le pays et prévoit de s'exporter dans d'autres pays du Moyen-Orient, en Europe, en Amérique du Sud et en Afrique.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net