

## hôtellerie & tourisme

# Onno à Hamra après Badaro et Bourj Hammoud

**L**e restaurant arménien Onno ouvre à Hamra. « Nous avons choisi cet emplacement, car c'est un quartier cosmopolite, explique Souraya Naamani, copropriétaire de l'enseigne. Entre les bureaux, les universités et les bars, nous pouvons toucher une clientèle très variée et dynamique. » Situé dans une allée proche de la rue Makdessi, le nouvel Onno s'étend sur une surface de 175 m<sup>2</sup> et peut accueillir jusqu'à 70 personnes pour un ticket moyen à environ 30 dollars. Le restaurant sert une sélection de mets traditionnels ainsi qu'un plat du jour et quelques spécialités dont les Onno Egplants, des aubergines particulièrement fondantes servies avec des noix et un filet de sirop de grenade. L'aventure Onno a commencé il y a plus de 25 ans. À l'époque,



Karnik Nigolian, aujourd'hui décédé, ouvre un petit restaurant arménien à Bourj Hammoud. Rapidement, cet établissement simple et chaleureux devient l'un des incontournables du quartier. En 2014, Souraya Naamani et Saad Hamadi lui proposent de décliner son concept sur plusieurs

emplacements à Beyrouth. « La cuisine de Karnik était excellente et abordable, nous avons donc senti une vraie opportunité d'expansion », dit Souraya Naamani. Après l'ouverture d'Onno Badaro en 2014, Onno Hamra est le second d'une liste qui pourrait bien s'étendre.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 56 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en octobre

Le taux d'occupation des hôtels au Liban a atteint 56 % fin octobre, en hausse de 5 points par rapport aux dix premiers mois de 2014, selon le cabinet Ernst & Young cité par le *Lebanon this Week* de la Byblos Bank. Par comparaison, le taux d'occupation moyen sur les 14 villes arabes étudiées est de 62,4 %.

Le tarif moyen d'une chambre d'hôtel à Beyrouth s'est élevé à 177 dollars sur les dix premiers mois de 2015, contre une moyenne de 209,2 dollars sur les 14 villes étudiées. Le revenu moyen par chambre est de 100 dollars sur les dix premiers mois de l'année, en hausse de 25 % par rapport à la même période en 2014.

# Sandwich w Noss : une nouvelle sandwicherie à Gemmayzé

**U**n nouveau concept de street food libanais a ouvert à Gemmayzé. Situé à la jonction de la rue Gouraud et de la rue Pasteur, Sandwich w Noss (en arabe, un sandwich et demi) propose une sélection de taouk, kafta, burgers et chawarma pour un ticket moyen à 8 000 livres libanaises. « Il existe beaucoup de sandwicheries de rue au Liban, explique Rony Abou Saab, l'un des propriétaires. L'idée de l'établissement est de regrouper tous les types de sandwiches en un seul lieu et de garantir au consommateur une hygiène irréprochable. » Sur une surface de 110 m<sup>2</sup>, Sandwich w Noss est un lieu de

passage où les clients mangent sur le pouce ou commandent à emporter de 10h à 1h du matin. Côté déco, un néon jaune, quelques chaises hautes et de grandes baies vitrées. « Nous avons choisi de lancer la marque à Gemmayzé, car c'est un endroit très fréquenté la journée comme la nuit », dit le patron des lieux. La sandwicherie sera bientôt accompagnée d'un autre mini-établissement de 15 m<sup>2</sup> adjacent, Chi Tayeb, spécialisé en crêpes, gaufres et glaces. Les partenaires ont investi 250 000 dollars dans cet établissement, qu'ils espèrent rentabiliser en deux ans.

N. M.



## Trois nouveaux bars-restaurants aux Souks de Beyrouth

**P**lusieurs établissements, précédemment développés par l'entreprise Beirut Hospitality Company, la branche restauration du groupe Solidere, sont passés aux mains des professionnels de la nuit.

C'est le cas du restaurant de l'ancien Momo at the Souks, reconverti moyennant 250 000 dollars en Miss Jones par les propriétaires du

Behind the Green Door. « C'est un emplacement très central où nous n'avons pas de problèmes de voisinage », explique Olivier Gasnier Duparc, copropriétaire. Sur une surface de 130 m<sup>2</sup>, Miss Jones peut accueillir 150 personnes de 21h30 jusqu'au bout de la nuit pour un ticket moyen à 20 dollars. Juste à côté, Chafic el-Khazen de la société Sky Management

(SkyBar) a repris le local de l'ancien 27 pour lancer un bar-restaurant ambiance londonienne des années 40. Sur une surface de 450 m<sup>2</sup>, ce nouvel établissement propose à 120 clients des concerts jazz, soul, funk et blues. À quelques pas de là enfin, c'est le groupe VII Management qui a investi 500 000 dollars pour transformer le S.T.A.Y. en Black, un bar-lounge de 700 m<sup>2</sup> ambiance deep house. « C'est un lieu parfait pour une destination d'hiver », explique Rabih Fakhreddine, l'un des partenaires du groupe qui possède entre autres Seven Sisters, February 30 et Checkpoint Charlie. Ouvert de 21h à 3h du matin, Black peut accueillir jusqu'à 300 personnes pour un ticket moyen à 50 dollars.

C. D.



D. R.

## Assaad Food introduit Cheesecake Factory au Liban

**L**e groupe Assaad Food & Beverages SAL a ouvert la première enseigne de Cheesecake Factory au Liban. Le groupe n'a pas choisi le centre-ville de Beyrouth, mais plutôt le quartier commercial de Verdun pour lancer le concept. Situé en face du Starbucks, Cheesecake

Factory reprend les codes esthétiques des établissements de la marque aux États-Unis et dans le Golfe. À l'entrée, une série de présentoirs pour les gâteaux, puis un long bar et des tables simples. La carte aussi est identique. On y trouve plus d'une centaine de plats : poulet frit,

burgers, nachos et bien entendu des cheesecakes de toutes sortes. Les portions sont très généreuses, mais pour ceux qui veulent garder la ligne, The Cheesecake Factory propose un menu light, le SkinnyLicious. Lancé en 2011, le groupe Assaad Food & Beverages se spécialise dans la franchise de marques internationales sur le marché local. Il détient depuis 2012 le chinois P.F. Chang's à l'ABC Achrafié et au City Center, Texas Roadhouse et l'italien Al Forno à Zaituna Bay. Le groupe opère aussi en Turquie, au Royaume-Uni et en Russie. Assaad Food a par ailleurs annoncé l'ouverture prochaine d'un P.F. Chang's à Zaituna Bay.

C. D.



Flickr cc Marco Verch

### En bref

- Côté montagne, le restaurant italien **Olio** change d'emplacement. Anciennement situé à l'Urban Hotel de Faqra, l'enseigne s'est déplacée dans les locaux de l'Igloo Mzaar dans la localité de Kfardebiane. « Nous souhaitons nous rapprocher des pistes », explique Samer Maroun, le propriétaire. Le nouvel établissement, qui a coûté 200 000 dollars, se lance sur une surface de 220 m<sup>2</sup> et peut accueillir environ 150 personnes pour un ticket moyen à 25 dollars. La carte reste la même, mais Samer Maroun, qui souhaite donner un coup de jeune à sa marque, organise en plus chaque samedi des soirées en partenariat avec la radio Mix FM.

- Le groupe Ubay lance un nouvel établissement japonais haut de gamme dans les vieux souks de Jounié. Situé dans le Complex Ubay, à côté de Table Fine, **JAP** offre une ambiance chic et épurée qui mélange décors orientaux et asiatiques. En cuisine : Chef Masato qui a puisé dans ses nombreux voyages pour élaborer une carte d'inspiration japonaise aux influences internationales. Les spécialités sont préparées par le chef et ses équipes sous le regard des clients.

## hôtellerie &amp; tourisme

## Il fait l'actualité

# Samir Tabet veut dupliquer le succès de Totò

Le restaurant Totò à Mar Mikhaël est depuis 2013 l'une des adresses incontournables de la cuisine italienne à Beyrouth. Son fondateur, Samir Tabet, a lancé en décembre une deuxième version de ce lieu au sein du cluster The Village à Dbayé. « C'est une région où la demande est en pleine expansion, explique le propriétaire. Moyennant un investissement de 400 000 dollars avec deux partenaires, Totò Dbayé a ouvert sur une surface de 150 m<sup>2</sup> dont 30 m<sup>2</sup> de terrasse et peut accueillir une centaine de personnes entre 10h et 23h30 pour un ticket moyen à 38 dollars. La carte reste la même que celle de la maison mère, mais le restaurateur a choisi de proposer à ses clients des demi-portions pour les plats les plus chers. « L'idée est que les gens puissent inviter en se sentant à l'aise », explique Samir Tabet.

Pour le restaurateur, chaque nouvel établissement est l'occasion de perfectionner son positionnement. Diplômé en 2005 de l'école d'hôtellerie de Glion, en Suisse, Samir Tabet a fait ses premiers pas en Amérique du Sud auprès du groupe Four Seasons, puis à Londres dans l'équipe du Dorchester. En 2010, Tabet repart pour Beyrouth où il prend en charge la formation des équipes de restauration du Gray jusqu'à l'ouverture de l'hôtel.

Riche de cette formation et de ses premières expériences dans l'hôtellerie de luxe, Samir Tabet ouvre, avec sa sœur et son beau-frère, un premier restaurant semi-gastronomique. Situé à Mar Mikhaël au rez-de-chaussée d'une vieille maison libanaise. Chez Sophie est l'aboutisse-



ment de la formation exigeante des Tabet : cuisine sophistiquée, art de la table et service impeccable, le tout pour un ticket moyen à 150 dollars. « Avec ce restaurant je me suis rendu compte que je ne connaissais pas bien le marché libanais, constate aujourd'hui Samir Tabet. J'ai voulu que le client fasse des efforts alors que c'était à moi de m'adapter à lui. » De plus, l'instabilité politique au Liban fait perdre à l'établissement sa clientèle du Golfe. Résultat : Chez Sophie met la clé sous la porte en 2013. Sophie Tabet et son mari s'envolent vers Montréal où Chez Sophie est un succès, Samir poursuit l'aventure à Beyrouth.

La fermeture de Chez Sophie est immédiatement suivie de l'ouverture dans les mêmes locaux de Totò, un restaurant italien. « Nous avons changé l'ambiance, simplifié la carte et recentré le tout sur l'Italie », dit-il. Sous les voûtes en pierre de la demeure libanaise, la déco prend des tons rétro chic, les nappes blanches cèdent la place

à des tables noires et blanches, et l'atmosphère est conviviale. Le restaurateur aussi a changé de look, fini le costume trois pièces, Samir Tabet accueille aujourd'hui sa clientèle « comme à la maison » avec un sourire et une oreille attentive aux moindres demandes. « Je me suis détendu et cela m'a permis de me retrouver. » Souvent au téléphone, il n'est pas rare de l'entendre demander à un habitué ce qu'il a envie de manger. Qu'à cela ne tienne si ce n'est pas à la carte, Samir en fait son affaire. Dans l'assiette justement on est loin du classique pizza-pâtes, Totò propose une large sélection de plats typiques italiens : carpaccio de veau sauce au thon, salade de gambas ou encore viandes à la truffe... le tout pour un ticket moyen autour de 55 dollars. Un succès qui permet à Samir Tabet de rester optimiste quant à l'avenir de la restauration au Liban. « Il y a encore de la place, y compris en haut de gamme, pour de nouveaux concepts. »

Nagi Morkos

## En bref

- À Sodeco, Sapa vient de s'installer à l'emplacement de l'ancien club Zinc. Lancé par les sœurs Yared, qui gèrent déjà le Cinco, et Rony Jabbour, Sapa club est un nouveau concept de restaurant et bar-lounge péruviens. À la carte, des cocktails à base de pisco, un alcool traditionnel et des spécialités péruviennes. « La cuisine péruvienne est très variée, elle se rapproche beaucoup de la fusion internationale », explique Yasmina Yared copropriétaire du lieu. Moyennant un investissement d'un million de dollars, Sapa est ouvert à partir de 19h et peut accueillir jusqu'à 130 personnes en salle et en terrasse pour un ticket moyen à 50 dollars.

- La ligne de magasins bio française, La Vie Claire, débarque au Liban avec deux établissements à Sassine et Hazmié. « C'est le bon moment, car la demande pour des produits respectueux de la santé et de l'environnement est de plus en plus importante », explique Rudy Daoud, détenteur de la franchise au Liban. Avec ses deux premiers magasins d'environ 100 m<sup>2</sup> chacun, Rudy Daoud qui avait déjà commencé à distribuer des légumes bio au Liban via le réseau Mon Potager offre une gamme complète de produits. La Vie Claire a déjà 420 magasins en France et trois au Maroc.

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