

## À Hamra, Doobara remplace Garcias

**D**oobara est un nouveau café libanais situé au centre de Hamra dans une ruelle piétonne. Au menu, une cuisine traditionnelle simple composée de manakiche, mezzés et grillades, ainsi que des cocktails de fruits et des narguilles pour un ticket moyen autour de 25 dollars par personne.

L'établissement peut accueillir environ 140 clients assis entre la terrasse et la salle, en service continu. Il a été développé en lieu et place de l'ancien Garcias. Les propriétaires ont investi environ 600 000 dollars pour rénover l'établissement à la mode orientale avec notamment des diwans et des tables en marqueterie. « Nous avons opéré ce changement, car la clientèle de Hamra a changé et demande aujourd'hui davantage de concepts arabes que de bars », explique Charlie Frem, copropriétaire. Pour attirer les consommateurs, Doobara a même trouvé une parade : le



client lance des dés au moment de payer l'addition, et s'il fait un double le repas lui est offert. À terme, la holding Central Management qui a créé et gère

de nombreux autres concepts souhaite dupliquer l'enseigne Doobara vers d'autres destinations au Liban.

Nagi Morkos

### Le chiffre

**58 %**  
taux d'occupation  
des hôtels  
au Liban

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban est redescendu à 58 % en octobre 2016, un taux similaire à celui enregistré sur la même période l'année passée. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'accompagne d'une baisse des prix des chambres.

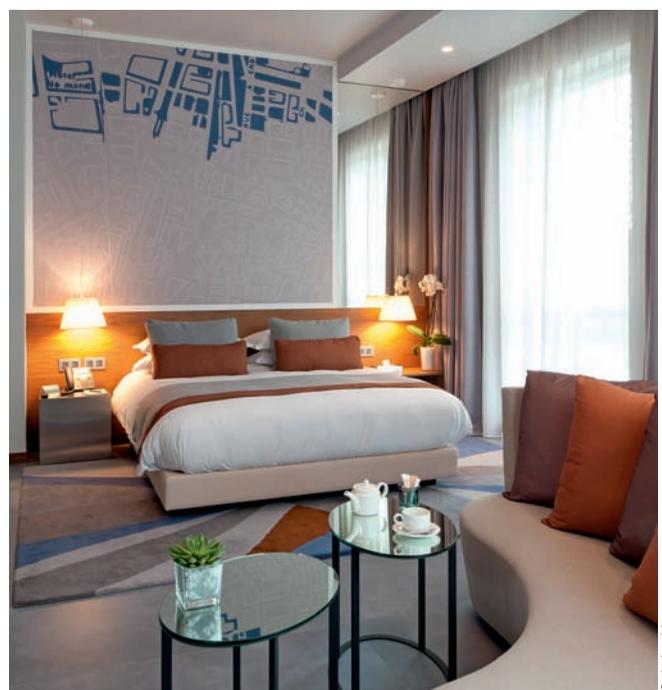
Le tarif moyen par chambre s'établit à 138 dollars, soit une baisse de 16,5 % par rapport à octobre 2015. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 80 dollars.

## Key Appart Hotel ouvre à Adlié

**K**ey Appart Hotel est un nouvel établissement d'appartements meublés. « Nous offrons au client le confort d'un logement individuel avec le service d'un hôtel », explique Walid Baroudi, partenaire de la société JRW Hospitality qui détient l'hôtel. Key Appart Hotel c'est donc 87 unités, qui disposent chacun d'une cuisine aménagée. Les logements sont répartis en trois catégories : des studios, des appartements d'une chambre ou deux chambres. Le tarif moyen par nuit varie entre 120 dollars pour un studio et 230 pour un deux chambres. Les clients ont aussi accès à des salles de conférences, un restaurant et un spa. « Nous visons

des familles et une clientèle d'affaires. C'est pourquoi nous avons choisi de nous positionner à Adlié. C'est une région où beaucoup d'entreprises ont leur siège et en même temps nous sommes sur un grand axe qui va directement de l'aéroport au centre-ville de Beyrouth », explique Walid Baroudi. Key Appart Hotel représente un investissement de 27 millions de dollars pour une superficie totale de 13 000 m<sup>2</sup>, que les propriétaires espèrent amortir en 10 à 12 ans. La famille Baroudi a par ailleurs acheté le terrain adjacent et ouvrira prochainement la Key Residence, un complexe similaire de 32 appartements de 80 m<sup>2</sup>.

N. M.



G. de Laubler

## Odin : un nouveau bar à Kfardebiane

**O**din est un nouveau bar-restaurant situé à Kfardebiane-Mzaar.

Construit à partir de conteneurs industriels posés sur un grand terrain, ce nouvel établissement de 290 m<sup>2</sup> propose une ambiance chaleureuse l'hiver et champêtre en été avec des événements comme des déjeuners sur l'herbe ou des concerts en plein air. « Nous voulions créer un espace modulable et écolo au sein d'une architecture vraiment originale », explique Charbel Sabbagh, copropriétaire du lieu et ancien patron du bar Powder, lui aussi au pied des pistes mais fermé en 2015. Au rez-de-chaussée le bar, qui offre une sélection de plats de montagne à partager, peut accueillir une



soixantaine de personnes pour un ticket moyen autour de 40 dollars. À l'étage, un rooftop privatisable avec une grande table de seize personnes où les

clients peuvent réserver un chef ou venir avec le leur. Odin représente un investissement de 500 000 dollars.

C. D.

## The Blackburner : un café à Saïfi

**S**itué au cœur de Saïfi, The Blackburner est un petit café de 35 m<sup>2</sup> qui peut accueillir une vingtaine de clients. Au menu, une sélection de cafés et snacks pour un ticket moyen autour de 12 000 livres libanaises ainsi que des petits déjeuners, sandwiches et salades.

« Nous voulions créer un lieu qui mette en avant la culture du café. Le choix de l'emplacement est venu naturellement, car Saïfi est un endroit où l'on sent une ambiance de quartier, c'est une communauté à part », explique Rouba Mortada, l'une des trois propriétaires avec Karim Arakji, fondateur de Meat the Fish, et Rania Naufal, propriétaire de Papercup. Le trio ne souhaite pas communiquer le montant de l'investissement réalisé, mais se dit prêt à étudier les opportunités de développement pour la nouvelle marque.



Par ailleurs, Meat the Fish s'agrandit avec une extension de sa boutique de Saïfi. En prenant le local adjacent, l'enseigne ajoute ainsi 120 m<sup>2</sup> aux 40 m<sup>2</sup> déjà existants et peut

ainsi accueillir 45 clients supplémentaires en salle. « Il s'agissait d'accompagner la croissance de la marque », expliquent les propriétaires.

C. D.

### En bref

- Après Beyrouth, Ammiq, Deir el-Qamar et Jrebta, le réseau de restaurants **Tawlet** poursuit son expansion à travers le Liban avec une nouvelle ouverture prévue au printemps 2017 à Saïda. Situé dans une maison traditionnelle des souks, en face du vieux port, ce nouvel établissement est le fruit d'un partenariat entre Tawlet, qui gère les opérations, et la Fondation Hariri, qui prend en charge l'investissement. Côté chambres d'hôte, le réseau **Beit** est aussi sur le point de s'agrandir avec une nouvelle adresse dans la région de Nabatiyé. Cette demeure ottomane développée avec ses propriétaires, la famille Darwish, sera ainsi la quatrième chambre d'hôte gérée par Beit après Douma, Deir el-Qamar et Ammiq.

- Rue de Damas, le restaurant libanais et café oriental **Bilbol** ferme ses portes. L'établissement de 650 m<sup>2</sup> répartis sur deux étages avait ouvert en septembre 2015 et pouvait accueillir jusqu'à 300 personnes assises pour un ticket moyen autour de 35 dollars par tête. Bâti de toutes pièces sur le terrain d'un ancien parking, Bilbol avait coûté plus de trois millions et demi de dollars à son propriétaire Rabih Mokbel. C'est finalement un concept similaire, la chaîne de restaurants libanais **Keif**, qui reprend le lieu. Avec cette nouvelle ouverture, Keif porte à cinq le nombre de ses enseignes au Liban.

## Elle fait l'actualité

## Colette Yared Haddad célèbre les 25 ans de Cannelle

**F**ondé en 1992, le traiteur pâtissier Cannelle fait partie des incontournables de Beyrouth. Depuis 25 ans, Colette Yared Haddad adapte le savoir-faire français au goût libanais.

Tout commence au lendemain de la guerre civile. Colette Yared Haddad, qui avait déjà travaillé dans un salon de thé mais était très déçue par la qualité des gâteaux, décide de tenter sa chance. « J'ai toujours aimé le sucre », confie-t-elle. D'un premier voyage à Paris, elle rapporte du matériel et un intervenant pour l'aider à ouvrir, avec son partenaire Daniel Haddad, une première pâtisserie. Cannelle naît donc à Achrafîé, dans le quartier de Karm el-Zaytoun.

Le local est petit, mais le succès est immédiat. « Rien qu'avec le bouche-à-oreille je n'arrivais plus à répondre aux commandes et, tout de suite, nous avons été copiés », se souvient-elle. Au menu, Cannelle propose des gâteaux français revisités, de la boulangerie, du chocolat, des glaces... Le ticket moyen est d'environ 2 000 livres libanaises pour une baguette et 60 000 livres pour un gâteau pour huit personnes. Quatre ans plus tard, les affaires se portent bien et Colette Yared Haddad ouvre un second magasin à Tabaris. « À l'époque il n'y avait rien à cet emplacement, c'était encore une ligne de démarcation entre Beyrouth-Est et Ouest, mais je voulais relever le défi et vendre à la clientèle des deux côtés », explique-t-elle. De fait, le carnet de commandes ne désemplit pas, le pari est amplement réussi.

Au début des années 2000, la pâtissière rêve d'expansion en franchise. Dubaï, Arabie saoudite, Qatar et Syrie... Cannelle signe plusieurs contrats, aujourd'hui



Greg Demarique

tous passés à la trappe. « J'étais très sollicitée, je pensais que cela ferait grandir la marque, mais ça n'a pas marché du tout », explique la propriétaire, qui ne souhaite pas s'étendre sur les mauvaises relations avec les franchisés.

En 2008, Cannelle poursuit son expansion au Liban avec une nouvelle boutique à Verdun. « J'ai toujours eu beaucoup de clientèle dans ce quartier, l'idée était de me rapprocher d'eux », dit Colette Yared Haddad. Au début l'opération est un succès mais, en 2014, des contraintes sécuritaires poussent les pouvoirs publics à barrer la route où est située la boutique avec de gros blocs de béton. Depuis, Cannelle Verdun peine à réaliser un cinquième de son chiffre d'affaires habituel, mais la propriétaire ne souhaite pas céder son bien.

C'est finalement sur la qualité des produits que Colette Yared Haddad recentre son attention. En 2014, elle et son partenaire

investissent 700 000 dollars dans un nouveau laboratoire situé dans le quartier de Baddawi. D'une superficie de 780 m<sup>2</sup> répartis sur trois étages, ce laboratoire peut desservir plusieurs boutiques.

En parlant d'avenir, Colette Yared Haddad souhaite être prudente. Du fait notamment de la paralysie de la boutique de Verdun, le chiffre d'affaires de l'entreprise stagne depuis deux ans. L'entreprise réalise environ 80 % de ses revenus en vente directe. Seuls 20 % proviennent des services de traiteur. Colette Yared Haddad a donc intérêt à augmenter les ventes en boutique et, pour ce faire, elle suit de près les nouvelles tendances. Après avoir hésité par exemple à se lancer dans les produits sans gluten et sans lactose, elle a ajouté à sa carte des pâtisseries américaines comme le cheesecake, le carrot-cake ou le brownie, qui plaisent à la clientèle jeune, dit-elle.

N.M.

## En bref

- À Mar Mikhaël, le restaurant espagnol **Bar Jamon** cède sa place au Sushi d'acoté, un nouveau concept japonais développé par les fondateurs des marques Olio, Soto, acoté et Prune.

« Bar Jamon correspond à une niche tandis que le sushi va attirer une clientèle plus large », explique Samer Maroun, le propriétaire qui a investi moins de 10 000 dollars pour ce changement d'enseigne. Ce nouvel établissement d'environ 20 m<sup>2</sup> avec une terrasse peut accueillir une trentaine de personnes pour un ticket moyen autour de 30 dollars.

- Le groupe Addmind a lancé un nouvel établissement avenue Charles Hélou dans le quartier de Saïfi. Situé sur un emplacement de 330 m<sup>2</sup>, qui peut accueillir jusqu'à 130 clients, **Bar du Port** est un bistrot gastronomique, complété par un bar et un bar à vins. Au menu, une cuisine internationale pour un ticket moyen autour de 65 dollars par personne. « Pour ce nouveau restaurant, nous avons choisi de nous positionner au cœur d'une ancienne zone industrielle redynamisée par l'arrivée de nouvelles entreprises », dit Karine Khoueir, directrice marketing du groupe, qui a d'ailleurs installé ses nouveaux bureaux dans le quartier.

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