

Amar Café ouvre au centre-ville

Après Harissa et Antélias, une troisième enseigne Amar a ouvert ses portes à Beyrouth, dans le quartier



de Minet el-Hosn. « Cela fait plus d'un an que l'on pense s'implanter dans la capitale, explique Karl Atallah. Nous espérons ouvrir plus tôt, mais cela a été compliqué avec les blocages de routes autour du centre-ville. » Le restaurant de 235 m² peut accueillir jusqu'à 80 personnes à l'intérieur et autant en terrasse. Une douzaine de nouveaux plats, aux influences libanaises et méditerranéennes, ont été ajoutés à la carte pour satisfaire la clientèle cosmopolite du centre-ville. Il faut compter entre 40 et 50 dollars pour un repas avec boisson. Environ 1,5 million de dollars ont été investis dans cette nouvelle enseigne. Karl Atallah espère un retour sur investissement d'ici à deux ans et demi ou trois ans. L'ouverture de franchises dans les pays du Golfe et à Londres est à l'étude. | **Nagi Morkos**

EN BREF

Les **fermetures** continuent de s'enchaîner à Beyrouth. Au centre-ville, deux sont à noter dans l'immeuble M1 : le café Urbanista, de 225 m² sur deux étages, ouvert en 2017 ; ainsi que le restaurant asiatique Yoko, ouvert il y a seulement quelques mois. Les deux enseignes sont dirigées par la compagnie Urban Eat, qui a lancé les cafés Urbanista en 2012. À Clemenceau, au centre Gefinor, le restaurant Gruen a, lui aussi, fermé ses portes.

Trottoir de Paloma : un bar-restaurant de quartier

Situé rue Pasteur, à Gemmayzé, le Trottoir de Paloma est un bar-restaurant né d'un partenariat entre Carlos Hardane, propriétaire de Double Shake, une société qui fournit des services de bars, et Charif Doumit du groupe al-Mandaloun, qui ont investi 900 000 dollars dans ce projet. Le Trottoir de Paloma propose des cocktails et une cuisine internationale, du petit déjeuner au dîner pour un ticket moyen entre 25 et 30 000 LL le midi, et entre 50 et 60 000 LL le soir. Le bar-restaurant dispose de 60 places assises réparties dans 150 m² à l'intérieur et de 70 places à l'extérieur. « Nous proposons des prix attractifs, car nous voulons que le Trottoir devienne un lieu d'habités, un bar-restaurant de quartier plutôt qu'une enseigne où l'on passe une fois de temps en temps », explique Carlos Hardane. Celui-ci envisage d'ouvrir aussi un resto-club,

dans le local situé en dessous du Trottoir de Paloma, dont il est aussi locataire. Un projet qu'il avait prévu de lancer cet hiver, mais qu'il a préféré différer en attendant d'avoir davantage de visibilité sur la situation économique du pays. | **Nada ALAMEDDINE**



Grotesque, un nouveau restaurant-bar à Gemmayzé

Grotesque a ouvert ses portes rue Pasteur. Son copropriétaire et gérant, Émile Razzouk, qui a investi 400 000 dollars dans le projet avec des associés, a imaginé un bar calme, à l'image de la nouvelle identité du quartier, tout en gardant un esprit loufoque. « À Grotesque, nous voulons célébrer la joie de vivre et une ambiance positive. Gemmayzé, avec ses restos et bars intemporels, était l'adresse idéale pour ce concept, tout comme notre emplacement à la fin de la rue Pasteur, d'un accès facile et loin des bouchons », explique Émile Razzouk qui avait ouvert le restaurant-bar Cactus dans le même quartier au début des années 2000, avant de rejoindre le groupe Addmind pour gérer différents projets, dont le Bar du Port. Au menu de Grotesque, une variété de cocktails associée à une cuisine internationale, avec



notamment des plats à partager. Le ticket moyen est d'environ 50 dollars par personne. Le restaurant et le bar occupent 75 m² pour une capacité de 60 personnes. Un trottoir de 20 m² peut accueillir une vingtaine de personnes supplémentaires. | **N.M.**

Du street-food **vegan** à Mar Mikhaël

Meat the Veganz, un nouveau restaurant vegan situé rue d'Arménie, a récemment ouvert ses portes. « J'ai choisi de m'implanter à Mar Mikhaël, car la population y est jeune. Or, selon nos études, la moyenne d'âge des consommateurs vegan se situe entre 15 et 30 ans », explique le propriétaire, Mark Sleiman.

À 39 ans, cet ancien employé du secteur des assurances s'est converti au veganisme il y a trois ans, et quitté la compagnie dans laquelle il travaillait pour lancer son restaurant. Il a investi 120 000 dollars dans ce projet, avec l'objectif de rentrer dans ses frais d'ici quatre à six mois. Meet the Veganz peut accueillir 15 personnes dans un espace de 45 m² et propose des sandwiches et burgers vegan pour un ticket moyen autour de 12 000 LL.

Mark Sleiman a développé en parallèle le même concept en Grèce. Un Meet the

Veganz devrait bientôt ouvrir à Athènes ainsi qu'un resto-bar vegan The Odd Ones. | **N.A.**



LE PORTRAIT **Sélim Ghanem** regarde en direction du Golfe

Fort de 20 ans d'expérience dans le milieu de l'hospitalité, dont quinze ans au service de l'équipe de Sky Management pour leurs projets à Beyrouth et au Moyen-Orient, Sélim Ghanem a lancé en 2018 deux projets dans la région de Naccache. « Nous voulions construire un lieu iconique avec un design non orthodoxe. Naccache s'est imposée parce qu'on y a trouvé ce que l'on cherchait : une vue panoramique, un accès facile et un immeuble suffisamment haut », explique le propriétaire et gérant de Standalone. Sur le toit, il a ouvert un restaurant-lounge saisonnier de 450 m², Spine, pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes en été ; et à l'étage en dessous, un restaurant et bar à cocktails Arts, à la décoration inspirée du surréalisme, ouvert le reste de l'année. Montant de l'investissement : plus de deux millions de dollars.

Très vite, l'endroit séduit. « Le premier été, celui de 2018, avait déjà été un succès. En 2019, Spine a affiché complet durant toute la saison estivale. L'établissement a accueilli 50 000 clients entre le 24 avril et le 17 octobre, et multiplié son chiffre d'affaires par deux, grâce notamment à l'afflux de touristes et de Libanais de la diaspora », raconte Sélim Ghanem, en rappelant que Spine avait reçu le prix du meilleur design pour un bar-restaurant (conçu par Grégory Gatsérélia) décerné par le Restaurant & Bar Design Award 2019 en octobre dernier.

Mais depuis, la situation politique et économique s'est nettement détériorée et l'entreprise doit désormais composer avec une forte baisse de la fréquentation. « C'est tout le secteur de la restauration qui est touché. Les clients n'ont ni l'envie ni les moyens de sortir. Le pouvoir d'achat a reculé de manière significative », déplore-t-il.

Entre la baisse du ticket moyen et celui du taux d'occupation, Arts, qui a pris la relève de Spine, n'ouvre plus que quatre jours par semaine contre six en temps normal, et son chiffre d'affaires a baissé de 30 % par rapport à



« Tout le secteur de la restauration est touché. Les clients n'ont ni l'envie ni les moyens de sortir »

l'année dernière. Pour l'instant, les salaires des employés n'ont pas été affectés, mais si la situation persiste ceux-ci pourraient être revus à la baisse en 2020.

Dans ce contexte, Standalone se tourne désormais vers l'étranger, et cherche à développer ses deux enseignes Spine et Arts sous forme de franchises. « Nous sommes en négociation pour nous développer à l'étranger. Il y a un appétit certain des entrepreneurs dans la région du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord. L'Arabie saoudite est en haut de notre liste, car le secteur de l'hospitalité y est en pleine évolution et ils sont à la recherche de concepts forts », affirme Sélim Ghanem, qui envisage aussi d'autres marchés, y compris en Europe. | **Nagi MORKOS**