

Tavolina, un bistrot italien, s'installe à Mar Mikhaël

Nagi Morkos / Hodema



Le quartier de Mar Mikhaël accueille depuis la fin juin un bistrot italien qui propose une large sélection de pizzas cuites au feu de bois ainsi que des pâtes et antipasti divers pour un ticket moyen de 30 dollars. La société G.P.R. SAL, dont les partenaires sont Dany Aprat, gérant du lieu, et Dany Khairallah, chef exécutif, ainsi que Michel Kfoury, Jocelyne Achkar et Shadi Rifai, emploie 12 personnes et a inves-

ti 400 000 dollars prévus d'être rentabilisés en 30 mois. Le restaurant ouvert rue Mar Mikhaël peut accueillir une cinquantaine de clients de midi à minuit et s'étend sur une superficie de 140 m². Il est non fumeur et ne prend pas de réservations.

L'architecture est signée Carine Andraos. Parmi les spécialités du lieu, le vitello tonnato, les raviolini aux truffes et la pizza Tavolina qui marie la mozzarella buffalo et

fleur de lait aux pepperoni et tomates cerises. Dany Aprat a déjà à son actif la gestion de plusieurs établissements dans la capitale, certains dans lesquels il était également partenaire tels que le Cocteau à Achrafié, Zinc et Asia. Quant au chef Khairallah, il a travaillé dans de nombreuses cuisines sur la Côte d'Azur et en Italie, et est à l'origine de plusieurs ouvertures de restaurants italiens dans la capitale.

Le chiffre

-8 % de touristes fin avril

Le Liban a accueilli durant les quatre premiers mois de l'année 436 860 touristes, en baisse de 8,1 % par rapport à la même période un an plus tôt (475 534).

Les touristes arabes ont représenté 41,3 % du total des visites, suivis des Européens (29,7 %), des Américains (11,9 %), des Asiatiques (10,1 %) et des Africains (4,1 %).

Le nombre de touristes africains a augmenté de 17,7 % en rythme annuel, suivi de celui des touristes arabes (16,4 %) et des américains (6,4 %). En revanche, les touristes asiatiques ont diminué de 59,1 % et ceux d'Europe de 4,2 %.

Shawarmanji, un nouveau concept de chawarma à l'assaut du Liban et du Moyen-Orient

Un nouveau concept de chawarma, Shawarmanji, ouvre ses portes au courant du mois de juillet sur l'autoroute de Zalka. Il s'agit du premier établissement d'une chaîne de restaurants qui entre en force sur le marché libanais et régional, et devrait compter quatre autres enseignes au Liban

notamment à Hamra, Jounié, Achrafié et Sin el-Fil, ainsi qu'une cuisine centrale de 300 m² à Raouda d'ici à fin 2012. « Le lieu propose des produits frais de grande qualité à des prix abordables avec un service efficace, explique Élias Chabtini, gérant de Shawarmanji et l'un des partenaires de la marque. Davantage

qu'un concept, notre objectif est de créer une marque de référence reconnue à l'international qui deviendrait au chawarma ce que McDonald's est au burger. » Comme tous les futurs locaux, l'établissement de Zalka comprend des comptoirs de vente et quelques tables et sièges pour une consommation rapide. Sa superficie avoisine les 110 m². Les enseignes proposeront toutes un service de livraison et des comptoirs de vente à l'extérieur. Quant au menu, il comprend les sandwiches de chawarma de viande et poulet « préparés de manière traditionnelle », et propose diverses « sauces spéciales » au

choix comme celle aux oignons caramélisés. Le lieu offre par ailleurs plusieurs genres de feuilletés et de salades, notamment la shawarma cesar salad, un des plats signatures de la marque pour un ticket moyen entre 8 et 10 dollars. « Nous planifions d'atteindre 18 points de vente au Liban et 15 dans les Émirats arabes unis d'ici à la fin 2014 ; l'investissement total pour notre expansion libanaise et régionale avoisine les 5 millions de dollars », poursuit Chabtini. En attendant, en septembre 2012, Shawarmanji devrait ouvrir à Dubaï dans l'enceinte de l'université américaine AUD.



Il fait l'actualité

Fredy Pascal élu nouveau prévôt des Échansons de France au Liban

Arrivé au Liban en octobre 2011, Fredy Pascal est le directeur du département "food and beverage" des hôtels Vendôme et Phoenicia InterContinental. Depuis le 30 mai, il est également le nouveau prévôt du chapitre Liban des Échansons de France, confrérie née en 1954 à Paris avec pour mission la promotion et la défense des appellations gastronomiques et viticoles d'origine française. Au Liban, c'est Pascal Gauvin, ancien directeur de l'hôtel Phoenicia InterContinental, qui avait lancé le chapitre libanais des Échansons, mais il avait dû interrompre ses activités l'été 2006 lors de la guerre. Aujourd'hui, le mouvement est réactivé et un nouveau conseil nommé dont la mission est de promouvoir les vins et l'art de la table libanais. « Une sélection rigoureuse sera faite pour l'entrée de nouveaux adhérents, car c'est avant tout une confrérie de gentlemen, amateurs de vin et d'art de la table », explique Fredy Pascal. Il annonce par ailleurs l'ouverture en octobre prochain du restaurant La Petite Maison en lieu et place de l'établissement Le Premier à l'hôtel Vendôme. L'enseigne déjà présente à Nice, Cannes, Londres, Dubaï et New York combine « les meilleurs ingrédients avec les influences culinaires du Sud pour offrir une cuisine méditerranéenne simple et raffinée à partager ». Le local, qui a été entièrement réaménagé pour accueillir une cuisine ouverte sur la salle, peut recevoir 110 personnes. « La Petite Maison n'est pas un restaurant d'hôtel, c'est un lieu qui a son identité propre et mise sur la qualité. Je ne servirai jamais un plat qui ne réponde aux standards de qualité de la maison. » Depuis



son arrivée au Liban dans le groupe InterContinental, Fredy Pascal « apporte des idées nouvelles » et a organisé plusieurs événements, notamment les brunchs alternatifs "Pink Link" du dimanche au restaurant Eau de vie en collaboration avec l'Association de lutte contre le cancer du sein. L'idée est de créer « un événement dont on parle, en mal ou en bien. L'important est de ne pas laisser indifférent ». Le parcours de Pascal dans l'industrie hôtelière est atypique. Diplômé de l'école hôtelière de Marseille où il a grandi, il ouvre à 20 ans avec son frère la Brasserie de la Croix Blanche à Paris, où il fait son apprentissage du travail d'entrepreneur. Curieux des États-Unis, il s'installe à 23 ans à New York et, s'étant familiarisé avec la langue, est nommé maître d'hôtel du restaurant La Goulée à Manhattan. Il s'envole ensuite pour l'Amérique du Sud apprendre l'espagnol, au

Venezuela puis en Colombie et devient directeur général d'un boutique-hôtel à Carthagène. De retour aux États-Unis, il occupe le poste de gérant du fameux restaurant Le Cirque où il côtoie « les hautes personnalités politiques, économiques et artistiques, de Jimmy Carter à Bill Cosby », avant d'être muté à Las Vegas où il ouvre Le Cirque à l'hôtel Bellagio. S'ensuivent alors divers déplacements qui le mènent de Miami en Sardaigne où il dirige les opérations de Nikki Beach, puis Paris où il rachète une brasserie avant d'être recruté par le groupe Hilton et de s'installer en Chine où il travaille également comme mannequin pendant son temps libre. C'est là qu'il est repéré par des chasseurs de tête, et intègre les hôtels Phoenicia et Vendôme InterContinental à Beyrouth, ce qui lui permet « de changer de groupe et découvrir une nouvelle région ».

En bref

- **Ministry of Food SAL** a ouvert le mois dernier le cinquième établissement au Liban de son enseigne Classic Burger Joint. Ce dernier, situé à Hamra, s'étend sur une surface de 80 m² et dispose de 35 places assises. Il accueille sa clientèle de 12h30 à 23h30 en semaine et jusqu'à 1h00 le week-end, pour un ticket moyen de 12 dollars. La société a investi 250 000 dollars qu'elle prévoit de rentabiliser en trois ans.

- Un nouveau "diner", **Hamra Gate**, s'est installé dans le quartier éponyme. Le lieu offre une cuisine internationale pour un ticket moyen avoisinant les 14 dollars et peut accueillir jusqu'à 100 personnes tous les jours de 11h30 à 1h00. Les actionnaires de la société HIMA SAL – Ihab Hammoud et Nizar Etali – ont investi 250 000 dollars, dont le retour est prévu en huit mois.

- **Leil Nhar** ouvre sa troisième enseigne dans le pays. Créé en 2006 à Achrafié, ce concept de "diner" libanais a par la suite ouvert un établissement à Saïda en 2010. Le lieu est ouvert 24 heures par jour et peut accueillir une cinquantaine de personnes pour un ticket moyen de 10 dollars. Leil Nhar se transforme en café les après-midi et en "after" où il reçoit les clients tard dans la nuit.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net