

Ouverture de Gambero, rue du Liban

Nagi Morkos / Hodema

Un restaurant spécialisé en crustacés a ouvert le 25 mai rue du Liban à Achrafié. Premier concept du genre dans le pays, Gambero (mot italien signifiant crevette) propose également des plats pour les végétariens ainsi que des viandes. « Nos produits sont tous importés d'Europe », précise Sleiman Ahmad, le propriétaire et chef exécutif du restaurant, qui a étudié la cuisine à l'école Cordon Bleu de Londres avant de travailler quelques années dans divers restaurants en Belgique. Rentré à Beyrouth il y a un an, il décide de lancer Gambero, son premier restaurant dans le pays, et veut offrir au public libanais des plats nouveaux parmi lesquels les spécialités du chef telles que le gratin de crabes, les scampi à l'indienne, ou encore le "Kan Kan Kan", grandes crevettes africaines préparées dans une sauce aux épices et beurre de cacahuètes. Gambero s'étend sur 150 m² et



peut recevoir 47 personnes tous les jours à déjeuner de 12h30 à 15h30 et dîner de 18h30 à 23h30 pour un ticket moyen avoisinant les 55 dollars. L'intérieur où domine la couleur blanche se veut « moderne, confortable et chaleureux » avec des lumières aux couleurs changeantes. Sleiman Ahmad, seul

partenaire dans le projet, emploie neuf personnes. L'investissement avoisine les 300 000 dollars avec un amortissement prévu d'ici à 18 mois. Bien qu'il se concentre sur le lancement de Gambero, Ahmad réfléchit déjà à un nouveau concept de restaurant qu'il ouvrirait l'été 2012.

Le chiffre

48 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en mars

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est élevé à 48 % en mars, un taux en baisse annuelle de 25 %, selon STR Global. Le revenu par chambre a également reculé de 30 % sur un an, à 91,5 dollars. Beyrouth affiche ainsi la plus forte contraction de l'activité hôtelière dans la région, que ce soit en termes d'occupation ou de revenus, après Le Caire.

Le taux d'occupation des hôtels au Moyen-Orient a été de 68,5 % en mars 2011 contre 67,3 % un an plus tôt, tandis que le revenu par chambre a baissé de 2 % en rythme annuel à 139,9 dollars. Quant au taux d'occupation des hôtels en Afrique du Nord, il a reculé à 28,6 % contre 74,8 % en mars 2010, tandis que le revenu par chambre a diminué de 58,5 % à 27,4 dollars.

Sensations, boutique gourmande, ouvre à Achrafié

Sensations boutique gourmande est la première pâtisserie-point de vente

développée par Freddy Khoury, propriétaire de la société de traiteur en pâtisserie Néo



Gourmet. Ouverte fin mars rue Abdel Wahab à Achrafié, Sensations est, selon son propriétaire, « une pâtisserie combinant saveur et finesse françaises et gâteaux d'origine américaine tels que les muffins ou le carrot cake », avec comme spécialités "maison", le "24 layer", un gâteau composé de 24 couches de chocolat, le cheese cake ainsi que la mousse au chocolat préparée avec des saveurs variées – chocolat au lait, orange ou encore framboise. Freddy Khoury a développé lui-même le menu des pâtisseries qui sont

préparées dans sa cuisine centrale de 100 m² située derrière la boutique. Celle-ci dont la surface avoisine les 50 m² est ouverte de 10h à 22h et emploie huit personnes. L'architecture est signée Nada Khoury. L'investissement s'est élevé à 70 000 dollars amortissable en deux ans. Khoury travaille sur l'ouverture d'ici à mi-juillet d'un salon de thé à l'intérieur de sa boutique avec une capacité assise de 15 personnes. Au menu, des plats salés tels que des sandwiches, des quiches et des salades pour un ticket moyen de 20 dollars.

Henry J. Beans revient à Beyrouth

En bref

Le restaurant américain Henry J. Beans – Bar & Grill rouvre au Liban en juin, rue Gouraud, à Gemmayzé. Le premier Henry J. Beans avait ouvert à Koraytem au milieu des années 90, mais avait dû fermer ses portes. La société propriétaire du "nouveau" Henry J. Beans est Spartans SAL dont les actionnaires principaux sont Élias Hankach, Élie Aouad et Jihad el-Bacha, en partenariat avec Tony Chakhtoura et Élie Abou Semaan. L'architecture a été adaptée pour le Liban par Georges Assaly. Pour un ticket

moyen de 35 dollars, les clients pourront « apprécier une carte américaine typique introuvable ailleurs dans le pays avec quelques plats phares tels que les Buffalo Louisiana hot wings, les BBQ ribs, ou encore les Hanks appetizer », annonce Élias Hankach. Le menu a été élaboré par la chef américaine Angela Fletcher et 90 % des mets sont préparés dans une cuisine centrale de 200 m² située à Roumié. Côté boissons, « le choix est également très varié avec des cocktails maison » notamment le Jack in the Beans, le Kiwi Storm

et le Daiquiri frappé. Un montant de 900 000 dollars a été investi dans le lieu qui ouvre tous les jours de midi à 2h et peut accueillir jusqu'à 125 personnes assises dont 28 sur le bar. Spartans SAL, qui emploie 28 personnes, prévoit un retour sur investissement d'ici à deux ans et planifie l'ouverture d'une deuxième enseigne sur le marché local l'année prochaine. Le groupe anglais Kornicis, propriétaire de la marque, a déjà franchisé une vingtaine de Henry J. Beans dans le monde.

• Huit producteurs de vin ont choisi de s'associer au sein du "Pavillon Libanais" à l'occasion de la London **International Wine fair 2011**, le plus important salon consacré aux vins du monde entier, qui s'est tenu du 17 au 19 mai à Londres. « Il faut d'abord faire connaître le terroir libanais : se regrouper est essentiel. » L'investissement est considérable : chaque producteur a dû déboursier 20 000 dollars pour s'assurer quelques mètres carrés. Wardy, Ksara, Clos St-Thomas, Château Ka, Domaine des Tourelles, Côteaux du Liban, Karam Winery et Ixsir ont été à Londres pour défendre les couleurs du vin libanais. Également présents, Kefraya et Musar, eux, ont fait cavalier seul.

• Un hôtel **Rocco Forte** ouvrira ses portes en 2014 à Beyrouth, a annoncé le fondateur de la chaîne Sir Rocco Forte, lors du salon Arabian Travel Market à Dubaï, sans fournir plus de précisions. La chaîne britannique envisage d'ouvrir six hôtels dans la région MENA durant les trois prochaines années, à Abou Dhabi, ainsi qu'à Djeddah, Marrakech, Louxor et au Caire. La chaîne compte actuellement 13 hôtels en Europe.

• Michel Noblet, président du groupe hôtelier HMH (Hospitality Management Holdings), vient de signer un contrat pour l'ouverture de **Coral Concorde**, un boutique-hôtel "ultraluxe" de 68 chambres situé au centre de Beyrouth. HMH, société de gestion et développement hôtelier basée à Dubaï, est déjà l'opérateur au Liban de l'hôtel Coral Suites al-Hamra.

Un musée du vin pour 2013 au Liban

M. R.

Un musée du vin devrait voir le jour en 2013 dans la Békaa-Ouest. « Il ne s'agit pas d'un musée dédié aux seuls vins libanais, ni de leur espace de commercialisation, mais d'une structure culturelle qui présentera l'histoire viticole de la région, son patrimoine et les arts qui s'en sont inspirés... », a précisé Sandro Saadé, à l'origine du projet avec son frère Karim, lors d'une conférence de presse le 11 mai. Les deux frères Saadé dirigent le groupe fondé par leur père, Johnny R. Saadé Holding dont l'agence de voyages Wild Discovery. Ils sont par ailleurs propriétaires de deux domaines

vinicoles, Château Marsyas (Liban) et Bargylus (Syrie). Ce futur musée de la vigne et du vin, unique dans la région, devrait être situé sur un terrain d'environ 10 000 m² et mêler espaces intérieurs et extérieurs. Il devrait également intégrer une scénographie moderne en s'appuyant sur des outils multimédia et proposer des "parcours sensoriels" pour permettre aux visiteurs d'initier l'ensemble de leurs sens au "breuvage des dieux". Si l'emplacement exact n'a pas encore été trouvé, la structure juridique, elle, commence à mieux être connue. « Il s'agit

d'une association de droit libanais. La Johnny R. Saadé est chargée de la structure financière, mais sa gestion sera à la charge d'un "Board of Trustees", composé d'experts libanais et internationaux », a encore précisé Sandro Saadé. L'investissement n'a pas non plus été chiffré. Cependant, lors d'un entretien, réalisé en 2010 sur ce même sujet, Sandro et Karim Saadé tablaient sur un financement de l'ordre de 2,5 à 3 millions de dollars. La Fondation Johnny R. Saadé a fait appel à Hodema, société de conseil en hôtellerie et tourisme pour mettre en œuvre le projet. Trois consultants internationaux – l'archéologue Patrick McGovern, la géologue Jennifer Huguett, le consultant vigneron Stéphane Derenoncourt – ont été mandatés pour préparer le contenu didactique du futur musée. Désormais, trois personnalités libanaises, du monde des arts et de l'archéologie, les ont rejoints : Anne-Marie Afeiche, conservatrice du Musée national de Beyrouth, Assaad Seif, de la Direction générale des antiquités, et Grégory Buchakjian, historien d'art à l'université de l'ALBA.



Karim et Sandro Saadé entourant le ministre Salim Wardy au cours de la conférence de presse.

Le Grand Hôtel Kadri de Zahlé au cœur d'une bataille judiciaire

Marisol el-Rifai

L'avenir du Grand Hôtel Kadri de Zahlé est plus incertain que jamais. L'établissement a fermé ses portes le 3 mars dernier, et ses soixante salariés se sont retrouvés au chômage, suite à une décision de justice intimant à l'équipe de gestionnaires de quitter les lieux pour défaut de paiement.

Les propriétaires des lieux affirment être déjà en train d'étudier plusieurs propositions de reprise. Mais la réouverture de l'hôtel semble compromise par la volonté des anciens gestionnaires de poursuivre la bataille judiciaire.

L'affaire est compliquée. Elle oppose l'Ordre basilien choueirite, propriétaire de l'hôtel, à Sleiman Haddad, chargé de son exploitation depuis 1993. La société Kadrotel lui appartenant prend par la suite le relais pour assurer la gestion du grand hôtel de Chtaura.

En 2002, la communauté des frères basiliens attaque Sleiman Haddad en justice pour impayés. La Cour donne raison à l'ordre religieux en octobre 2009, exigeant le règlement des impayés dans un délai de deux mois, sans quoi le contrat entre les deux parties, qui courait jusqu'en 2018, serait

rompu. Cette décision a été appliquée le 3 mars dernier, date de la fermeture de l'hôtel.

Au moment du lancement de la procédure judiciaire en 2002, la société Kadrotel devait à la confrérie 600 000 dollars, un montant qui dépasse aujourd'hui 1,1 million de dollars.

Il faut toutefois replacer la décision de justice dans son contexte historique. Dans le contrat initial, signé en 1993, la famille Haddad s'engageait à investir 1,8 million de dollars pour permettre le classement "3 étoiles" de l'établissement, en échange d'un bail de 25 ans. Mais les gestionnaires affirment avoir finalement dépensé le triple. « À l'époque, le président Hraoui avait évoqué la possibilité d'ouvrir une succursale du Casino du Liban au sein de l'hôtel Kadri. Mais pour cela, l'établissement devait être classé 5 étoiles. Après avoir consulté les propriétaires et obtenu leur accord verbal, nous avons donc décidé de nouveaux travaux, à condition toutefois d'une révision du bail, qui nous a été accordée oralement », assure Sandra Haddad, ancienne directrice de l'hôtel et fille de Sleiman Haddad.

Kadrotel aurait donc décidé de déboursier 6,4 millions de dollars

pour transformer l'ancien quartier général de Jamal Pacha en un palace cinq étoiles en échange d'un prolongement du bail de 25 à 50 ans. Mais « la confrérie n'a jamais pris en considération les sommes investies dans la restauration de l'hôtel, ni tenu ses promesses quant au changement de la durée du droit d'exploitation, affirme Haddad. C'est la raison pour laquelle nous avons arrêté de payer le loyer prévu dans le contrat en 2001, et la raison pour laquelle aussi nous allons continuer la bataille judiciaire pour reprendre l'hôtel ou du moins obtenir des dédommagements pour les gestionnaires et les salariés ».

En moyenne, l'hôtel Kadri générerait un chiffre d'affaires annuel de 3 millions de dollars, selon Kadrotel. Sur une année, le taux d'occupation de l'hôtel atteignait 42 %, « un taux peu élevé qui s'explique par les tarifs d'un hôtel cinq étoiles – entre 165 et 550 dollars la nuit – qui ne correspondaient pas au budget des éventuels visiteurs de la région », affirme un habitant de Chtaura. Selon une touriste ayant séjourné dans l'hôtel l'été dernier, les tarifs pratiqués étaient également loin de correspondre aux services et au confort proposés.



Cristal Hotels & Resorts signe son premier contrat d'exploitation au Liban

La société Cristal Hotels & Resorts basée à Abou Dhabi a investi 20 millions de dollars pour rénover et reprendre la gestion d'appartements meublés à Beyrouth. Le mémorandum d'entente signé avec la société libanaise Bliss 3000 accorde à Cristal le droit d'exploitation de ce complexe

appelé "Cristal Bliss Residence" situé entre la Corniche de la mer, la rue Hamra, l'Université américaine de Beyrouth et l'Hôpital américain. Disponibles à partir du 1^{er} juin 2011 à 120 dollars la nuit pour 38 m², ces appartements meublés sont destinés à des vacanciers à la recherche de certaines

commodités et proposent un accès à des centres de sport, de fitness et de spa, en plus d'un restaurant avec vue sur mer. « Nous sommes actuellement en négociation avec trois autres sociétés immobilières au Liban, car nous souhaitons investir à Hamra et dans le centre-ville de Beyrouth. Nous sommes

très optimistes quant au développement du secteur du tourisme au Liban et nous parions fort sur ce genre d'appartements où le client se sent chez soi tout en recevant les services des hôtels de luxe », a indiqué au *Commerce du Levant* Peter Blackburn, le directeur de Cristal.

Il fait l'actualité

En bref

Kahwet Leila de Dory Daccache remplace Kahwet el-ezez à Gemmayzé

Dory Daccache ouvre en juillet son dernier projet Kahwet Leila dans les locaux de l'ancien Kahwet el-ezez rue Gouraud. Le nouveau concept est dérivé de son enseigne de restaurant Leila. « Le marché libanais de la restauration étant réduit, nous avons jugé plus judicieux de nous diversifier sous un de nos labels déjà existants et performants que de créer un concept de zéro », explique Daccache. Kahwet Leila est une version modernisée du café traditionnel qui se définit comme « un lounge oriental authentique et kitsch » où l'on revit l'atmosphère rétro des cafés d'antan sans pour autant que les serveurs soient vêtus de "cherwal". L'architecture intérieure signée Antoine Tabet a été transformée pour inclure une terrasse pour fumeurs de narguilés « en prévision de la loi antitabac ». Le propriétaire de l'immeuble, Massoud Renno, a intenté un procès aux propriétaires de Kahwet el-ezez qu'il a remporté au bout de vingt ans, raconte Daccache. « Il leur a renouvelé le loyer pour trois ans à un prix très abordable le temps qu'ils retrouvent un lieu. » Lorsque le local s'est libéré en décembre 2010, sept restaurants et trois banques étaient en lice pour le reprendre « mais notre concept de café étant dans l'esprit de ce que Renno voulait, il nous a sélectionnés, bien que les conditions financières soient moins intéressantes que celles d'autres candidats ». Le bail court sur neuf ans pour un loyer annuel de 200 000 dollars. Kahwet Leila a requis un investissement de 800 000 dollars que Daccache prévoit de rentabiliser en 30 mois. Le lieu peut recevoir 120 personnes à l'intérieur et 60 en



terrasse, et emploie 40 personnes. La carrière de restaurateur de Dory Daccache débute en 1984 avec l'ouverture du premier Crepaway avec Claude Thoumy et Sami Hochar, alors qu'il travaillait à la banque Saradar. Il participe au développement de l'enseigne avec Claude et son frère Charles et vend ses parts en 2007. La même année, il investit 600 000 dollars avec deux associés, Joe Abrass et Joe Njeim, pour ouvrir son premier restaurant Leila à l'ABC Achrafyé, rentabilisé en 15 mois. Le deuxième Leila ouvre à l'ABC Dbayé en 2010, puis le troisième à Verdun en 2011. Entre-temps, l'enseigne se développe à l'étranger avec deux branches à Koweït et cinq autres prévues d'ici à 2012 dans le Golfe. En développant la marque Leila, Daccache avait déjà en tête de la franchiser à l'étranger et préparait les manuels d'opération nécessaires afin d'agir rapidement. « Nous avons d'ailleurs

signé notre premier accord de franchise 20 jours après l'ouverture de Leila, et le restaurant a ouvert à Koweït après tout juste huit mois. C'était un des restaurants les plus rapidement franchisés avec succès. » En 2008, Daccache et Nagi Jabre créent Leil Nhar avec un investissement de 600 000 dollars qu'ils rentabilisent en 18 mois. Il est également ouvert à Dubaï et prochainement à Riyad. Fin 2009, il lance un des premiers "burger joints" du pays, Let's Burger, avec un investissement de 500 000 dollars et un retour prévu en trois ans. Ce dernier est également ouvert à Koweït. Ces concepts sont la propriété du groupe Food Kapital que Daccache préside : « À part notre dernier-né, le restaurant-lounge Harbor 201, tous nos projets ont un ticket moyen abordable et doivent être facilement adaptables à l'étranger en termes de menu, de décoration et d'image. »

- **Moka & More** a ouvert le 30 avril à Jbeil sa sixième enseigne au Liban. Situé dans le centre Agora sur la voie 13, le café occupe 220 m² répartis sur deux étages et une terrasse. Le projet, dont la capacité assise est de 120 personnes, a requis un investissement de 350 000 dollars qui devraient être rentabilisés en 24 mois sur la base de 120 couverts par jour, selon Walid Hachem, copropriétaire et gérant de la marque. Le ticket moyen s'élève à 12 dollars.

- **Main Street**, un nouveau bar-restaurant, a ouvert le 18 avril dernier en lieu et place de l'ancien Graffiti rue Makdessi. Il propose une cuisine internationale comprenant également des burgers et une formule "happy hour" de 17h à 20h. Main Street accueille sa clientèle de 10h à 2h du matin à déjeuner et dîner pour un ticket moyen de 20 dollars par personne. Le projet a requis un investissement de 500 000 dollars que le groupe Main Street SAL espère rentabiliser au bout de 18 mois. L'endroit, géré par DAWA Entertainment, s'étend sur 160 m².

- Le **McDonald's** de Jounié a rouvert ses portes le 3 mai après des travaux de rénovation. La nouvelle architecture tient compte des critères de protection de l'environnement comme la mise en place d'un système de gestion des déchets, ou l'utilisation d'un air conditionné empêchant la propagation de mauvaises odeurs. McDonald's réfléchit avec Sukleen à une stratégie de recyclage des déchets.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net