

Tawlet Ammiq, premier resto écolo

Nagi Morkos / Hodema

L'association Souk al-Tayeb dirigée par Kamal Mouzawak, vient de lancer Tawlet Ammiq dans la Békaa à proximité d'une des réserves naturelles les plus vastes du Liban, sur un terrain offert par Skaff Estate. « Le concept repose sur celui de notre enseigne Tawlet de Mar Mikhaël sauf que cette dernière promeut la cuisine de tout le pays, alors que Tawlet Ammiq se concentre sur celle de la Békaa », explique Mouzawak. Ainsi, le restaurant invite les cuisinières de la région et favorise les recettes, les producteurs et les ingrédients locaux. Il propose tous les araks du Liban et, fait unique, sa carte des vins comprend tous les producteurs viticoles du pays : « Nous avons voulu créer une plate-forme pour tous les producteurs de la Békaa et du Liban, et organisons régulièrement des dégustations. » Le restaurant peut accueillir 170 personnes tous les jours sauf lundi. Il propose la semaine un



menu à la carte pour un ticket moyen de 15 dollars et le week-end un « repas champêtre festif » avec des spécialités typiques de la région, des grillades et des salades, à 40 dollars. Le projet « Ammiq Eco-Restaurant », dont le coût est estimé à 800 000 dollars, a été financé par la Direction du développement et de la coopération de la Confédération suisse dans le but de promouvoir l'écotourisme au Liban. L'architecture du

bâtiment de haute performance environnementale et les matériaux de construction utilisés contribuent à la conservation des ressources naturelles et de la biodiversité du lieu. Les associations Souk al-Tayeb, al-Chouf Cedar Society et A Rocha ont signé un partenariat sur cinq ans. Ces deux dernières perçoivent 20 % des revenus générés par Tawlet Ammiq pour soutenir leurs activités environnementales dans la région.

Le chiffre

66 %

Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin mars

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est établi à 66 % fin mars 2012 contre 47 % un an plus tôt, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young. Il s'agit du 11^e taux le plus élevé parmi 21 destinations régionales, alors qu'il était le 7^e plus bas durant la même période en 2011. La capitale libanaise devance ainsi Riyad (63 %), Charm el-Cheikh (59 %) et Le Caire (37 %), mais arrive derrière Dubaï (88 %), Abou Dhabi (81 %), Amman (80 %) et Djeddah (79 %).

Le tarif moyen par chambre a augmenté de 1,7 % sur un an à 210 dollars. Concernant les revenus par chambre disponible, ils ont augmenté de 41,5 % à 140 dollars fin mars.

Le Marais, un nouveau restaurant français à Achrafié

Le Marais est le dernier-né des restaurants français de la capitale. Il vient d'ouvrir rue du Liban dans le quartier d'Achrafié. Selon Georges Batal, gérant des lieux et ancien gérant du restaurant Le Lutecia au Saifi Village, « Le Marais propose une cuisine française préparée par un chef exécutif français, avec quelques spécialités italiennes telles que le risotto et des plats phares tels que le mérou servi entier, rarement offert dans la capitale, ainsi que la sole et la grande côte de bœuf grillée. Nous présentons également une large

carte de vins libanais et européens ». L'établissement, qui s'est installé en lieu et place du restaurant Le Grey, emploie 25 personnes et sert une soixantaine de clients tous les jours, excepté le dimanche de 12h30 à 15h00 à déjeuner et de 19h30 à 23h00 pour le dîner. L'architecture intérieure est signée Zeina et Walid Sfeir et les peintures décoratives Rima el-Yafi. La société Le Marais SARL a investi 800 000 dollars dont l'amortissement est prévu dans trois ans. Le ticket moyen avoisine les 80 dollars.



Il fait l'actualité

Philip Chiang inaugure la première enseigne au Liban de la chaîne P.F.Chang's

Le restaurant chinois P.F.Chang's vient d'ouvrir sa première enseigne en franchise au Liban dans le centre commercial ABC d'Achrafié. Philip Chiang, cofondateur de la marque, s'est déplacé pour inaugurer le lieu qui compte 276 places assises et emploie une centaine de personnes. Au Liban, le propriétaire de la franchise P.F.Chang's est Bassam Assaad qui projette d'ouvrir deux autres enseignes dans le pays. Chiang explique le concept de ce "bistrot chinois" qu'il a lancé en 1993 et qui compte à ce jour 220 enseignes dans le monde parmi lesquelles une vingtaine en dehors des États-Unis : « Nous offrons des plats chinois simplifiés, de qualité, accessibles à tous, avec un service attentionné et informel dans une ambiance contemporaine. » Le ticket moyen avoisine les 25 dollars. « P.F.Chang's était le premier à proposer une cuisine simple, préparée avec peu de matières grasses et à des prix étudiés alors qu'à l'époque les enseignes chinoises étaient relativement chères. »

Chiang s'était destiné à une carrière artistique et son implication dans la restauration était un "concours de circonstances". Né à Shanghai, il a grandi au Japon puis en Californie où il a suivi des études de graphisme dans le but de devenir peintre. En 1979, sa mère qui avait ouvert un restaurant chinois haut de gamme à Beverly Hills, The Mandarin, lui demande de s'en occuper lors d'un de ses voyages. Suite à cette expérience de deux ans, il décide d'ouvrir son propre restaurant « dans un segment de marché plus bas ».



Mandarette verra le jour en 1984 avec pour cibles « les bohémiens de Los Angeles ». Parmi les fans du lieu, Paul Fleming, déjà propriétaire de restaurants, qui décide de déménager dans un autre État aux États-Unis et « d'emmener avec lui ma cuisine et mes recettes », raconte Chiang. Ainsi naît le premier P.F.Chang's (initiales de Paul Fleming et simplification du nom Chiang) en 1993 à Scottsdale en Arizona. Le succès est au rendez-vous et « le lieu sert plus d'un millier de personnes le premier week-end d'ouverture sans publicité ». Ils ouvrent une seconde enseigne deux ans plus tard, standardisent les recettes et développent des manuels d'opération "extrêmement précis". Ainsi seize semaines de formation en cuisine et six en salle sont exigées avant l'ouverture de chaque enseigne. En 1998, la société PFCB (P.F. Chang's Bistro) est

cotée en Bourse avec 20 établissements aux États-Unis et, entre 2004 et 2008, ouvre au rythme de 20 établissements par an. Entre-temps, en 2000, naît Pei Wei, une version entrée de gamme et service express de P.F.Chang's.

Philip Chiang, qui n'est pas partenaire dans la société, s'occupe exclusivement du volet nourriture et de la promotion de la marque qui a commencé à s'exporter depuis deux ans. PFCB a généré en 2011 un chiffre d'affaires de 1,2 milliard de dollars et P.F.Chang's est présent dans 39 États aux États-Unis et une dizaine de pays. En 2012, il prévoit l'ouverture en franchise de 16 bistrotts sur les marchés internationaux et deux à Hawaï. Aujourd'hui, Chiang vit à Los Angeles où il se consacre à sa peinture qu'il expose dans diverses galeries. Il reste consultant de P.F.Chang's à temps partiel.

En bref

- Un nouveau bar-restaurant s'est installé dans le quartier de Hamra. **February 30** offre une cuisine internationale du petit déjeuner au dîner pour un ticket moyen de 30 dollars. Le lieu sert une centaine de personnes et accueille sa clientèle tous les jours à partir de 10h. Les actionnaires de la société Wadafa – SAL – Rony Abou Saab et Rabih Fakhreddine, également propriétaires du bar Big Shot à Hamra –, ont investi 500 000 dollars qu'ils prévoient de rentabiliser en deux ans.

- Avec le retour du beau temps, les bars sur le toit, toujours aussi en vogue auprès des Libanais, ouvrent leurs portes les uns après les autres. Le premier, le **Capitole**, a inauguré l'été dans un nouveau décor signé Gregory Gatsereia. Il a été suivi par le Fly sur le toit du Virgin, le Pure White à Dora et The Roof de l'hôtel Four Seasons au centre-ville.

- **Eddé Sands Hotel & Wellness Resort** a obtenu la certification ISO 9001:2008 délivrée par Bureau Veritas à la suite d'un audit entrepris sur la qualité. Eddé Sands est la première station balnéaire au Liban à obtenir cette certification internationale qui récompense les meilleurs systèmes et standards de qualité dans le monde.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net