

Développement accéléré de la franchise Em Sherif

Le restaurant oriental Em Sherif, ouvert à Achrafieh depuis 2011, se lance dans la franchise. « Nous n'avions pas prévu de le faire au départ, mais nous avons franchi le pas, encouragés par le nombre de demandes – plus de 47 – qui nous ont été adressées », explique Dani Chakour, directeur général de la société de franchise de Em Sherif, SGR Offshore SAL, et copropriétaire de la marque avec Mireille (sa sœur), Sélim et Nabil Hayek qui sont également partenaires de La Parilla et Yasmina. Neuf contrats de franchises ont déjà été signés à ce jour. Les premières ouvertures sont prévues à Djeddah, Riyad et Dubaï au premier trimestre de 2014, à Londres, Abou Dhabi et Istanbul fin 2014, et enfin au Caire, à Koweït et Qatar au deuxième trimestre de 2015. De futures signatures sont programmées à Dammam ou Khobar en Arabie saoudite et



des négociations sont en cours pour Moscou où la maison mère signera un partenariat avec des associés russes. Le coût de la franchise de Em Sherif s'élève à 700 000 dollars environ. À Beyrouth, l'enseigne, qui propose une cuisine orientale « traditionnelle, variée et mettant l'accent sur la qualité supérieure des produits », connaît un succès sans relâche auprès d'un

large public libanais et étranger. Elle reçoit, en moyenne, « 250 clients par jour ».

L'investissement initial de 2 millions de dollars a été rentabilisé en 24 mois. « Nous préparons également la deuxième phase de franchise de Em Sherif pour 10 autres territoires, et planifions le lancement d'un nouveau concept de café.

Nagi Morkos / Hodema

Le chiffre

56 %

Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin mars

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 56 % fin mars, contre 66 % à la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth a été le troisième taux le plus bas parmi 16 villes au Moyen-Orient, suivi de Manama (48 %) et du Caire (28 %).

Par ailleurs, toujours selon les mêmes sources, le tarif moyen par chambre a atteint les 161 dollars, enregistrant une baisse de 23,3 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 35,7 % à 90 dollars contre 140 durant la même période un an plus tôt.

Gilt, un nouveau bar-restaurant à Saïfi

Le quartier de Saifi Village accueille Gilt, un nouveau concept de bar-restaurant

qui « aligne musique, design, ambiance et excellence culinaire », selon son propriétaire

Marwan Keyrouz, l'un des anciens partenaires des enseignes Element et Fly. Gilt propose un menu "cosmopolite" composé de plats méditerranéens, asiatiques et péruviens avec plusieurs plats signatures tels que le loup de mer et le ceviche de saumon péruvien, le steak tartare et l'escalope de veau à la plancha, ainsi que des desserts parmi lesquels la brioche perdue caramélisée, le caramel au sel de mer et le Gilt tiramisu. Le menu est signé Maroun Chéhid et le ticket moyen est de 65 dollars. L'établissement de 270 m² peut accueillir 75 personnes tous les jours à par-

tir de midi. L'accent est mis sur la musique « qui mélange les genres » et qui est soigneusement sélectionnée par le propriétaire. L'espace a été conçu par l'architecte Issam Barhouch qui a intégré « de nouvelles formes architecturales tout en préservant l'espace existant ». L'entrée du restaurant se caractérise par une "installation de chaises" créée par l'architecte. La compagnie Foodcult a investi 1,2 million de dollars dans ce projet prévu d'être amortis en 18 mois. Elle emploie 28 personnes et planifie d'exporter Gilt à l'étranger.

N. M.



Ladurée lance son laboratoire pâtissier

La boutique Ladurée ouverte en franchise à Beyrouth depuis octobre 2010 et qui proposait jusqu'ici principalement des macarons lance sa gamme de pâtisseries. Celles-ci sont confectionnées quotidiennement par un chef pâtissier français de Ladurée « garant de la qualité et des standards de la marque ». Il opère dans

le "laboratoire pâtissier", à savoir la cuisine centrale d'où partent les pâtisseries tous les matins à destination des deux enseignes, rue Foch au centre-ville et à l'ABC Achrafieh. « Des petits-fours pour les fêtes et les réceptions, ainsi qu'une sélection de pâtisseries seront proposés en magasin, mais toute la gamme de la marque sera

disponible sur commande, notamment l'Ispahan et le Saint-Honoré, ou encore des gâteaux de mariage et des pièces montées », explique Carine Chebli-Desplats, propriétaire avec son mari Baptiste et un investisseur qatarien de la franchise Ladurée au Liban. Les prix des pâtisseries varient entre 6 000 et 8 000 livres libanaises la pièce. Quant aux gâteaux, les prix démarrent à 42 000 livres : « Nous avons aligné nos prix à ceux du marché afin de rester compétitifs en respectant toutefois les exigences de la marque et en conservant nos standards de pâtisserie de luxe. » L'investissement dans ce laboratoire pâtissier est d'environ 400 000 dollars et l'amortissement est prévu d'ici à trois ans. Les partenaires planifient l'ouverture à Beyrouth d'un restaurant Ladurée fin 2014.

L. R.



Le glacier romain FLOR ouvre sa première franchise à Hamra

Le glacier italien FLOR Gelato Italiano, qui détient cinq enseignes à Rome, a choisi Beyrouth et le quartier de Hamra pour inaugurer son pre-

mier établissement en franchise à l'étranger. Les glaces sont confectionnées tous les jours dans le laboratoire apparent attenant à la boutique qui permet au client « de profiter d'une expérience complète, visuelle et gustative ». Les ingrédients sont « méticuleusement sélectionnés pour obtenir une glace de très haute qualité sans arômes artificiels, conservateurs ou colorants », explique Zahi Jamous, propriétaire de la compagnie Myzat SARL détentrice de la franchise au Liban. Au menu plus de trente glaces italiennes artisanales classiques (chocolat, tiramisu, pistache, fraise, ou encore vanille) mais également des créations innovantes frui-

tées exclusives telles que la symphonie d'agrumes ou la fantaisie tropicale. FLOR propose également du yaourt glacé « produit très en vogue en Europe et au Moyen-Orient » et compte s'adapter au goût local en introduisant une glace à la "ashta". Le lieu dont le décor reproduit à l'identique les boutiques romaines de la marque est ouvert tous les jours de 11h à minuit et propose uniquement la vente à emporter. Myzat SARL a investi 180 000 dollars avec un retour prévu en deux ans et planifie l'ouverture d'un second établissement dans le pays en septembre dans un centre commercial.

L. R.

En bref

- **Momo at the Souks** a obtenu deux médailles d'or lors de la compétition "Live cooking" au Salon Horeca 2013. Les récompenses ont été remises aux chefs Hassan Chkoudra et Élia Bassil pour la préparation de poisson et au chef pâtissier Fadi Saba pour la préparation de desserts. Les gagnants ont également reçu en cadeau la possibilité de faire un stage de cuisine à l'école Le Cordon Bleu Paris pour les premiers, et à l'école gastronomique Bellouet pour le second.

- **Bliss accueille Meat the Bun**, un nouveau concept de burger qui propose une variété de huit burgers pour un ticket moyen de 11 dollars. Sur une surface de 64 m², le lieu a une capacité de 30 personnes et ouvre tous les jours de midi à 23h. La compagnie Top Bun SARL, détenue par Sari el-Halabi, Reem Majed et Fadi Rbeiz, a investi 100 000 dollars dont l'amortissement est prévu sur six mois.

- Le restaurant **Balthus** situé à Minet el-Hosn ouvert depuis l'année 2000 a inauguré début mai une terrasse de 50 places assises, portant la capacité assise totale de l'établissement à 130 personnes.

- Le restaurant **Sydney's**, de l'hôtel Vendôme, a fermé en avril pour rénovation. Outre un changement de décor, le restaurant offrira un nouveau menu. Il doit rouvrir fin août.



Il fait l'actualité

Amine Moukarzel inaugure un quatrième hôtel Golden Tulip au Liban

Amine Moukarzel, partenaire dans le groupe hôtelier Golden Tulip et président de la chaîne pour le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord, inaugure mi-juin 2013 un nouvel établissement hôtelier Golden Tulip au sein du complexe Jiyé Marina Resort. Le projet cinq étoiles à la fois résidentiel et touristique est situé à Jiyé sur un terrain de 70 000 m² et comprend une plage de sable de 20 000 m², une marina avec une capacité de 70 bateaux, des piscines, une salle de bal pour 600 personnes, des salles de conférences, plusieurs restaurants, un spa, une salle de théâtre, un club de sport, 189 chalets et enfin un hôtel de 154 chambres. Ce dernier est opéré par Golden Tulip, et la plage et la marina sont pris en charge par le propriétaire du terrain. L'hôtel emploiera 180 personnes pour la saison d'été et 100 en hiver. Pour Amine Moukarzel, « le projet est unique au Liban grâce aux nombreux services qu'il propose et à la facilité de son accès à 15 minutes de l'aéroport, 20 minutes du centre de la capitale et 10 minutes de Saïda ». Le retour sur investissement est prévu entre six et huit ans « mais il reste conditionné par la situation sécuritaire et économique du pays qui peut remettre en question toute la stratégie ». L'instabilité ne décourage pas ses plans de développement : « Au Liban, nous sommes habitués aux remous politiques et nous gérons les crises autant que les situations de la vie quotidienne. » La chaîne opère aujourd'hui les hôtels Golden Tulip Serenada à Hamra, Golden Tulip Galleria à Jnah et Golden Tulip Hotel De Ville à Sodeco. Avec l'hôtel de Jiyé, elle totalisera environ 600 chambres au Liban. Amine Moukarzel espère



re doubler cette capacité dans les prochaines années : « Le plus grand défi des hôteliers demeure le maintien de la sécurité et d'une bonne qualité de vie, deux critères de base pour les touristes. Nous devons également définir l'identité de notre pays en tant que destination touristique, et déterminer ses atouts uniques et sa valeur ajoutée afin de mieux les promouvoir auprès des touristes. » Il considère que le secteur hôtelier doit continuer à contribuer de manière décisive aux revenus du pays et espère revenir aux records enregistrés en 2008 et 2009 « les meilleures années pour nos hôtels au Liban ». Amine Moukarzel, qui est considéré comme un des acteurs incontournables du secteur hôtelier dans la région, est également le fondateur et propriétaire de Flamingo Hotel Management Company, société de gestion qui « complète le travail de Golden Tulip et renforce sa présence dans la région puisqu'elle centralise, entre autres, les réservations, les

ventes, le marketing et les programmes de fidélité de la chaîne, le dernier en date ayant été signé avec la Middle East Airlines Cedar Miles ». La chaîne Golden Tulip est présente dans 40 pays avec 230 hôtels dans le monde dont 70 au Moyen-Orient et en Afrique du Nord où elle emploie aujourd'hui 4 500 salariés. Ce chiffre devrait atteindre les 6 500 en 2015. Amine Moukarzel a étudié l'hôtellerie à l'école hôtelière de Dekouané et a poursuivi ses études dans les universités Holiday Inn à Memphis, puis Cornell à New York avant de décrocher un doctorat de l'université de Californie. Il est conférencier dans plusieurs universités et forums au Moyen-Orient et en Europe et est l'auteur d'un livre sur le management hôtelier. Il planifie la gestion fin 2014 d'un cinquième hôtel, actuellement en construction, dans le quartier d'Achrafié. Il s'agira du premier hôtel écologique au Liban.

Lina Raphaël

En bref

- Le restaurant **Zabad**, qui a fermé ses portes à Zaitunay Bay depuis plusieurs mois, est remplacé par Grid, un concept de café "urbain" développé par Solidere avec deux enseignes déjà ouvertes dans les Souks de Beyrouth. Toujours à Zaitunay Bay, le restaurant Amarres a également fermé. Zappa Management, compagnie propriétaire de l'établissement et détenue par Ziad Kamel, Paddy Cochrane, Ali Daoud et Alexis Couqley, ouvre en revanche une deuxième enseigne du restaurant Couqley au centre Blueberry Square à Dbayé.

- **Roy's**, un nouveau bistrot de quartier, a ouvert à Badaro. Détenue par Ziad Boustani et Roy Farès, l'établissement peut accueillir une soixantaine de personnes tous les jours de 7h à minuit. Restaurant le jour, le lieu se décline en bar en soirée.

- Le bar-restaurant **Main Street**, ouvert depuis avril 2012 à Hamra, a inauguré une deuxième enseigne rue Uruguay en mai dernier. Il propose une cuisine internationale pour un ticket moyen de 20 dollars. Le lieu peut accueillir 150 personnes tous les jours de 17h à 2h. Le projet appartient au groupe Main Street SAL et est géré par la société Dawa Entertainment.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net