

hôtellerie & tourisme

La Crêperie rouvre à Jounié

La Crêperie, restaurant emblématique de Jounié, a rouvert ses portes fin avril. C'est le groupe Sky Management, à la tête entre autres de la boîte de nuit Skybar, de O1NE House of Entertainment et copropriétaire de Liza au Liban, qui a repris et entièrement rénové le lieu. « Nous avons créé un restaurant méditerranéen, inspiré de la Provence française, un concept tout à fait adapté au charme de la bâtisse traditionnelle datant des années 1800 et qui se fond parfaitement dans le cadre environnant », explique Chafic el-Khazen, président-directeur général de la société. Le nouveau menu, conçu par le chef Vedish Urdassee de l'île Maurice, comprend une variété de plats internationaux et méridionaux parmi lesquels la salade d'artichauts, la côte de bœuf, le poussin désossé et les pâtes aux



Marco Pinarelli

fruits de mer. La carte est également composée de crêpes et de galettes, « préparées avec les crêpières qui étaient utilisées dans l'ancienne enseigne ». Le ticket moyen est de 50 dollars. Le lieu comprend un espace intérieur d'une capacité assise de 150 personnes, une terrasse baptisée "Les jardins de la Crêperie" pouvant accueillir plus de 500 personnes ainsi qu'un espace enfant. L'architecture conçue dans le style "romantique du XIX^e siècle" est signée

Sari el-Khazen et la décoration, toujours dans le thème méditerranéen, a été réalisée par Maggy Monsef. « J'ai voulu raconter une histoire dans chacune des pièces et donner l'impression au client de se promener dans différents jardins. » La remise à neuf du restaurant a coûté près de 10 millions de dollars. Le groupe prévoit d'y inaugurer bientôt "les caves de la Crêperie", un espace bar-restaurant.

Nagi Morkos

Le chiffre

54 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en mars

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 54 % en mars 2015, contre 40 % un an plus tôt. C'est le quatrième taux le plus élevé parmi 13 villes du Moyen-Orient, après Abou Dhabi (80 %), Doha (76 %) et Riyad (68 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 167 dollars, en hausse de 17,6 % en glissement annuel, et les revenus par chambre disponible ont augmenté de 59,6 % à 91 dollars.

P. S.

Un nouveau complexe remplace La Plage à Aïn Mreissé

Trois restaurants et une piscine ouvrent à l'emplacement de La Plage à Aïn Mreissé, destination phare de Beyrouth. Son repeneur, le groupe Addmind, a voulu conserver l'ambiance et la structure du lieu

tout en mettant en valeur sa nouvelle offre de restauration. Boulevard Beirut, restaurant de cuisine libanaise, propose mezés, plats traditionnels et cocktails pour un ticket moyen de 10 à 30 dollars, et dispose d'une

capacité d'accueil de 360 couverts sur deux étages. Sea Salt met à l'honneur une cuisine de la mer aux accents méditerranéens avec une addition moyenne comprise entre 45 et 60 dollars. Enfin, Popolo remplace Café d'Orient dans un concept italien dont le ticket moyen oscille de 40 à 60 dollars. Aux côtés des enseignes de restauration, Madame Blue se compose d'une piscine et d'un patio pouvant accueillir 160 personnes, ouverts tous les jours à partir de 9 heures jusqu'au coucher du soleil avec un droit d'entrée de 25 dollars la semaine (jusqu'au jeudi) et de 35 dollars le week-end. Addmind a repris la location et la gestion du complexe balnéaire l'été dernier.

Il a pris en charge la rénovation du lieu pour un montant non communiqué et emploie 150 personnes. Le groupe a déjà à son actif plusieurs marques de restauration, notamment les bar-restaurants Iris (Beyrouth, Dubai), Caprice et Indie (Beyrouth), les boîtes de nuit White (Beyrouth et Dubai) et Toy Room (Dubai), les plages Iris Beach Club et Bonita Bay, l'hôtel Urban à Faqra, la société de traiteur Cooks & Trays et enfin le Eight à Abou Dhabi. Le groupe a récemment acquis la franchise de Boubouffe aux Émirats arabes unis et a ouvert le restaurant Shogun au centre-ville de Beyrouth en partenariat avec les propriétaires de la marque.

N. M.



hôtellerie & tourisme

Haklet Khater accueille les pique-niques à Dfoun

Haklet Khater, un terrain situé dans le village de Dfoun, dans le Chouf, est

dédié aux pique-niques depuis la fin avril. Le propriétaire Issam Abi Aad, originaire de la région, est un fournisseur de mobilier et d'équipements pour des événements, des banquets et des mariages, à travers sa compagnie Dfouny Technotel. « Ce projet est pour moi l'opportunité de faire connaître mon village et de le redynamiser », explique-t-il. En développant cet espace pique-nique baptisé "Le champ de Khater" du prénom de son fils, Abi Aad a tenu à respecter l'esprit et le cachet du terrain et de son entourage. Il a ainsi conservé les escaliers "vieux de 150 ans" et reboisé le périmètre de 500 pins. La formule est simple, Haklet Khater comprend des tables de six personnes avec chacune son barbe-

cue, à louer à 20 dollars, et dispose d'une épicerie où sont vendus entre autres, "au prix bas", charbon, glaçons, boissons et chips. Le client a le choix de ramener lui-même sa viande et ses légumes, ou de les commander à l'avance, et les cafés, thés et narguilés sont servis moyennant 2 dollars. Le terrain qui « bénéficie d'une vue imprenable sur le Chouf » comprend également une aire de jeux pour enfants et peut être loué pour des événements privés de 150 personnes. Abi Aad qui a acheté 13 000 m² de terrain à Dfoun dont 6 000 actuellement dédiés aux pique-niques, a investi 80 000 dollars dans ce projet et prévoit d'élargir son offre d'ici à l'année prochaine.

Vanessa Habib



Shish Beureg, un nouveau restaurant arménien s'installe à Naccache

Shish Beureg, un nouveau concept de sandwicherie et grill arménien, a ouvert à Naccache en mai. Le restaurant, « à mi-chemin entre les enseignes populaires de Bourj Hammoud et celles plus sophistiquées, offre une nouvelle expérience de restauration arménienne », explique Mario Thoumy, partenaire de Shish Beureg avec

sa société Crepaway. La carte est composée de sandwiches et de grillades arméniens classiques et revisités, parmi lesquels le "Abaw Burger" au soujouk et le "basterman" – sandwich de basterma et œufs – ainsi qu'une soubeureg au bacon et champignons, et propose également quelques formules "light". Le ticket moyen

est de 25 000 livres libanaises. Le lieu de 180 m² est divisé en deux sections et propose à la fois un service à table et un comptoir "grab and go" où des frigos de produits finis sont exposés, dont des entrées froides en portions individuelles et des boissons. La capacité assise est de 30 personnes. Shish Beureg accueille sa clientèle tous les jours de midi à 23h et propose la livraison à domicile. « Nous avons misé sur l'identité de marque et le design de l'enseigne afin de la rendre facile à dupliquer, dans le but de la développer dans le pays et de la lancer en franchise à l'étranger. » La société propriétaire, Cater Fun, a investi autour de 300 000 dollars dans ce projet et emploie 14 personnes.

V. H.



En bref

- Plusieurs événements culinaires ont eu lieu à Beyrouth au mois d'avril et de mai. Le marché **Feelgood Market** s'est tenu du 23 au 26 avril à Station Beirut (Sin el-Fil) sur le thème du bien-être. Il a été suivi par **Souk el-Akel**, au centre-ville de Beyrouth, une collaboration entre Souk el-Tayeb, le blog NoGarlicNoOnions et le chef Waël Lazkani du restaurant Jai. **Common Fest**, un festival d'art, culture et cuisine, a eu lieu du 9 au 10 mai et enfin Beirut Street Food Festival, un événement mettant à l'honneur "la cuisine de rue" préparée par des cuisiniers amateurs et professionnels s'est installé à Monnot le 17 mai.

- Le groupe hôtelier libanais Beirut Homes a annoncé l'ouverture de **The Sophia Hotel** à Gemmayzé en 2019. Les travaux devraient débiter l'année prochaine. L'hôtel d'une surface construite de 3 300 m² (14 étages dont cinq souterrains) disposera entre autres de 55 chambres, d'une salle de sport sur le toit et d'un restaurant. Il sera positionné dans le segment haut de gamme avec une classification 4 ou 5 étoiles. La société Beirut Homes, filiale de la compagnie de construction et de développement immobilier (au Liban et en Afrique de l'Ouest) Beam Developers, opère déjà quatre hôtels et appartements meublés à Beyrouth : The Standard I et The Standard II à Hamra, The Living rue de Damas et The Smallville Hotel à Badaro. Elle investit 14 millions de dollars dans ce nouveau projet.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Chez Zakhia, l'adresse incontournable de Amchit

Le restaurant Chez Zakhia, situé à Amchit depuis 14 ans, est devenu une adresse incontournable de poissons au Liban. Son propriétaire, Zakhia Moujahed, est « un amoureux de la mer », qui a grandi sur la côte de Jbeil, où il a inauguré son premier restaurant de poissons en 1984, alors qu'il n'a que 22 ans. Al-Jazira était un restaurant estival sur une petite île à 300 mètres de la côte de Byblos. « Au départ j'organisais avec des amis des randonnées en mer partant du port de Jbeil vers cette île, et j'ai vite compris la nécessité d'inclure un service de restauration à ces visites qui gagnaient de plus en plus de la popularité », explique-t-il. Il met alors en place une structure de 90 places assises, et ne sert que des poissons grillés et des fruits de mer, notamment des oursins et des moules. Le succès de ce restaurant "improvisé" permet à Moujahed de devenir partenaire de l'enseigne "Cave d'Ahiram" qu'il gère l'hiver. En 1999, il ouvre son propre restaurant de 120 places à Byblos, al-Ramel. Deux ans plus tard il déménage son enseigne à Amchit et crée Chez Zakhia, son restaurant éponyme. Il y investit un million de dollars puis injecte chaque année du capital pour renouveler son offre et rénover son restaurant. « Chez Zakhia a commencé petit, j'étais pratiquement seul aux fourneaux et en salle, au fil du temps l'équipe s'est agrandie, pour compter 60 employés aujourd'hui, en même temps que l'espace qui est passé de 130 à plus de 500 places assises, vu la demande grandissante. » Moujahed tient pour



Techno Mix Studio

autant à conserver l'aspect traditionnel et authentique de son enseigne, et garde une structure et une décoration simple en tablant sur le charme de son restaurant "flottant". Sa carte évolue avec l'introduction de nouveaux plats comme les "sashimis de poissons crus", avec toujours les classiques libanais à l'honneur, notamment la salade de fattouche « pour laquelle il est réputé ». Le succès est tel que Moujahed écoule quotidiennement son stock de produits. « Mes frigos sont vides à la fin de la journée, et je m'occupe moi-même des commandes, sélectionnant soigneusement les légumes et les poissons du jour, en provenance des halles de Tripoli. » Le chiffre d'affaires progresse de 3 % en moyenne chaque année et le restaurant Chez Zakhia est

devenu une référence. Moujahed, issu d'une famille de marins, découvre jeune son engouement pour la cuisine de la mer, « grâce aux plats et poissons concoctés par son père, cuisinier amateur ». Aujourd'hui, après 31 ans de métier, il se dit « adonné au travail » et ne quitte presque jamais le restaurant qu'il gère lui-même depuis le départ. Car pour lui la clé du succès réside dans « son implication constante et sa persévérance ». Moujahed, qui a inculqué sa passion à ses fils, tient à leur remettre les clés de son affaire. Ces derniers sont déjà en charge du développement de la marque qu'ils comptent étendre au Liban (à Beyrouth et dans le Sud) et bientôt franchiser dans la région notamment en Arabie saoudite et à Oman.

Nagi Morkos

En bref

• **Mitsu-ya**, un nouveau restaurant japonais a ouvert à Gemmayzé, rue Gouraud. L'établissement est spécialisé en "Izakaya", des "tapas" japonais parmi lesquels la salade "edamame" et tofu, celles aux "noodles" aromatisées de thé vert et le carpaccio de loup de mer à l'huile de truffe et caviar séché. Il sert également des sushis et sashimis, et propose une formule "Omakase" signifiant "à votre choix" en français où le chef sélectionne à sa guise les produits servis aux clients assis au bar. Le ticket moyen avoisine les 65 dollars. Le lieu de 70 m² peut accueillir 40 personnes du lundi au samedi, de midi à 16h à déjeuner et de 19h30 à minuit à dîner. Les propriétaires Fadi Achkar, Alain Beyrouthi et le chef japonais Mitsu Arai ont investi plus de 300 000 dollars dans cette enseigne, prévus d'être rentabilisés en un an.

• **Bab Sharki**, restaurant de cuisine alépine, ouvert à Sassine depuis l'été dernier, inaugure une seconde enseigne rue Trabaud à Achrafie, en lieu et place du restaurant italien Canaletto. Le lieu qui dispose d'un jardin a été baptisé Bab Sharki Le Jardin. Il propose une variété de kebabs et un plat du jour, pour un ticket moyen de 15 dollars, et également le narguilé. Il a aussi introduit un bar à jus. Le restaurant peut accueillir 120 personnes tous les jours de midi à minuit. Les propriétaires Joseph Awarji et Salim Kassatly ont investi 400 000 dollars prévus d'être amortis en trois ans.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net