

## La Parilla s'installe au Warwick Palm Beach

**M**oyennant un investissement en rénovation de 500 000 dollars, le restaurant La Parilla relance sa version d'été sur le toit de l'hôtel Warwick Palm Beach. « Dans notre établissement à Saïfi, nous n'avons pas d'espace extérieur, or, à la belle saison, notre clientèle a envie d'être dehors », dit Mireille Hayek, propriétaire et gérante de l'enseigne connue pour ses viandes grillées. Le contrat passé entre les deux parties pour cinq ans donne à La Parilla la gérance estivale d'une surface de 500 m<sup>2</sup> vue sur mer, répartie sur deux étages. L'endroit peut accueillir jusqu'à 180 personnes assises et propose une version allégée de la carte classique pour un ticket moyen autour de 85 dollars. Ouvert jusqu'à 2h, La Parilla



Summer Edition reçoit aussi chaque soir un DJ. « C'est un restaurant haut de gamme, mais nous insistons sur une ambiance décontractée », dit la propriétaire, qui a par ailleurs lancé en juin la version café de son autre restaurant, Em Sherif. Situé au

centre-ville de Beyrouth dans le quartier de Minet el-Hosn, Em Sherif Café peut accueillir 120 clients pour un ticket moyen à 35-40 dollars et représente un investissement de 1,4 million de dollars.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 54 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en avril

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a baissé de 2 points depuis avril 2015, poussé par un déclin du nombre de touristes, notamment du Golfe, constate le cabinet Ernst & Young. Ce taux s'est ainsi établi à 54 % en avril 2016. Le Liban affiche ainsi l'un des taux d'occupation les plus bas de la région. Le tarif moyen par chambre a atteint 136 dollars, contre 166 dollars en avril 2015. Sur la même période, les revenus par chambre disponible ont baissé de 92 à 74 dollars.

## Republic se lance à Achrafié

**A**près Zalka, Kaslik et Jbeil, Republic se lance à Achrafié. « Nous avons choisi ce quartier car il est le cœur battant de Beyrouth. La clientèle y est moderne et cosmopolite, et c'est l'un des derniers endroits où il y a encore quelques touristes », dit Raffi Farajian, copropriétaire de la marque avec Ara Bardakjian et Paul Maarawi. Le nouvel établissement est situé sur une surface de 600 m<sup>2</sup> aménagée comme un loft avec un toit de 250 m<sup>2</sup> ouvert jusqu'à une heure du matin durant la saison estivale. Republic Achrafié peut accueillir jusqu'à 180 personnes à l'intérieur et 120 supplémentaires

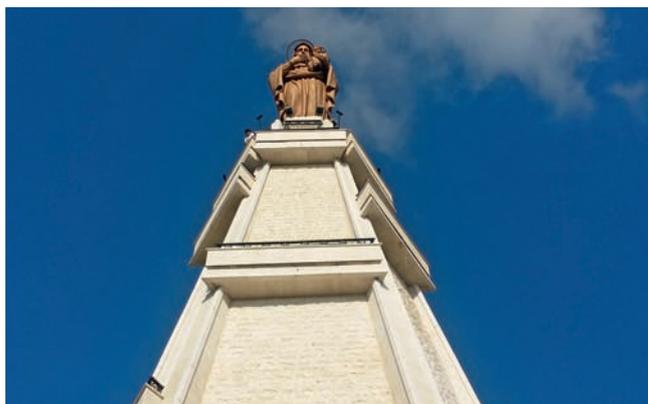
sur le toit. À la carte, une sélection de salades et sandwiches pour un ticket moyen entre 20 et 25 dollars par personne. Pour ce quatrième restaurant, les propriétaires ont investi un peu plus d'un million de dollars. À l'étranger, Republic poursuit son expansion avec une ouverture prévue pour octobre à Dubaï. Le trio souhaite par ailleurs développer deux nouveaux concepts de restauration de rue, un italien et un mexicain, qui leur permettraient de mieux cibler les lieux de haute fréquentation comme les festivals de rue et les centres commerciaux.

N. M.



# Maghdouché : une nouvelle étape sur la carte du tourisme religieux

**F**ace à la crise régionale et à la baisse continue du nombre de visiteurs étrangers, notamment du Golfe, le ministre du Tourisme Michel Pharaon mise sur les séjours visant une clientèle de niche : tourisme médical, tourisme rural mais aussi tourisme religieux. Avec plus de 3 000 lieux sacrés sur son territoire, le Liban ambitionne de devenir une destination de pèlerinage international. D'où la promotion, en partenariat avec l'Organisation mondiale du tourisme, du site de Maghdouché. Ce lieu situé à proximité de Saïda, est composé d'une grotte transformée en sanctuaire au IV<sup>e</sup> siècle ainsi que d'une chapelle et d'une statue de la Vierge. Si ce n'est pas encore Lourdes ou Saint-Jacques-de-Compostelle, l'ins-



Archives O.L.J

cription de ce patrimoine sur la carte du tourisme religieux permet d'espérer des retombées économiques positives pour le sud du Liban, notamment via la création d'emplois dans les hôtels et les restaurants avoisinant le site. Toutefois, pour attirer un maximum de visiteurs, il faut établir une vraie stratégie régio-

nale, « des contacts sont en cours avec les homologues jordannien, palestinien, égyptien et irakien pour établir une carte du tourisme religieux au Moyen-Orient », a déclaré Michel Pharaon avant d'ajouter qu'une réunion sera organisée en septembre à cet effet.

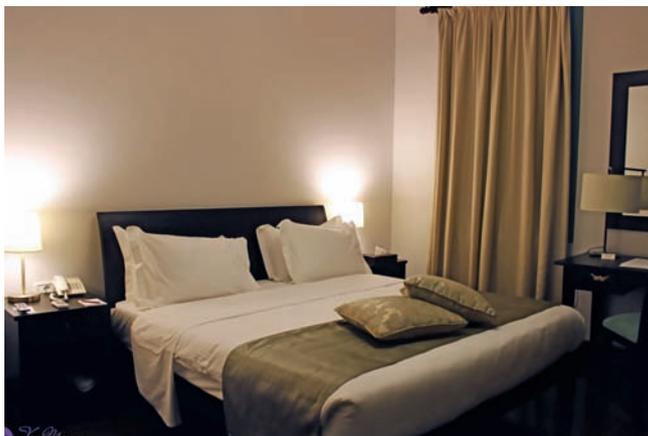
C. D.

## En bref

- Le Syndicat libanais des propriétaires de restaurants a signé un partenariat avec le site d'information **Zomato**. L'objectif est de mettre en place une stratégie numérique afin de mieux comprendre et accompagner les attentes des consommateurs, via par exemple de nouveaux outils de commentaires. « Ce partenariat va nous permettre de renforcer notre présence en ligne », dit Tony Ramy, président du syndicat. L'entreprise Zomato, fondée en 2008 et présente actuellement dans 23 pays à travers le monde y voit quant à elle une manière d'accroître sa crédibilité sur le marché libanais.

# Via Mina : un hôtel brave la crise à Tripoli

**O**uvert depuis l'automne dernier, l'hôtel Via Mina, situé dans le quartier al-Mina à Tripoli, débute sa première saison estivale. « Tripoli est ma ville natale et je crois beaucoup à son potentiel touristique », dit Fadi Le Sidon, copropriétaire gérant de l'établissement, qui a investi 300 000 dollars dans ce projet. Ce boutique-hôtel de 1 000 m<sup>2</sup> est situé dans un ancien bâtiment datant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, décoré en reprenant le style colonial français. À l'intérieur, 16 chambres aux prix affichés entre 160 et 195 dollars, et six suites comprises entre 200 et 240 dollars. Via Mina dispose



aussi de deux restaurants au ticket moyen de 25 dollars, d'une piscine ainsi que d'une salle de 180 m<sup>2</sup> pouvant accueillir réceptions et séminaires. Compte tenu de la bais-

se du tourisme, ces dernières années, le taux d'occupation actuel n'est que de 30 %, bien loin des 75 % visés par Le Sidon.

C. D.

- Le réseau de chambres d'hôte **L'Hôte libanais** a conclu un partenariat avec le groupe français Voyageurs du monde, voyageur spécialiste dans les séjours sur mesure. « L'idée est de remettre le Liban sur la carte du tourisme, ce que nous ne pouvons pas faire seuls, dit Orphée Haddad, fondateur de L'Hôte libanais. Aujourd'hui, les clients de Voyageurs du monde sont invités à séjourner dans nos établissements lorsqu'ils sortent de Beyrouth. » Au Liban, Voyageurs du monde propose des séjours entre 1 400 et 2 700 euros pour 5 à 10 jours.

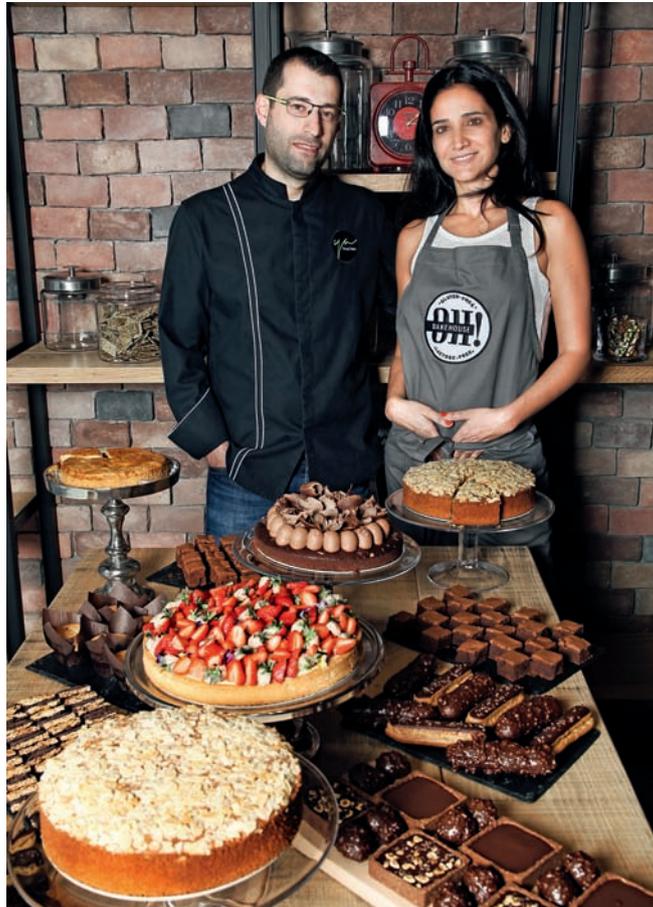
Ils font l'actualité

En bref

# Rena Dagher et Youssef Akiki ouvrent une boulangerie sans gluten ni lactose

**R**ena Dagher n'avait rien contre le gluten ni le lactose jusqu'à ce que sa mère en meure. Sans le savoir, elle était atteinte de la maladie de Cœliaque, la forme la plus poussée d'intolérance au gluten. Au fur et à mesure de la maladie de sa mère, Rena commence à préparer des gâteaux et du pain sans gluten. « Je me suis rendu compte que le gluten est une substance mauvaise pour nous tous, pas seulement pour ceux qui ont une intolérance avérée. En se collant à nos intestins, le gluten nous fragilise, j'ai donc voulu partager mes recettes », dit-elle. Pour commencer, Rena commercialise ses gâteaux au salon de thé/concept store Ginette de Gemmayzé. Le succès ne se fait pas attendre et les commandes s'accumulent. Elle pense alors à ouvrir sa propre boulangerie et cherche un partenaire solide avec qui monter le projet.

Youssef Akiki, lui, mange de tout. Cuisinier depuis plus de vingt ans, il aime goûter, préparer, créer. Il est chef au restaurant de cuisine française Burgundy où vont souvent dîner Rena et son mari. « Il existe toute une clientèle qui recherche de bons produits, qui allient le goût et la garantie que ce soit bon pour la santé », dit-il. Convaincu par le projet, il s'engage aux côtés de Rena sans pour autant abandonner ses fonctions précédentes. Ensemble, ils partent chez Alain Ducasse, en France, pour une formation à la cuisine sans gluten. Et se lancent. Pour cette première boulangerie, Rena Dagher et Youssef Akiki déboursent 500 000 dollars qu'ils pensent rentabiliser en trois à quatre ans. Oh Bakehouse est ouvert



depuis mai, rue Monnot. « Nous avons choisi cet emplacement, car nous voulions être une boulangerie de quartier, facile d'accès et connue de tous », dit la copropriétaire. Oh Bakehouse s'étend sur une surface de 100 m<sup>2</sup> répartis sur deux étages dont une salle au rez-de-chaussée où six clients peuvent s'asseoir autour d'une table conviviale. On l'aura compris, pas de gluten, mais aussi pas de lactose et un maximum de produits bio. La farine de blé est remplacée par des farines de riz, de sarrasin ou de la poudre d'amande. À la carte, des pâtisseries et du pain. Comptez 2 500 LL pour une baguelette et 5 000 LL pour un éclair.

À terme, Oh Bakehouse est amenée à se développer. Premièrement, en élargissant sa gamme de produits. Pain arabe, sandwiches, manakich, fatayer et autres spécialités étrangères comme la focaccia ou la pâte à pizza sont autant de recettes qui peuvent être adaptées au sans gluten-sans lactose. « L'idée est de faire de Oh Bakehouse le magasin de référence pour les produits sans gluten à Beyrouth », dit Rena Dagher. Autre axe de développement stratégique : se positionner comme fournisseur pour d'autres établissements en ciblant particulièrement les hôtels et les restaurants.

Nagi Morkos

• Le restaurant **BlackRock Steak Lounge** se positionne à la périphérie de Beyrouth.

Après la fermeture de sa maison mère, ouverte à Mar Mikhaël en 2012, l'enseigne se concentre désormais sur la région du Metn.

Les propriétaires annoncent ainsi l'ouverture d'un nouveau restaurant à Broummana qui viendra compléter ceux de Dbayé et de Faqra.

Pour un ticket moyen autour de 100 dollars par personne, BlackRock est un établissement spécialisé en viande rouge et tire son nom d'une technique de cuisson avec des pierres volcaniques.

• Nouvellement installé à Badaro, **Centrico** est un restaurant d'inspiration espagnole spécialisé en tapas et fusion food. À la carte, on retrouve des salades, des bouchées brie-jambon Serrano, ou encore des champignons au four farcis au fromage. Situé en retrait de la rue principale, l'établissement est ouvert de midi à plus de minuit, pour un ticket moyen à environ 40 dollars par personne. Côté bar, Centrico propose une sélection de vins espagnols et des cocktails en happy hour tous les jours de 17 à 20h.

En collaboration avec  
**hodema**  
consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)