

La Maison des Sources aux pieds des cèdres du Barouk

Située à Ain Zhalta, dans le Chouf, la Maison des Sources ouvre les portes de sa bâtisse du XIX^e siècle. À l'origine du projet, une rencontre entre un couple de Français, Camille et Damien Degueudre, installé au Liban depuis une douzaine d'années et un couple de

Libanais Fadi Mogabgab et Alia Mouzannar. « On passait nos week-ends à Ain Zhalta, le village de Fadi, et nos enfants jouaient devant cette maison abandonnée. Lorsqu'on a su qu'elle était en vente, on s'est décidé en moins d'une heure », raconte Camille Degueudre. Les travaux

ont duré plus d'un an pour un investissement total de près d'un million de dollars, achat de la maison compris. La maison de 780 m² comprend 11 chambres avec chacune une salle de bains et une terrasse de 500 m² avec vue sur la réserve du Chouf. Les tarifs vont de 150 dollars pour une chambre double à 250-300 dollars pour une suite de quatre à cinq personnes, petit déjeuner inclus. Les quatre associés ont établi un partenariat avec la réserve et proposent de nombreuses sorties dans les environs : équitation, accrobranche, randonnée... La maison d'hôte se veut "éco-chic" et est équipée de panneaux solaires ainsi que d'un système de chauffage aux granulés de bois.

Nagi Morkos

En bref

- Le café-restaurant **Husk** a ouvert ses portes au bout de la rue Pasteur à Gemmayzé. Les propriétaires, Ramzi al-Far et ses deux associés ont investi 100 000 dollars dans cet établissement de 80 m² avec terrasse pouvant accueillir jusqu'à 21 personnes. L'endroit propose un large choix de bières internationales, en provenance d'Irlande et de Grande-Bretagne, des salades et des sandwiches autour de 10 000 livres, ainsi que différents plats à base de viande. « Notre spécialité reste le burger. Notamment le Double Trouble qui est notre best-seller depuis le lancement de Husk », souligne Ramzi al-Far, qui est aussi à l'origine du Soul Food Joint et de Bey BB.

Le Sushi Bar s'installe au centre-ville

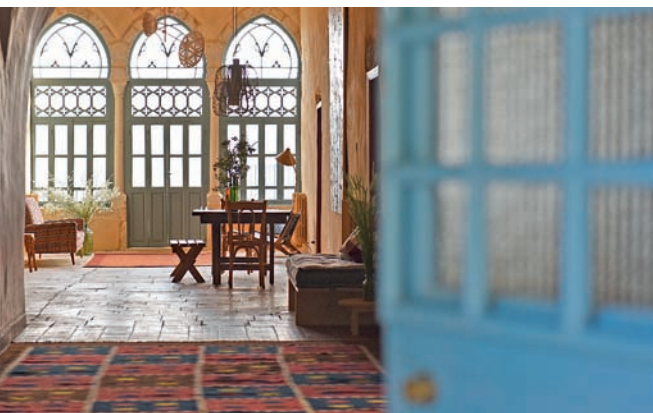
Vingt et un ans après l'ouverture du Sushi Bar à Monnot et son déménagement rue Abdel Wahab en 2003, le restaurant de cuisine japonaise s'installe au centre-ville, dans l'immeuble Starco.

L'établissement de 610 m², dont 400 m² de cuisine en sous-sol, peut accueillir jusqu'à 70 personnes à l'intérieur, 60 en terrasse et une douzaine au bar. « Nous avons souhaité donner un second souffle au Sushi Bar

avec une décoration classique et lumineuse dans les tons roses qui puisse résister aux effets de mode et durer encore 20 ans, explique Mario Haddad, son propriétaire. Le ticket moyen est autour de 70 000 LL par personne pour déjeuner et 100 000 LL pour dîner ». Le Sushi Bar a collaboré avec l'équipe des restaurants japonais Zuma, ouverts à Londres, New York, Dubaï et Istanbul pour revisiter sa gamme de plats et introduire une nouvelle variété de desserts. Mario Haddad a investi environ deux millions de dollars dans ce nouvel établissement. Il vient par ailleurs d'ouvrir une pizzeria, Mariolino, à Saint-Nicolas et travaille avec ses associés à l'ouverture de l'enseigne Al Falamanki au Qatar et en Arabie saoudite.

Nada Alameddine

- L'hôtel Four Seasons a ouvert son nouveau rooftop **Level26**, en lieu et place de The Roof. Le restaurant-bar à cocktails de 650 m² peut accueillir jusqu'à 250 personnes et dispose d'une piscine. Il a été entièrement conçu par l'architecte Bernard Khoury qui a habillé le rooftop de marbre blanc pour un investissement non communiqué. Le restaurant propose une cuisine panasiatique (sushis, bao bun de crevettes tempura, gâteaux aux crêpes matcha) pour un ticket moyen autour de 100 dollars pour deux personnes.



Kamal Mouzawak lance Beit el-Hamra

A deux pas de l'hôtel Commodore, à Hamra, la façade jaune vif de Beit el-Hamra ne laisse pas indifférent. C'est ici qu'a ouvert la nouvelle maison d'hôte de Kamal Mouzawak, instigateur entre

autres du Souk el-Tayeb, il y a quinze ans, et du restaurant Tawlet, il y a 10 ans.

« Nous avons ouvert des maisons dans différentes régions du Liban pour montrer leur diversité et nous voulons faire pareil à

Beyrouth. La maison d'hôte que nous avons à Mar Mikhaël est forcément très différente de celle que nous ouvrons à Hamra aujourd'hui », explique Kamal Mouzawak, qui a investi 150 000 dollars dans ce nouveau projet. Beit el-Hamra compte quatre chambres doubles, disposant chacune d'une salle de bains pour des tarifs entre 120 et 135 dollars, petit déjeuner compris. Le restaurant Tawlet, ouvert de 8h à 22h peut accueillir jusqu'à 120 personnes et sert en continu de 8h à 22h avec un menu fixe. Un buffet barbecue est organisé les samedis et dimanches pour 30 dollars par personne. Kamal Mouzawak prévoit, par ailleurs, l'ouverture au printemps prochain d'une nouvelle maison d'hôte dans la Békaa, à Rachaya.

N.M.

En bref

- Bakalian, l'une des entreprises leaders régionales de la production de farine, lance **Bakelab**, un centre de perfectionnement des professionnels du secteur boulangerie-pâtisserie, situé à la Quarantaine sur 200 m². La formation commencera à l'automne après un essai concluant en mai dernier un premier atelier de quatre jours chapeauté notamment par des artisans boulangers français. « Pour avoir une formation de qualité au métier d'artisan boulanger, il faut nécessairement aller à l'étranger. Avec Bakelab, on essaye de développer ce savoir-faire ici », explique Paula Bakalian, qui gère les opérations de l'entreprise familiale avec ses deux sœurs.



Deux nouveaux restaurants au Zero 4

Deux nouvelles ouvertures sont à signaler du côté de Zero 4 à Antélias. Dans ce quartier commercial de 23 000 m² créé par Alain Hadifé l'année

dernière, le resto-bar Pompette est la nouvelle adresse du groupe Addmind (Iris, Clap, Nude). L'établissement, qui succède au restaurant asiatique Far Eats du

même groupe, peut accueillir 100 à 120 personnes et propose une cuisine française (médaillon de veau, filet de bœuf, poulet croustillant) et

internationale (ceviche de crevettes ou tortellini burrata) pour des prix compris entre 15 000 et 40 000 livres libanaises. Des soirées françaises sont organisées tous les mercredis avec un groupe de musique live. Addmind a investi entre 30 et 50 000 dollars dans la décoration de cet établissement de 250 m² qui comprend deux bars et une terrasse.

Le Zero 4 accueille aussi Sprout Bar. À part des cocktails, l'établissement propose des tapas autour de 25 000 livres et des plateaux de charcuterie autour de 20 dollars. Le propriétaire Élie Awad, dont c'est le premier bar, a investi 140 000 dollars dans ce projet.

N.A.



Elle fait l'actualité

Maha el-Khalil : Tyr en plein cœur

Nichés au cœur d'une orangerie de 7 300 m², les Ateliers de Tyr sont sortis de terre en 2018. Ce projet appartient à Maha el-Khalil, présidente de l'Association internationale pour la sauvegarde de Tyr et ambassadrice de bonne volonté de l'Unesco, qui espère y redonner vie à des savoir-faire artisanaux phéniciens oubliés. Sept ateliers de joaillerie, verre soufflé, poterie ou couture ont ainsi été créés, animés par des Libanais de la région issus de milieux défavorisés, dans des petites maisonnettes colorées, d'inspiration phénicienne.

Respectueuses de l'environnement et réalisées avec des matériaux de construction locaux (terre, argile, pierre naturelle), elles sont dotées d'un système de collecte et de traitement des eaux pluviales et de panneaux solaires.

Enfant, Maha el-Khalil entendait son père, Kazem el-Khalil, ancien député de la ville, répéter que Tyr était un trésor architectural et historique qu'il fallait réhabiliter et exploiter. « Avec les Ateliers, je voulais que la ville se souvienne de ce qu'elle a été. L'histoire et le patrimoine sont des ressources plus précieuses que le pétrole, disait mon père. Celui-ci se raréfie, mais le patrimoine et l'histoire prennent de la valeur à mesure que le temps passe. C'est un bien commun, à l'usage de toute la population et non pas d'une minorité. »

Dès 1972, Maha el-Khalil organise le Festival international de Tyr pour créer une dynamique de développement durable. Elle reconstitue même les courses de chars romains avec des répliques du char de Ben-Hur dans l'hippodrome de la ville. Pendant les années de guerre, alors que Tyr subit l'invasion israélienne, elle multiplie les requêtes auprès d'institutions



internationales pour faire reconnaître le statut exceptionnel de la ville. Unesco, Parlement européen, Sénat américain, Ligue des États arabes ou Chambre des lords, tous s'accordent sur la nécessité de préserver cette ville de plus de 6 000 ans, dans laquelle huit civilisations se sont succédé et dont 10 % seulement des vestiges auraient été mis à jour. Mais pour inscrire Tyr sur la liste du patrimoine mondial, le pays devait ratifier la Convention de La Haye. « Pour des raisons inexplicables, le Liban n'avait pas signé cet accord, se souvient Maha el-Khalil. À cette époque, pendant la guerre, le Parlement ne se réunissait pas. Je suis donc allée en voiture au domicile de chacun des députés pour leur faire signer la convention. » En 1984, la ville est enfin inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco avec Byblos, Baalbeck et Anjar.

Après plus de 40 ans passés à mettre en valeur le patrimoine de Tyr, les Ateliers sont un aboutissement pour Maha el-Khalil. Mais le projet a un coût. Environ deux millions de dollars ont été investis

grâce à une grande loterie "Un Picasso pour 100 dollars", mais il faut pouvoir continuer à payer les spécialistes et formateurs en artisanat, dont la plupart sont étrangers, les artisans en formation qui n'ont pas de moyens pour subvenir à leurs besoins pendant leur apprentissage et les matières premières. « Nous employons actuellement 48 personnes et nous aimerions doubler ce chiffre en ouvrant trois ateliers supplémentaires », explique Maha el-Khalil. Pour que les Ateliers deviennent autosuffisants, le lieu s'est doté récemment d'un restaurant pouvant accueillir 150 personnes, réparti en trois espaces, intérieur terrasse et jardin. Il propose trois types de cuisine : libanaise, recettes du Sud-Liban et cuisine phénicienne revisitée. Chaque dimanche, un buffet à 30 dollars est proposé. Trois appartements pour quatre personnes sont également disponibles pour un budget de 150 dollars la nuit. Des chalets et une piscine, avec un accès à une plage privée à cinq minutes en voiture, sont également à l'étude.

Nagi Morkos

En bref

- Le syndicat des propriétaires des restaurants, cafés, boîtes de nuit et pâtisseries au Liban a remis un rapport sur la **sécurité sanitaire des aliments** au ministre du Tourisme Avédis Guidanian. Le rapport fait état d'une nette amélioration de l'hygiène alimentaire dans le secteur depuis 2014 et la campagne lancée par le ministre de la Santé de l'époque, Waël Bou Faour. Selon l'étude, réalisée en collaboration avec GWR Consulting et Boecker, 86 % des établissements recensés se conforment désormais aux normes d'hygiène alimentaire contre 78,4 % en 2014. Le syndicat souligne toutefois que les avancées restent limitées tant que le Conseil des ministres n'a pas publié les décrets d'application de la loi sur l'hygiène alimentaire, notamment celui relatif à la désignation des membres de la commission de la Sécurité sanitaire des aliments.

- Le café **Black Seed** a ouvert ses portes entre la rue Bliss et la rue Jeanne-d'Arc. Il est situé au rez-de-chaussée de l'hôtel Three O Nine, copropriétaire de l'établissement avec Latte Art Café. D'une capacité de 40 à 50 personnes en comptant la terrasse, il propose des bagels à partir de 4 000 livres et six sortes de salades à partir de 6 000 livres. Quelque 250 000 dollars ont été investis dans ce projet.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net