

La Table d'Alfred dédié aux événements privés

Après plusieurs mois de rénovation, Alfred Asseily ouvre à nouveau son restaurant La Table d'Alfred inauguré en 2007 rue Sursock. C'est à l'occasion de l'ouverture de son bistrot français Fred, qui a fêté son premier anniversaire en mai, que Asseily décide de remettre La Table d'Alfred à neuf. Le bistrot occupe l'aile droite du restaurant dont la surface a diminué en conséquence à 200 m² de salle et de cuisine contre 460 m² auparavant. « J'ai saisi cette occasion pour opérer des changements et moderniser le restaurant qui a été totalement redécoré comme un jardin d'hiver avec des couleurs vives et moins d'œuvres d'art. » Cependant, la rénovation n'est pas uniquement esthétique, elle est aussi fonctionnelle : le lieu est désormais dédié exclusivement à des événements privés d'une capacité de 110 personnes. « C'est un choix stratégique. Avec la crise les Libanais dépensent moins en



restauration, les enseignes gastronomiques en ont donc souffert. Une fois que la situation s'améliorera nous ouvrirons nos portes à nouveau en tant que restaurant », explique Asseily. C'est dans cette même optique que ce dernier avait inauguré Fred, « un concept offrant une cuisine de qualité à prix abordables ». Avec sa nouvelle activité événementielle, La Table d'Alfred propose toujours une cuisine française,

avec des menus développés "sur mesure" selon la demande du client. Le ticket moyen par personne est de 70 dollars et inclut nourriture, boissons et location. « Nous disposons de tout le matériel, mobilier et accessoires, notamment les tables, les chaises ainsi que le personnel. » La rénovation a coûté 300 000 dollars prévus d'être rentabilisés en trois ans.

Nagi Morkos

Le chiffre

52 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth entre 1996 et 2013

Le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth sur la période 1996-2013 s'est établi à 52 %, le plus bas parmi 14 villes du Moyen-Orient, selon le cabinet de conseil HVS.

Les revenus par chambre disponible (RevPar) ont augmenté de 1 % sur la même période, ce qui représente la cinquième plus lente progression dans le classement. En parallèle, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth en 2013 s'est situé à 48 %, un chiffre qui place la capitale libanaise au 11^e rang parmi 42 villes. Les revenus par chambre disponible ont atteint 84 dollars en 2013, selon HVS.

Yabani déménage au centre-ville

Le restaurant japonais Yabani ouvert depuis 2001 rue de Damas a déménagé en mai au centre-ville, dans la

zone du Parc. « Avec cette relocalisation, nous avons revu et modifié le concept devenu désormais plus haut de gamme ; une évolu-

tion naturelle du concept initial que nous avons créé il y a plus de dix ans », explique Antoine Nahas, propriétaire avec Élias Chabtni des marques Yabani, et Y by Yabani aux Souks de Beyrouth. Le lieu de 280 m² a été décoré « comme une boîte à bijoux » par l'architecte Riad Kamel. « Aucun détail n'a été laissé au hasard, jusqu'aux verres à eau en cristal. » C'est Nahas lui-même qui a créé le nouveau menu en y intégrant plusieurs plats-signature parmi lesquels la "king crab salad" à l'huile de truffe blanche, le "chili beef" et le "wagyu beef", ainsi qu'une sélection de sashimi de coquilles saint-jacques. « Nous

avons voulu offrir une qualité supérieure de nourriture ; pour cela nous avons envoyé nos chefs suivre des formations au Japon et utilisons des ingrédients uniques dans tous nos plats. » Côté boissons, Yabani propose entre autres une large gamme de sake. Le ticket moyen est de 65 dollars. Le lieu ouvert tous les jours à déjeuner et à dîner du lundi au jeudi et jusqu'à minuit les vendredis et samedis peut accueillir 75 personnes en salle et 45 en terrasse.

L'investissement est de deux millions de dollars prévus d'être amortis en deux ans.

N. M.



Crepaway souffle ses 30 bougies

La chaîne Crepaway célèbre ses 30 ans cette année. L'enseigne établie en 1984 par les frères Charles et Claude Thoumy a débuté avec un kiosque de crêpes à Jounié qui avait « coûté 10 000 livres libanaises ». Depuis, Crepaway est devenu un restaurant au menu varié, et compte 14 enseignes au Liban (dont deux en franchise) et quatre franchises dans la région (notamment en Arabie saoudite,

en Jordanie et au Qatar). « Nous sommes les pionniers du genre dans le pays, nous avons créé une marque accessible à tous répondant à tous les goûts, affirment les frères Thoumy. Nous avons su maintenir notre réputation malgré les années et sommes devenus une référence au Liban et dans les pays arabes. » Quelques chiffres de vente marquant leurs années d'opérations : « 7 035 721 crêpes

produites et 654 184 kilos de chocolats fondus servis depuis 1984. » Pour fêter ses 30 ans, Crepaway lance une campagne sur les réseaux sociaux permettant entre autres aux clients de partager leurs souvenirs. Elle s'étend sur toute l'année 2014 avec « plusieurs nouvelles activités et compétitions en cours de route ». Avec l'ouverture de la marque au centre commercial Beirut City Centre, les propriétaires ont modifié le "look" de leur enseigne avec un décor plus urbain « qui sera appliqué à l'ensemble des établissements ». La marque Crepaway enregistre un chiffre d'affaires de plus de 15 millions de dollars (exclues les enseignes franchisées). La société Crepaway Holding, propriétaire de Crepaway et du bistrot libanais Nasma, emploie 900 personnes au Liban et prévoit l'ouverture de deux nouvelles enseignes Crepaway dans le pays, ainsi que le développement de Nasma.

Vanessa Habib



En bref

- Un bazar va être inauguré dans le jardin public de Batroun sur un espace de 2 000 m². Le **Batroun Bazar** comprendra plusieurs boutiques et kiosques d'artisanat, d'habillement et de nourriture. Le projet, qui est toujours à l'étude, est géré par l'Association des commerçants de Batroun et sera développé avec l'aide de la municipalité, du ministère des Travaux publics et des Transports, de la Chambre de commerce, d'industrie et d'agriculture de la ville de Tripoli et du nord du Liban, ainsi que de l'association BIAT (Business Incubation Association in Tripoli).

- **Minis**, une nouvelle sandwicherie, a ouvert à Bliss. Le menu est composé de 50 sandwiches (avec du pain frais, fait maison) et 50 boissons, tous servis en petite portion (d'où le nom). Le ticket moyen est de 10 dollars. Le propriétaire du lieu Rayan Achkar prévoit de développer la marque dans le pays et en franchise à l'étranger.

Mi Chaud s'installe centre Abraj

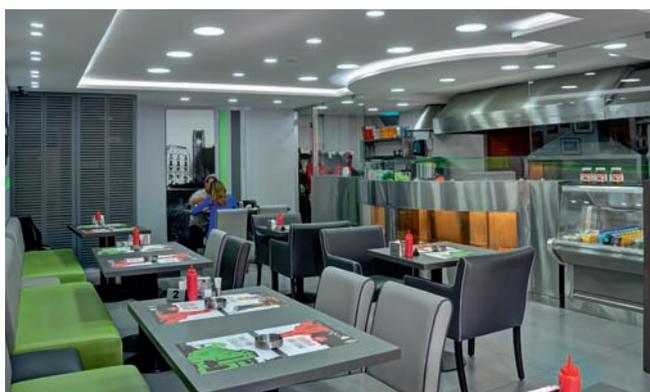
Mi Chaud, présent au centre-ville de Beyrouth depuis 1999 avec un restaurant et une sandwicherie, a ouvert une nouvelle enseigne dans le centre Abraj à Furn el-Chebbak. Le nouvel établissement, qui propose comme les deux premiers une cuisine libanaise et quelques plats internationaux, est une déclinaison rapide de la marque. La carte est

composée de sandwiches, salades, falafel, chawarma, crêpes et d'un plat du jour. « Nous cibons principalement les employés de la région qui recherchent une cuisine rapide et de qualité à prix abordables. Nous avons adapté notre concept à la demande du quartier », explique Michel Afif, propriétaire avec Nabih Barakat de Mi Chaud. Le prix des sandwiches varie entre

4 000 et 7 500 livres libanaises. Avec une surface de 160 m², le lieu qui peut accueillir une cinquantaine de personnes tous les jours de 8h à 1h30 bénéficie d'une terrasse. Les services de vente à emporter et de livraison à domicile sont également disponibles. « Nous avons créé cette nouvelle version "grand public" de Mi Chaud, facile à dupliquer, dans le but de développer la marque dans le pays et de la lancer en franchise à l'étranger. » Les propriétaires ont investi 200 000 dollars dans cette troisième enseigne, prévus d'être rentabilisés en trois ans, et prévoient d'y inclure un bar à jus prochainement.

V. H.

- **Ci Gusta**, la franchise italienne de yaourt glacé, a ouvert sa première enseigne au Liban à Hamra. L'établissement propose une variété de 40 glaces et yaourt glacés, ainsi que des crêpes et des gaufres. Ouvert tous les jours de 8h à minuit, le lieu de 130 m² peut accueillir une trentaine de personnes et propose la vente à emporter. La société Mondo Gel SAL, détenue entre autres par Rami Chéhabeddine et propriétaire de la franchise de Ci Gusta au Liban et en Syrie, a investi 850 000 dollars dans cette première enseigne et prévoit de nouvelles ouvertures dans le pays.



Il fait l'actualité

Yahia Hammoudi lance The Pause, une destination familiale de 5 000 m²

The Pause, un nouveau projet familial composé de concepts de restauration et d'espaces dédiés aux enfants, a ouvert boulevard Salim Salam à Beyrouth. Avec une surface construite de 5 000 m², le projet comporte un restaurant Dyar et un snack libanais Dyar Express, ainsi que Kids Planet, un parc thématique pour enfants. Le projet s'étend aujourd'hui sur sept étages alors qu'il ne devait en occuper que cinq. « Bien que la situation du pays soit morose et surtout propice à la création de projets touristiques de petite taille, j'ai préféré aller à contre-courant en augmentant la surface et l'investissement de mon projet, encouragé par le manque au Liban d'espaces dédiés aux familles et au divertissement, aussi bien des adultes que de leurs enfants », explique Yahia Hammoudi, propriétaire du projet. Dyar, restaurant "libanais traditionnel" qui dispose d'un jardin, « est l'endroit idéal pour manger en famille ou patienter pendant que les enfants jouent en fumant le narguilé et buvant un café ». Il peut accueillir 400 personnes tous les jours de 7h à 2h, et propose des repas le long de la journée pour un ticket moyen de 20 dollars. Dyar Express offre une carte plus réduite pour des repas rapides. Quant à Kids Planet, qui s'étend sur quatre étages dédiés aux jeunes âgés de 0 à 15 ans, il « propose des activités ciblant tous les goûts » : jeux d'arcade, cinémas, terrain de basket, salle dédiée à l'art et la création, "lazer" et "soap soccer" (les enfants jouent au foot les pieds dans le savon). Il offre également un labyrinthe géant de 500 m², « le plus grand au Moyen-Orient », des toboggans, tunnels,



ponts, piscines à balles et cordes, un espace pour les enfants de 1 à 3 ans ainsi qu'une salle pour les anniversaires. Le parc dispose aussi de kiosques proposant snacks et sandwiches. Kids Planet, qui peut accueillir près de 200 personnes, opère tous les jours de 9h à 21h. L'accès est gratuit, les prix dépendent de l'activité choisie et le tarif moyen est de 10 dollars. La société The Pause SAL emploie 127 personnes et a investi 5 millions de dollars dans ce projet qui prévoit de recevoir « 110 000 visiteurs la première année ». Yahia Hammoudi, 37 ans, a accumulé 17 ans d'expérience dans les secteurs de la publicité et des médias au Liban, dans le Golfe et aux États-Unis. « En charge des opérations d'une grande agence de publicité multinationale, j'ai eu la chance de créer, lancer et gérer

le développement de plusieurs marques internationales. Mon expertise m'a donc servi dans la conception de The Pause », poursuit Hammoudi. En père de famille, il a vite réalisé que les choix de sorties avec enfants étaient limités aux centres commerciaux et restaurants fast-food, d'où sa volonté de « créer une destination ludique avec une offre variée ». Aujourd'hui à la tête de Yucca Holding, une société d'investissement, partenaire majoritaire dans The Pause, Hammoudi prévoit l'expansion de Dyar et Kids Planet au Liban, dans la région et en Afrique. « The Pause offre un modèle flexible, facile à dupliquer avec la possibilité de développer les concepts de restauration et Kids Planet indépendamment. Nous voulons devenir leader dans le marché du divertissement familial dans la région. »

Lina Raphaël

En bref

- La société MEC Holding, majoritairement détenue par Marc Chehadeh, inaugure deux nouveaux bar-restaurants **Lockstock** à Mar Mikhaël et **La Palma** à Hamra. Le premier, ouvert tous les jours à partir de 9h, propose une cuisine internationale servie au petit déjeuner, déjeuner et dîner, et peut accueillir 70 personnes pour un ticket moyen de 20 dollars. Il a coûté 390 000 dollars prévus d'être rentabilisés en un an et demi. La Palma est quant à lui un "latin bar" avec des spécialités d'Amérique du Sud et une capacité assise de 125 personnes. MEC Holding a investi 550 000 dollars pour son développement, prévus d'être amortis en deux ans. La société a déjà à son actif huit autres bar-restaurants : Lime à Monnot, Palmilla, Juleps et New Yorker rue Uruguay, Spoon et Porto à Gemmayzé, Bali à Jounié et Patio del Sol dans le complexe Publicity de Jbeil.

- Le restaurant italien de 160 places **Fiona's** ouvert depuis 2006 à Saïfi et détenu par Maya Bekhazi a mis la clé sous la porte. À noter également la fermeture de l'enseigne française **Fauchon**, inaugurée à Gemmayzé en décembre 2012. Le groupe Admic propriétaire de la marque au Liban avait commencé par réduire l'espace de l'établissement en novembre dernier, consacrant une partie à la supérette Monop'. Aujourd'hui Fauchon est uniquement présent au Monoprix de Naccache, sous forme de kiosque.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net