

hôtellerie & tourisme

Il fait beau, les rooftops ouvrent leurs terrasses

Comme chaque année, le retour des beaux jours rime avec cocktails sur les toits de Beyrouth. Un peu partout, les établissements lancent la saison d'été. Le Capitole au centre-ville a fait peau neuve : une architecture renouvelée, et de nouveaux bars dont un à 360° permettent d'avoir vue sur la mer et sur la ville. « Le Capitole est un restaurant lounge contemporain, cela nous pousse tous les quatre ans à faire de grands travaux », dit Samer Rizk, copropriétaire. Montant des travaux : 500 000 dollars. L'établissement peut accueillir jusqu'à 500 personnes pour un ticket moyen autour de 50 dollars pour un dîner. À l'hôtel Four Seasons, le bar Roof situé au 26^e étage a, lui aussi, relancé les festivités. Ouvert de 18h30 à



2h, l'établissement propose une sélection de tapas asiatiques pour les apéros coucher de soleil et invite différents DJ en deuxième partie de soirée. Autre lieu incontournable, l'Iris sur le toit de l'immeuble du Nahar au centre-

ville. Réputé pour ses groupes de musique live, le bar est ouvert de 18h à 3h et propose une centaine de cocktails faits maison en plus d'une carte de cuisine internationale.

Nagi Morkos

Le chiffre

53 %

taux d'occupation
des hôtels
au Liban
au 1^{er} trimestre

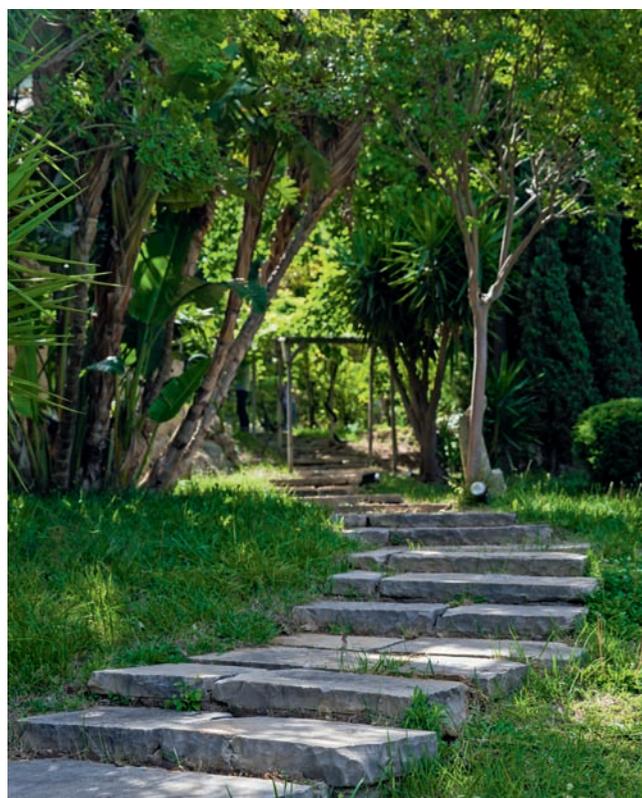
Selon le cabinet de conseil Ernst and Young, le taux d'occupation des hôtels au Liban a encore diminué, passant de 54 % au premier trimestre 2015 à 53 % au premier trimestre 2016. Cette baisse peut être attribuée à la diminution du nombre de touristes du Golfe. Par conséquent, le tarif moyen par chambre a atteint un record, passant de 166 dollars en mars 2015 à 139 dollars en mars 2016. Il s'agit du tarif le plus bas de la région.

Un nouveau restaurant **Tawlet** à Biomass

Après Beyrouth, Ammiq et la franchise de Deir el-Qamar, Kamal Mouzawak, le fondateur de Souk el-Tayeb, lance un nouveau restaurant Tawlet en partenariat avec la ferme Biomass. Située sur les hauteurs de Batroun, au cœur du domaine Biomass, cette nouvelle table servira un buffet traditionnel en utilisant autant que possible les produits bio de la ferme. Fruits et légumes mais aussi œufs frais et huile d'olive seront mis à l'honneur par des femmes cuisinières de la région. Ouvert en journée tous les week-ends d'avril à octobre, Tawlet Biomass peut accueillir jusqu'à 200 personnes assises. Le restaurant est réparti sur trois étages de jar-

dins en terrasse : un espace buffet/barbecue sous les chênes avec des tables et chaises en bois, puis deux étages de jardins. « Nous souhaitons encourager le tourisme agricole et éduquer le consommateur à l'agriculture biologique », dit Mario Massoud, copropriétaire de Biomass. En plus des repas, les visiteurs pourront acheter des produits bio à la boutique et visiter la ferme. Ce nouveau restaurant représente un investissement de 100 000 dollars que Biomass espère amortir en trois ans. De son côté, la marque Tawlet continue son expansion avec une ouverture prochaine à Saïda.

N. M.



The Backyard : un nouveau cluster à Hazmié

Rabih Saba et Marwan Ayoub, partenaires du groupe Venture, ouvrent un nouveau cluster : The Backyard Hazmié. Située sur un terrain de 8 000 m², cette nouvelle structure accueille une vingtaine de marques dont : Abdel Wahab, Starbucks, Lina's, Divvy, Kitchen Yard, Zaatar W Zeit, Olio, Classic Burger Joint, Bar Tartine, Escobar ou encore Dip n Dip. En plus des restaurants et bars, The Backyard Hazmié propose aussi un espace pour les enfants et une salle de gym.

Comme ils l'ont déjà fait avec Uruguay Street ou bien The Village Dbayé, Rabih Saba et Marwan Ayoub espèrent créer un nouveau



pôle d'attractivité dans une zone où il y a peu d'endroits où sortir, mais où les habitants ont un fort pouvoir d'achat. « Beaucoup de gens n'ont pas envie d'aller jusqu'à Beyrouth pour manger ou prendre un verre, nous avons l'avantage de leur proposer un large choix d'enseignes à proximité », dit Rabih Saba, cofondateur.

Pour la première fois depuis le lancement du groupe en 2011, Venture s'est associé à un fonds financier pour développer The Backyard. Wassim Heneiné et Karim Bourhani, de Emerging Investment Partners, ont ainsi acquis 51 % des parts de ce projet à 9 millions de dollars.

C. D.

Le groupe Zeidan lance un nouveau sushi à Mar Mikhaël

Les propriétaires de la holding Found'd (fondée par Nagib Zeidan et propriétaire des restaurants Downtown, Downtowner, So, DT, The Gathering, Memory Lane et Terroirs-y-Seleccion) se lancent dans un nouveau projet de restauration : Sticks n' Maki à Mar Mikhaël. « Le restaurant est centré autour du maki, nous allons servir des bonsai maki, purplemoon maki, mejico maki..., dit Tamara Zeidan, mais nous aurons aussi d'autres choses comme une sélection de burgers bœuf, poulet ou saumon. »

Sticks n' Maki est situé sur une surface de 120 m² répartie entre salle et terrasse. Le restaurant peut accueillir près de 50 personnes assises pour un ticket



moyen autour de 55 000 livres libanaises. La décoration est épurée : un grand comptoir central autour de la cuisine, du bois clair et des chaises modernes. Stick n'

Maki représente un investissement de 250 000 dollars que les propriétaires espèrent rentabiliser en trois ans.

C. D.

En bref

- Fort de son succès, le festival gastronomique **Souk el-Akel** reste au centre-ville, mais se déplace vers un plus grand emplacement du côté de Foch Allenby. Tous les jeudis depuis 2015, Souk el-Akel regroupe une quarantaine d'exposants qui proposent des plats innovants à 17 000 livres libanaises maximum. « Ici nous sommes étalés sur plusieurs rues, nous sommes plus à l'aise », dit Anthony Rahayel, cofondateur du concept. Autre changement, les tentes habituellement bleues sont devenues rouges, plus faciles à repérer de loin.

- À Gemmayzé, le restaurant **The Hangout** a fermé ses portes fin avril. En cause, une augmentation du loyer trop importante pour que les investisseurs acceptent de renouveler leur contrat. « Nous aurions risqué des pertes », dit Sélim Helewa, partenaire gérant. Il ajoute qu'il ne sait pas encore si la marque va rouvrir ailleurs. Malgré une clientèle fidèle, c'est donc la fin de cette brasserie à la française ouverte fin 2012 dans une vieille maison libanaise. Ouvert toute la journée, The Hangout était aussi un lieu de vie où les clients pouvaient profiter du Wi-Fi pour travailler ou encore écouter des concerts jazz le soir.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Samir Boubess investit 12 millions de dollars dans la restauration en 2016

Avec pas moins de cinq ouvertures prévues dans les six prochains mois, Samir Boubess, copropriétaire du groupe Boubess, est un homme pressé. Rien qu'en 2016 il investit 12 millions de dollars dans de nouveaux projets au centre-ville de Beyrouth parmi lesquels un café de 750 places, un asiatique et un restaurant libanais.

Aujourd'hui, le groupe Boubess, lancé dans les années 1990, détient plus de 20 enseignes entre Beyrouth et Dubaï. Parmi les plus connues : le Relais de l'Entrecôte, Angéline, Café de Flore, mais aussi des marques développées sur place comme Cozmo Café, The Met ou encore Napoletana. Le groupe, qui totalise environ 45 millions de dollars de ventes au Liban et 15 millions à l'étranger, peut se targuer de nourrir plus de 10 000 personnes chaque jour.

L'histoire a commencé un peu par hasard. Samir Boubess vient de terminer ses études à Londres quand l'opportunité se présente d'ouvrir un restaurant italien à Verdun en face de là où son père, professionnel de la construction, avait lancé Mandarine quelques années plus tôt. Nous sommes en 1991 et le jeune diplômé ouvre Scoozy. La suite est plus connue, c'est le développement exponentiel du groupe Boubess. Mais Samir et son frère Tarek n'ont pas abandonné la construction pour autant. « Nos activités en BTP nous donnent un avantage compétitif quand nous développons des restaurants », dit Samir.

Pour l'entrepreneur qui s'apprête à fêter ses 50 ans, le plus important c'est l'emplacement. « Je choisis d'abord un endroit ; c'est à cette étape qu'il y a une vraie opportunité. Ensuite, je cherche une personne capable de porter le projet et



Élie Abi-Hanna

alors seulement on développe une enseigne en tentant de remplir les niches », dit-il. Il cite en exemple le Café de Flore à l'ABC Dbayé. « Beaucoup de Libanais vont à Paris régulièrement. Là-bas, ils aiment aller au café. Citez-moi un seul café parisien au Liban, ça n'existe pas. C'est pour cela qu'on a ouvert le Flore », explique le propriétaire. Pour Samir Boubess, la restauration est avant tout une affaire de précision.

Parmi les 1 200 employés du groupe, 54 personnes analysent en permanence l'état du marché depuis les bureaux de Beyrouth. Tous les trois mois, ils se procurent les menus de leurs concurrents et les passent au grill. Quels produits se vendent où, à quel prix, de quelle provenance et en quelle quantité, Samir Boubess est incollable.

Cette connaissance intime du

marché permet au groupe de s'adapter rapidement à l'évolution des goûts des clients. Le restaurant Cuccina par exemple, initialement conçu comme un italien haut de gamme, a dû faire peau neuve. Finies les nappes blanches et l'atmosphère guindée, Cuccina a transformé déco et menu pour satisfaire sa clientèle. « Même avec un pouvoir d'achat élevé, les consommateurs veulent se sentir chez eux », dit Samir Boubess. D'autres enseignes ferment tout simplement, c'est le cas de Piazza à Sodeco ou encore du café Laziz à Hamra. « Il est indispensable de connaître parfaitement le marché local, sinon c'est un secteur dans lequel on peut perdre beaucoup d'argent », dit-il, ajoutant qu'il ne conseille pas à des novices de se lancer.

Nagi Morkos

En bref

- L'hôtel **Zenotel Wellness Retreat** situé à Bherhaf rejoint le groupe One To One Hotels and Resorts. L'établissement de 26 chambres souhaite ainsi augmenter sa visibilité et devenir une vraie destination bien-être. Piscines d'eau salée, spa, restaurants detox, l'établissement propose déjà toute une gamme de prestations bien-être. « One to One est un partenaire de choix », dit Sabine Gemayel, copropriétaire de l'hôtel. Le groupe opère déjà cinq établissements à Choueir, Dhour Choueir et Antélias, ainsi qu'aux Émirats arabes unis, en Arabie saoudite et au Maroc.

- Le groupe Louvre Hotels annonce l'ouverture prochaine d'un nouvel établissement à Achrafié.

Le Royal Tulip Achrafié, qui accueillera ses premiers clients au début de l'été, est le septième quatre étoiles géré par le groupe au Liban. L'hôtel disposera de 33 chambres standard, 31 chambres supérieur, 8 premium et 4 suites dont les tarifs affichés varient entre 250 et 1 000 dollars la nuit. En plus de la literie, le Royal Tulip proposera aussi à ses clients un café lounge, un restaurant de cuisine internationale ainsi qu'une terrasse et une piscine sur le toit.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net