

Coup d'envoi de la saison des rooftops

Avec le retour de la chaleur, les rooftops ouvrent la saison été 2018. Nouveauté cette année : IRIS, le rooftop du group Addmind, fait peau neuve. Anciennement situé dans l'immeuble du Nahar, l'établissement a déménagé au Biel, une zone en devenir à Beyrouth. Avec une vue imprenable sur la mer, le bar lounge s'agrandit (investissement non communiqué) pour accueillir 400 personnes avec un ticket moyen de 60 dollars en moyenne. DJ, groupes internationaux sont au programme cet été.

Autre événement, le Capitole fête cette année ses dix ans d'existence. L'établissement du square Riad el-Solh (bâtiment Asseily) accueille 250 personnes sur 450 m² pour un ticket moyen de 60 à 80 dollars par personne. Sauf aménagements cosmétiques, les autres rooftops de Beyrouth restent sur des formules gagnantes. Cocktails aux



jus de fruits frais et mets asiatiques seront ainsi disponibles au rooftop du Four Seasons sur l'avenue Wafic Sinno, dans une atmosphère chic et pour un ticket moyen de 40 à 50 dollars par personne, sur réservation.

Pour les amateurs de fêtes, les 1 900 m² du Skybar accueillent 1 500 personnes sur le front de mer, dans un décor futuriste et pour un ticket moyen de 90 dollars environ par personne.

Nagi Morkos

Le chiffre

54,9 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation des hôtels a baissé à Beyrouth par rapport aux 62 % enregistrés en février 2017. Selon Ernst and Young, malgré le nombre record de touristes en ce début d'année, le taux d'occupation aurait baissé en raison de la diminution de 6,5 % sur la même période du nombre de touristes arabes – en moyenne plus dépensiers et donc susceptibles de séjourner dans les établissements recensés par l'agence. Le prix moyen et le revenu moyen par chambre ont également chuté, passant respectivement de 145 et 99 dollars à 144 et 88 dollars au mois de février en comparaison avec février 2017.

Félicie, un air de Bretagne à Beyrouth

Félicie, « bistrot français avec fil rouge breton », ouvre début juin dans le

complexe Aya Tower à Mar Mikhaël. Pour un investissement d'environ 700 000 dollars, le

restaurant peut accueillir 85 personnes avec un ticket moyen de 40 dollars par personne boisson incluse, sur une superficie de 120 m². Jihane Korkmaz et Raphaël Bonnet, les deux concepteurs du projet, ont commencé le travail depuis Paris, alors qu'ils étaient encore consultants financiers.

Leur objectif : « Créer une ambiance chic, mais surtout sympathique et décontractée pour faire plaisir à la clientèle », déclare Raphaël. Et où « les clients viennent pour être divertis et heureux », ajoute Jihane.

Félicie propose non seulement des salades, des viandes et

des poissons, mais aussi des crêpes sucrées et galettes salées au sarrasin – farine naturellement sans gluten importée directement de Bretagne –, des cocktails signatures à base de cidre, des caramels au beurre salé maison et une épicerie fine. Cette dernière propose chocolat, cidre et « tartinables salés » et confitures. Tous les produits sont importés de France. Le service se veut attentionné, et l'ambiance à la fois branchée et décontractée, pour un verre, un repas, ou une soirée privée sur la mezzanine privatisable surplombant le restaurant.

N.M.



Em Ali s'installe à Gemmayzé

En bref

Rani Baraka, entrepreneur jordanien de 32 ans, et Em Ali, cuisinière renommée de Souq el-Tayeb, ont ouvert fin mars leur premier établissement à Gemmayzé : "Em Ali". Pour un investissement de plus de 100 000 dollars et un ticket moyen de 5 dollars environ en comptant les boissons, une quinzaine de personnes peuvent déguster un saj de farine brune sans sucre, levure ou gluten. Au menu : sajs sucrés et salés, assiettes et jus de fruits frais, sur place dans un cadre « comme à la maison », selon Rani, ou en livraison.

La collaboration a commencé à l'initiative de Rani, tombé amoureux de la cuisine d'Em Ali : « J'habitais à Dubaï. Je suis venu à Beyrouth juste pour ouvrir ce restaurant. » Em Ali, cuisinière d'une soixantaine d'années originaire du Sud-Liban, avait com-



mencé par vendre des bocaux de cornichons, des sachets de labneh et de zaatar au marché avant de s'installer à Souq el-Tayeb il y a 13 ans. Elle s'enthousiasme du succès : « Nous avons nos habi-

tués et aussi des touristes en visite au Liban et qui mangent ici tous les jours ! » D'autres établissements sont prévus au Liban et dans la région.

Nada Alameddine

East Village à la conquête d'Achrafié

Christian Karam et Salem Partners ont ouvert début mai leur second East Village, cette fois à Achrafié. Le premier, ouvert en 2015 à Badaro pour un investissement de 250 000 dollars, a permis de financer le second à hauteur de 300 000 dollars. À Achrafié, la capacité d'accueil est plus réduite : 45 places contre 65 à Badaro pour une superficie équivalente – respectivement 90 et 100 m².

Le concept reste le même avec une cuisine ouverte proposant toujours burgers et côtes de bœuf "vieillies". Des salades et des plats du jour vegan font aussi leur entrée au menu. « Les gens sont de plus en plus éduqués sur la nutrition, justifie Christian Karam, et moi, j'aime beaucoup ça. »

Comme à Badaro, Christian

Karam continue d'innover : « Il y a de nouveaux plats tous les deux mois et la carte change tous les six mois. » Il s'inspire de ses voyages, dans des pays peu explorés pour leur gastronomie comme l'Estonie, la

Pologne ou la Roumanie.

Le ticket moyen reste à 25 dollars par personne environ, avec cette fois la possibilité de ramener sa bouteille de vin à la maison si elle n'est pas finie.

N.A.



• **Taco de Madre**, un concept de restaurant tacos et bar tequila, a ouvert en mars dernier à Mar Mikhaël. Pour un investissement de 75 000 dollars, Gino Khoueiry, président directeur de Disruptive Entertainment Group, a souhaité offrir au public une offre inspirée des plats latino-américains populaires. Dans un espace de 25 m² et pour un ticket moyen de 10 à 15 dollars par personne, une trentaine de clients peuvent trouver du bœuf effiloché (cuisson lente), des plats aux feuilles de cactus, des crevettes cajun et, bien sûr, les tacos, fraîchement préparés et améliorés de quelques innovations, le tout accompagné de margarita.

• L'agence L'art-qui-tecte a lancé le 15 avril dernier **Joint Beirut**, un cluster écoresponsable, et un restaurant, **Jnaynit Farid**, à Béchara el-Khoury, pour des investissements respectifs de 225 000 et 300 000 dollars. Sur une surface de 2 700 m², le regroupement peut accueillir 330 personnes. Les kiosques en bois créés par L'art-qui-tecte incluent Dunkin Donuts, The Simpsons Burger Joint, CRP Factory, The Pizza Guys, Batataya, FoodStyle, Sandwich Omoumi, Mahiki Juice et Sushi Buritto. L'art-qui-tecte propose ainsi un lieu de détente à destination des jeunes, avec événements musicaux ou de magie et espace jeux – babyfoot et tables réservées aux joueurs de cartes ou d'échecs.

Il fait l'actualité

Retour aux sources pour le chef étoilé Alan Geaam

Après avoir décroché sa première étoile au Guide Michelin, le chef libanais installé à Paris, Alan Geaam, est venu se ressourcer début mai au Liban. La volonté de renouer avec les saveurs libanaises l'a naturellement ramené à Syr, sa région natale au nord du pays, où il a rencontré des producteurs locaux et recouvert les produits libanais. Car le palais d'Alan Geaam a été façonné par la cuisine libanaise de sa mère, même s'il a fait ses armes en France : « J'admire son travail. Elle m'a beaucoup marqué par sa générosité. »

Né en 1975 au Liberia, Alan Geaam est arrivé en France avec 200 francs (30 euros) en poche, un visa de sept jours et sans toit pour dormir. Il est entré par la petite porte et a été, tour à tour, ouvrier sur des chantiers, plongeur, puis cuisinier. « J'étais plongeur dans un petit snack libanais. Un jour le chef se blesse et ne vient pas au travail, donc j'ai pris les choses en main. »

Alan Geaam a appris la cuisine française à la force du poignet : « J'ai beaucoup bossé, j'ai appris par le livre, par la curiosité. » Mais après deux restaurants mêlant les gastronomies française, italienne et asiatique, il a décidé de revenir aux sources : « Tout a commencé par des choses très simples : pas des truffes ou du caviar, mais du sumac, du zaatar, du labneh. Vous mangez français et le Liban arrive. »

Le mélange des saveurs donne par exemple un falafel à l'anguille fumée, au mascarpone, ou encore à la ciboulette. Et le public apprécie : « Ça surprend les



Libanais avant tout, parce qu'on n'a pas l'habitude de voir cette cuisine-là, et ça surprend les Parisiens, parce qu'ils n'ont pas l'habitude de voir la cuisine française avec une touche libanaise. » Après un premier restaurant ouvert en 2007 avec 80 000 euros d'investissement, l'Auberge Nicolas Flamel, il ouvre AG les Halles en 2015, puis le restaurant Alan Geaam en 2017. Pour ce dernier établissement, qui peut accueillir 20 gourmets, le chef est monté en gamme : le restaurant nécessite plus de personnel en salle et en cuisine, et une décoration parfaite exécutée par la liaison Renard ; d'où un investissement de 300 000 euros. L'effort a

porté ses fruits. Un an après, Alan Geaam recevait sa première étoile, consécration d'un travail forcené. Mais il n'augmente pas pour autant ses prix : le ticket moyen reste entre 60 et 100 euros, boissons comprises. Si un retour au Liban n'est pas envisagé pour le moment, Alan Geaam se pose de nombreuses questions : « Qu'est-ce que je peux apporter au Liban ? Aux jeunes qui pensent se retrouver dans la rue ? » En attendant de trouver des réponses, il a pu partager sa passion et sa technique, le temps d'une journée passée dans les cuisines du restaurant Tawlet, au grand plaisir des clients.

Nagi Morkos

En bref

- Quand la culture Kawaii venue du Japon rencontre la Californie : le résultat donne **Candyfornia**, à découvrir rue Monnot. Le studio de design et de photographie de Ryan Houssari et Andrew Atamian, ouvert il y a trois ans, s'est doté d'un café acidulé. Ouvert en avril pour 50 000 dollars d'investissement et pouvant accueillir 45 personnes sur 200 m², le café propose des sandwiches, salades et cafés, mais surtout des smoothies multicolores et des desserts bariolés. Pour un ticket moyen de 20 à 25 dollars par personne, les clients viendraient surtout, selon Ryan Houssari, pour « prendre les smoothies en photo ! ».

- Le bar **Brazzaville**, nouveauté de Achrafé, a ouvert ses portes le 28 mars dernier avec la volonté de s'écarter des lieux de sorties habituels pour s'installer au calme. Pour un investissement de plus de 100 000 dollars, le bar est conçu sur le modèle berlinois : éclectique par son style et par sa clientèle, de 25 à 65 ans, il accueille jusqu'à 150 personnes (92 en places assises) sur 160 m² en intérieur et terrasse et jardin. Pour un ticket moyen de 30 à 35 dollars par personne, le bar propose cocktails inspirés des années 20 à 30 et amuse-gueule.

En collaboration avec
hodema
consulting services
www.hodema.net