

Tarator, dernier-né du groupe Casper & Gambini's

Nagi Morkos / Hodema

Tarator est le tout dernier-né des concepts de la société Ant Ventures Holding, également propriétaire d'autres marques de restauration parmi lesquelles Casper and Gambini's, Eatalian et Silver. Anthony Maalouf et David Abou Dargham partenaires d'Ant Ventures ouvrent là leur première enseigne de Tarator au Liban. Un concept similaire est ouvert à Koweït sous le nom de Falafel Nadia. Situé dans le quartier de Sassine, ce concept de restauration rapide propose une cuisine "libanaise orientale" basée principalement sur des sandwichs de chawarma et de falafel. Pour un ticket moyen situé entre quatre et six dollars, le client a la possibilité de "composer" son propre sandwich avec une « multitude d'ingrédients de qualité, dans un environnement propre et une ambiance informelle ». Les chefs Athanasios Kargatzidis et Ali Ghadban ont élaboré un menu avec quelques exclusivités, notamment le sandwich "Tarator's Falafel", ou

encore la salade de choux et agrumes. Tarator dont le décor est signé par l'architecte George Chidiac est réparti sur deux étages et s'étend sur une superficie de 100 m². Il peut accueillir jusqu'à 36 personnes entre l'intérieur et l'extérieur, tous les jours de 8h à 1h. Avec un investissement de 150 000

dollars, la compagnie Toppings SAL, qui a développé le concept, prévoit un retour sur investissement dans deux ans. Elle emploie huit personnes. L'ouverture de cinq nouvelles enseignes sont prévues d'ici à 2012 entre Beyrouth, la région du Golfe et le Moyen-Orient. ■



Le groupe Add Mind étend ses activités

La société Add Mind dirigée par Tony Habre, déjà propriétaire de nombreux bars-restaurants parmi lesquels les White, Brut, Rococo, Gem et Eight, lance quatre nouveaux projets d'ici à l'été. Le White, fleuron du groupe situé sur le toit de l'immeuble an-Nahar, se relocalise en bord de mer dans la région de Dora et ouvre vers

la mi-juin sous le nom de Pure White sur une surface de 800 mètres carrés. Le lieu qui contient 1 500 personnes dont 350 assises propose une cuisine asiatique, principalement des sushis. L'investissement total s'est élevé à 3,5 millions de dollars dont le retour sur investissement est prévu en un an. À l'ancien emplacement du White, Habre lance un

nouveau concept de pub-restaurant, Iris, qui propose un "cocktail bar" et un menu international avec l'accent mis sur la cuisine française. Il s'étend sur 400 mètres carrés et peut recevoir 400 personnes dont 220 assises pour un ticket moyen de 65 dollars. L'ouverture est prévue le 10 mai. L'investissement est de 500 000 dollars amortissable en un an. Le troisième projet du groupe est le Cassis, un bistrot proposant une cuisine française au bas de l'immeuble an-Nahar. Cassis a une capacité assise de 80 places et a requis un investissement de 400 000 dollars pour un retour sur investissement espéré en 18 mois. Enfin, le groupe Add Mind étend ses activités dans le nord du pays puisqu'il a repris la plage Bonita Bay située à Batroun dont il a rénové le restaurant qui propose poissons et cuisine méditerranéenne. Habre a investi 400 000 dollars pour la remise à neuf de la plage et prévoit un retour sur investissement d'ici à deux ans. Bonita Bay accueillera sa clientèle de jour et de nuit pour un ticket moyen de 40 dollars. ■



Après avoir ouvert sept restaurants au Qatar, dont trois libanais, l'opérateur de **The Pearl** vise le Liban

La filiale de restauration et d'hôtellerie du géant immobilier qatari UDC est en discussion avec des partenaires libanais sur des projets au Liban, a appris *Le Commerce du Levant*. Hospitality Development Company (HDC), dirigée par le Libanais Walid Maalouf, a été fondée en 2007 avec pour mission, dans un premier temps, d'ouvrir des restaurants et des hôtels sur l'île artificielle The Pearl-Qatar, développée par sa maison mère. Ce projet immobilier a été lancé en 2005 par United Development Company (UDC) avec un investissement initial de 2,5 milliards de dollars. Depuis, d'autres promoteurs y ont investi plus du double. Actuellement, l'île accueille près de 3 000 habitants, un nombre qui devrait être porté à 46 000 lorsque les travaux de construction seront achevés.

HDC a déjà ouvert six restaurants sur l'île, dont la plupart sont des concepts internationaux haut de gamme, comme l'italien Bice ou le japonais Megu inauguré récemment. Mais la cuisine libanaise est également bien représentée avec deux restaurants déjà ouverts, Burj el-Hammam en 2009 et Liza en 2010, et un troisième prévu en juillet, Tabkha. « Les études montrent que la cuisine libanaise est l'une des plus appréciées dans la région », explique Walid Maalouf, qui a travaillé dans le secteur de la restauration au Liban avant de devenir un des directeurs généraux de HDC. « Il était donc naturel que je fasse appel à mes contacts au Liban pour importer des enseignes connues. » C'est notamment le cas de Burj el-Hammam, dont 60 % de la clientèle aujourd'hui est qatarie. Les restaurants ont été ouverts en partenariat avec les propriétaires libanais. « Nous avons des accords de fran-

chises, mais je voulais aussi qu'ils soient impliqués dans le projet en les intéressant au capital et donc aux bénéficiaires », souligne Maalouf. Le démarrage a été un peu difficile en raison de la crise financière, reconnaît-il. Mais selon lui la confiance est revenue depuis que le Qatar a été désigné pour accueillir la Coupe du monde de football en 2022.

Outre la restauration, HDC prévoit également d'ouvrir dans les mois à venir un complexe balnéaire Nikki Beach, à l'image de celui qui existe à Miami, Marbella ou Saint-Tropez. Au total, la compagnie a investi 20 millions de dollars depuis sa création, et son portefeuille de restauration devrait doubler d'ici à la fin de l'année. Mais les ambitions de HDC ne se limitent pas au Pearl. Elle a ouvert un restaurant au centre-ville de Doha, et compte désormais s'exporter en dehors des frontières, puisque « 90 % des accords que nous signons sont régionaux et couvrent entre 10 et 17 pays », indique Maalouf.

Le Liban figure parmi les deux premières destinations choisies. « Les discussions avec des partenaires locaux pour ouvrir des restaurants au Liban sont dans leur phase finale », affirme-t-il sans vouloir en dire davantage « avant d'avoir signé ». « Le Liban est un marché très porteur sur le long terme, poursuit Walid Maalouf. Nous sommes conscients du risque, mais notre maison mère a la solidité financière nécessaire pour surmonter les crises passagères. » Sans parler du fait que le Liban est un « foyer de talents pour une compagnie comme la nôtre ». L'autre marché identifié est la Turquie, où HDC est en discussion pour acquérir une chaîne de restaurants à Istanbul. ■

18^e édition du salon Horeca

Le salon Horeca s'est tenu du 29 mars au 1^{er} avril derniers au BIEL et a rassemblé, comme chaque année, les acteurs-clés des industries de l'alimentation, de l'hôtellerie et

de la restauration. Horeca, dont la surface d'exposition s'est étendue à 7 000 m², a réuni cette année 350 participants, soit 100 de plus que l'année dernière, parmi lesquels 80 % de sociétés libanaises avec 280 exposants (contre 199 pour l'édition 2010). Cette année, 12 pays ont participé à l'événement qui a également accueilli trois pavillons internationaux : la France (invitée d'honneur), la Turquie et la Pologne. Le nombre de visiteurs a atteint les 25 000 contre environ 15 000 l'année dernière. ■



En bref...

- L'hôtel **Le Gray** cherche à attirer un segment de marché différent de la clientèle habituelle. **Gordon's Café** lance son nouveau menu avec, en vedette, ses pizzas au feu de bois pour un ticket moyen de 25 000 livres. Le restaurant **Indigo**, situé sur le toit de l'hôtel, lance un nouveau menu international pour les petits déjeuners et déjeuners du dimanche exclusivement, comprenant hamburgers et omelettes. Le ticket moyen avoisine les 40 dollars (ou 60 000 LL).

- Hamra poursuit son essor en tant que destination de restaurants, avec l'ouverture de plusieurs nouvelles enseignes :

- **B2B** a inauguré son neuvième local, rue Jeanne-d'Arc au mois d'avril. Ouvert 24 heures sur 24 sur un espace de 120 m², le restaurant sert du fast-food libanais pour un ticket moyen de 5 à 10 dollars et peut accueillir jusqu'à 35 personnes. L'investissement s'est élevé à 350 000 dollars et le retour sur investissement prévu au bout de trois ans.

- **Annar**, reprise sous forme de franchise par la compagnie Foods Good, a ouvert fin avril au rez-de-chaussée de Hatab Tower. Annar sert également du fast-food libanais et peut recevoir jusqu'à 60 personnes, 24 heures sur 24, sur environ 100 m². La franchise de Annar a nécessité la somme de 400 000 dollars pour un retour sur investissement prévu d'ici à deux ans. Le ticket moyen s'élève à 8 dollars.

- **Kennedy's**, un pub irlandais, a ouvert rue Makdessi sur un espace de 50 m² avec une capacité assise de 45 personnes et un ticket moyen de 15 à 20 dollars. La société White Sugar y a investi 150 000 dollars et prévoit un retour sur investissement dans deux ans.

- Une première enseigne de la chaîne **Vapiano** spécialisée en restauration rapide italienne ouvrira au CityMall au mois de juin avec un investissement qui a atteint le million de dollars pour un amortissement prévu en quatre ans. Le ticket moyen pour une entrée, un plat et une boisson varie entre 20 et 25 dollars. Le restaurant s'étend sur 360 m² et peut recevoir 200 personnes tous les jours de 9h à minuit.

IL FAIT L'ACTUALITÉ

Hervé This présente au Liban la gastronomie moléculaire qu'il a coinventée

Hervé This, physico-chimiste français, est le créateur avec Nicholas Kurti de la "gastronomie moléculaire". Invité d'honneur du salon Horeca organisé à Beyrouth fin mars, il a présenté une nouvelle discipline scientifique qui se développe dans le monde : la cuisine "note à note". Celle-ci, en référence à une composition musicale, consiste « à partir des composés de l'aliment pour construire des plats, en oubliant toute référence aux viandes, poissons, légumes ou fruits »... Convié au Liban par l'Université Saint-Esprit de Kaslik (USEK), Hervé This a organisé une série de conférences sur le thème de la gastronomie moléculaire en collaboration avec la faculté des sciences agronomiques, Horeca, l'AUF et la filière de gestion hôtelière Cordons Bleus de l'USEK.

L'objectif de ces séminaires est de fournir un outil de formation aux chefs, de renforcer l'enseignement de la gastronomie moléculaire à l'université et de lancer des projets de recherche scientifique en gastronomie moléculaire. Cette dernière, définie comme « l'étude scientifique des phénomènes survenant lors des transformations culinaires », a révolutionné la cuisine mondiale et inspiré des chefs de renommée internationale. Parmi eux, le Français Pierre Gagnaire dans le restaurant qui porte son nom à Paris, ou encore l'Espagnol Ferrán Adria au restaurant El Bulli en Espagne, 3 étoiles au guide Michelin, qui ont intégré ces découvertes scientifiques dans leurs recettes, la présentation de leurs plats et leur mode de cuisson à l'azote liquide. Hervé This s'investit "personnellement" dans le projet universitaire libanais et affirme « faire son possible pour contribuer à transférer son savoir-faire ». Ingénieur de l'École supérieure de physique et de chi-



mie de Paris (ESPCI), il est également conseiller scientifique de la revue *Pour la science* et directeur scientifique de la Fondation science & culture alimentaires (Académie des sciences). « Passionné depuis l'âge de six ans par la chimie, notamment la chimie physique », il avoue être passé à la gastronomie moléculaire « grâce à un soufflé au fromage qui lui a donné l'idée de collectionner les "précisions culinaires" (trucs, astuces, tours de main et proverbes) et de les tester expérimentalement ! ».

Hervé This parcourt le monde pour ses projets de recherches, introduire des ateliers expérimentaux du goût dans des écoles primaires, créer des groupes de gastronomie moléculaire, ou encore présenter sa discipline, ses recherches. Il

considère que la cuisine au Liban a le potentiel de se renouveler : « Au moins deux chefs m'ont dit vouloir ouvrir des restaurants de cuisine moléculaire au Liban. Mais je me méfie des déclarations ; rendez-vous dans quelque temps. » Dans la cuisine libanaise, il a apprécié la qualité, tout en la trouvant un peu trop "uniforme" : « Les recettes sont répétitives et pas toujours goûteuses. Les laban et labneh sont bons, mais j'aurais préféré des fromages plus affinés, car il y a alors des acides aminés savoureux, et des molécules odorantes puissantes. » ■

En collaboration avec **hodema**
consulting services
www.hodema.net