

Frosty Palace, un nouveau diner américain à Mar Mikhaël

Nagi Morkos / Hodema



La rue Pharaon dans le quartier de Mar Mikhaël accueille un nouveau concept de restauration, Frosty Palace, un diner à l'américaine ouvert du lundi au samedi de 11 heures à 23 heures et qui propose un brunch tous les jours de 11 heures à 15 heures. Au menu : œufs, burgers, salades, sandwiches, glaces à l'italienne et thés, « tout ce que j'aime manger et boire », confie Zalfa Naufal, créatrice du concept et des

recettes, et seule propriétaire du lieu. Elle signe également la décoration intérieure et le choix des meubles et tissus. Frosty Palace comprend également un "coin gourmandises" qui propose à la vente des chocolats, dragées, confitures et pâtes à tartiner. Le lieu qui ne prend pas les réservations peut recevoir jusqu'à 18 personnes. L'investissement s'est élevé à 160 000 dollars que Zalfa Naufal prévoit de rentabiliser en deux ans. Une équipe de trois

personnes officie en cuisine et deux en salle. Elle est également à l'origine du concept The Food Box, qui avait ouvert à Hamra entre 2000 et 2006, et proposait des salades, sandwiches et desserts à la livraison. Naufal, qui déclare « ne pas être intéressée par franchiser Frosty Palace à l'étranger », pense en revanche « à développer le concept des gelati » qu'elle concocte elle-même et d'en augmenter le nombre de parfums.

Le chiffre

-6 % de touristes en février

Le Liban a accueilli durant les deux premiers mois de l'année 193 384 touristes, en baisse de 5,7 % par rapport à la même période un an plus tôt (204 979).

Les touristes arabes ont représenté 44,2 % du total des visites, suivis des Européens (28,3 %), des Américains (11,4 %), des Asiatiques (9 %) et des Africains (4,7 %). Le nombre de touristes africains a augmenté de 30,1 % en rythme annuel, suivi de celui des touristes arabes (15,2 %) et des Américains (4,8 %). En revanche, les touristes asiatiques ont diminué de 57,1 % et ceux d'Europe de 4,4 %. Les touristes irakiens ont représenté 9,6 % du total des visiteurs en février, suivis des Français (8,1 %), des Jordaniens (7,5 %), des Saoudiens (6,7 %) et des Koweïtiens (6 %).

O'Box reçoit une certification officielle du label "Bio"

Le concept de restauration rapide bio O'Box, ouvert au supermarché TSC Signature Store dans les Souks de Beyrouth depuis décembre 2011, a reçu la certification officielle du label "Bio" par l'IMC (Institut méditerranéen de certification). L'enseigne intègre ainsi le guide des restaurants "Conosci il tuo pasto" 2012 (Connaissez-vous votre repas), un organisme italien de certification qui œuvre depuis 2005 avec l'institut pour accréditer des enseignes de restauration

libanaises offrant à leur clientèle des produits de qualité dans la plus grande transparence. Le guide sera publié en avril et distribué dans la région méditerranéenne. O'Box propose un menu composé de salades, sandwiches, soupes, plats du jour et jus certifiés bio, et dont l'origine est contrôlée pour un ticket moyen de 13 dollars. La certification a eu lieu lors du Salon Horeca en mars dernier. L'enseigne y a reçu trois cockernels certifiant la qualité des produits utilisés et trois Green

Leaves récompensant les performances environnementales du système alimentaire. Pour Myriam Hoballah, fondatrice et gérante de O'Box, sa mission est « d'offrir au consommateur une alternative sérieuse et contrôlée aux produits bio, et une traçabilité dans la sélection des produits qu'il consomme ». Le projet "Conosci il tuo pasto" regroupe les restaurants et chefs qui favorisent et utilisent les ingrédients d'agriculture locale, d'agriculture biologique ou produits d'appellation d'ori-



gine. Deux autres enseignes libanaises ont également été accréditées de cette certification : Tawlet Souk el-Tayeb à Mar Mikhaël et La Table de Joseph à Batroun.

Avec sa famille, Tony Ramy ouvre Al-Sultan Brahim à Jounié

En avril dernier, la famille Ramy a inauguré le troisième restaurant Al-Sultan Brahim dans le pays, pieds dans l'eau dans la baie de Jounié. Cette ouverture dont l'investissement avoisine les 5,5 millions de dollars pour un amortissement prévu en trois ans et demi et une capacité assise de 580 personnes signe le grand retour de l'enseigne en bord de mer après la première à Jnah en 1961.

Lorsqu'il s'agit du restaurant familial, Tony Ramy, associé et gérant du groupe Al-Sultan Brahim, parle à la première personne du pluriel : « C'est une affaire héritée de notre grand-père puis nos pères, dont nous nous occupons mes trois cousins, mon frère et moi-même. » Ramy est également associé et gérant de Al-Diwan Beirut, Al Falamanki, B018 et, aux États-Unis, de Mama Pita. « Le métier de restaurateur coule dans mes veines depuis l'enfance, j'ai grandi dans les restaurants », dit-il pour expliquer sa passion pour cette profession dans laquelle il s'est engagé dès l'âge de 17 ans. Pendant ses études, son père l'emmène régulièrement au Sultan Brahim afin de suivre l'opération et travailler comme plongeur, commis, ou encore serveur pour apprendre le métier, avant qu'il ne décroche en 1995 des diplômes en gestion des entreprises et marketing de l'USJ. « J'aime travailler avec ma famille avec laquelle nous cherchons à développer davantage le groupe Al-Sultan Brahim pour préserver le nom et le léguer à nos enfants. » En 1978, l'enseigne de poissons déménage à Antélias, puis ouvre en 2003 au centre-ville. Entre-temps, en 1999, la famille lance



Diwan Al-Sultan Brahim à Achrafié, aujourd'hui renommé Al-Diwan Beirut, un restaurant libanais traditionnel. « Pour réussir dans ce métier, il faut être soi-même sur le terrain et surveiller le travail de près ; ça tombe bien, je n'aime pas être derrière un bureau », poursuit Ramy. En 2008, il crée avec des partenaires le café libanais traditionnel Al Falamanki qu'il gère et qui emploie plus de 200 personnes ; situé rue de Damas, il est ouvert jour et nuit et reçoit quotidiennement environ 1 500 personnes. Mis à part la gestion de ses marques, Ramy est également secrétaire général du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries depuis 2010. « Le syndicat est l'intermédiaire incontournable entre le secteur privé et l'État ; nous voulons le remettre au-devant de la scène et y avons intégré de jeunes professionnels très dynamiques. » Parmi les nombreux projets, la mise à jour de nouvelles lois et régle-

mentations pour le secteur touristique, l'augmentation du budget annuel du ministère du Tourisme qui avoisine aujourd'hui les 10 milliards de livres « qui suffisent à peine à payer les salariés », veiller à l'application « certaine mais graduelle de la loi antitabac afin de laisser aux restaurateurs le temps de s'y adapter sans être lésés ». Il travaille également à l'amélioration des formations hôtelières notamment en modernisant les équipements, et mettant en place des jumelages avec des écoles hôtelières étrangères réputées. Dans quelques mois, Al-Sultan Brahim ouvrira ses portes à Qatar à l'hôtel Saint Régis et, en 2014, l'enseigne du centre-ville déménagera dans un local indépendant actuellement en construction, toujours au centre-ville, sur une surface de 1 800 m². Quant à Mama Pita, un restaurant de grillades méditerranéen ouvert à Dallas, il s'apprête à conquérir les États-Unis.

- Le groupe hôtelier **Marriott International** vient de signer un partenariat avec l'agence de voyages e-travel qui devient son représentant exclusif au Liban. Toutes les réservations faites à partir du Liban dans l'une des 18 enseignes du groupe parmi lesquelles Marriott Hotels & Resorts, Autograph Collection et Renaissance seront désormais prises en charge par e-travel.

- Le **City Café** a ouvert fin mars en lieu et place du restaurant Magnet dans les Souks de Beyrouth. Le café-restaurant de 100 places propose un menu international pour un ticket moyen de 25 dollars. La société Corner Table SARL, dont les actionnaires sont Omar Dabaghi, Riad Ghobril, Maya Sarraf et Chawki Gemayel, a investi 800 000 dollars qu'elle prévoit d'amortir en quatre ans.

- Les amateurs de livraison à domicile sont servis : un site **www.menus-book.com** met à leur disposition une carte unique regroupant les menus de plus de 20 enseignes dans le pays, tous segments de marché, toutes cuisines et toutes régions confondus. Ce site opère également au Qatar.

- À l'occasion du Monte-Carlo Rolex Masters de tennis, **Maroun Chédid**, le chef du restaurant **La Posta**, est l'invité, du 19 au 21 avril, de Marcel Ravin, chef exécutif au restaurant Blue Bay du palace **Monte Carlo Bay Hotel & Resort**. Chédid retournera l'invitation puisque Ravin sera à La Posta du 10 au 12 mai pour y proposer sa "cuisine métissée".

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net