

# Arrivée de Zaatar W Zeit et Dunkin' Donuts à Gemmayzé

La rue Gouraud, connue principalement pour ses bars et ses enseignes de restauration indépendantes, voit aujourd'hui arriver des enseignes locales et internationales déjà réputées sur le marché. La chaîne américaine Chili's et son Chili's Margarita bar est la première à s'y être implantée, dès 2011. La rue accueille depuis janvier 2013 d'autres marques de renom, notamment Zaatar W Zeit et Dunkin' Donuts. Le premier, ouvert 24 heures sur 24, signe là l'ouverture de sa 11<sup>e</sup> enseigne dans le pays. Le lieu a une capacité assise de 40 personnes. Pour Donald Daccache, propriétaire de Zaatar W Zeit, « Gemmayzé accueillera à terme plus de restaurants que de bars. Notre implantation est une stratégie à long terme ». Quant à la marque américaine Dunkin'



Donuts, elle a inauguré rue Gouraud sa 30<sup>e</sup> enseigne au Liban, en lieu et place du restaurant italien Basilio, et peut accueillir 50 personnes de 6h à 1h sans interruption. « Le quartier de Gemmayzé connaît un mouvement continu, la journée avec les étudiants des écoles et des universités voisines et les

employés de bureaux, et le soir avec la vie nocturne. De plus le quartier attire davantage de jeunes qu'avant et ils représentent notre clientèle-cible, d'où l'intérêt de Dunkin' Donuts de s'y installer », explique Christine Sfeir, propriétaire de la marque au Liban.

Nagi Morkos / Hodema

### Le chiffre

# 54 %

## Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en 2012

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 54 % en 2012, contre 58 % en 2011. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est inférieur à celui de Dubaï (81 %), Abou Dhabi (76 %), Amman (70 %) et Charm el-Cheikh (70 %).

Le tarif moyen par chambre a atteint les 193 dollars, en baisse de 13,4 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 19,1 % à 106 dollars contre 131 en 2011.

# Villaggio ouvre à Kantari

Un restaurant italien, Villaggio Piccolo, et un café, Limoncello, ont ouvert en février rue Kantari dans un lieu « conçu comme un jardin du sud de l'Italie où nous avons planté des citronniers,

explique Melissa Bakhos, gérante du groupe Kazami SARL, la société propriétaire du projet. Nos espaces intérieurs sont entourés de baies vitrées qui seront ouvertes en été afin de donner l'impression d'être

dans un jardin ». La construction préfabriquée a été exécutée par une équipe hollandaise. Le lieu dispose également d'une terrasse où une fontaine sépare le restaurant du café. Villaggio Piccolo peut accueillir 310 personnes de midi à minuit et Limoncello 60 personnes de 8h à minuit. « Le concept s'articule autour du citron » d'où la prédominance du jaune dans la décoration et la présence du fruit dans plusieurs spécialités de la maison telles que la crème brûlée au citron et le cocktail « limoncello lemonade ».

D'autres plats signature incluent la pizza Al Caprino au fromage de chèvre et mozzarella, le tartare de saumon et les raviolis farcis aux truffes. Quant au café, il propose un menu international composé de sand-

wiches, salades et desserts. Le ticket moyen est de 45 dollars au restaurant et 15 dollars au café.

Les menus du restaurant et du café sont développés par Tarek Hamadeh, propriétaire de la société de traiteur Katerchef et ancien chef du restaurant Mosaic de l'hôtel Phoenicia InterContinental, de Deir el-Qalaa Country Club et du Virgin Café entre autres. Kazami SARL, dont les propriétaires sont Mounir Zaatar et Jihad Mikati, a investi 1 300 000 dollars dans le projet qui emploie 70 personnes. La société est également propriétaire des enseignes Osaka, Patrick's Irish Pub et Chenbao, et prévoit de franchiser ses marques au Moyen-Orient.

N. M.



# Chez Sophie cède la place à Totò



**C**hez Sophie, le restaurant français ouvert depuis août 2010 à Mar Mikhaël, a fermé le 17 février pour être remplacé par une trattoria, mieux adaptée selon ses propriétaires à la demande des clients libanais.

Le restaurant portait le prénom de son chef exécutif, Sophie Tabet Marangi qui en est également la propriétaire avec son époux Marco Marangi, son père Chérif Tabet et son frère Samir. Ce dernier, également directeur général de Samsop1 SAL, compagnie propriétaire de la marque, explique la fermeture de l'établissement : « Le local était trop grand par rapport à la demande sur le segment du restaurant semi-gastronomique. » Cette fermeture est également « l'occasion pour Sophie et Marco de s'envoler pour Paris, Montréal et l'Asie afin de se renouveler culinairement pour une durée d'un an ». Leur retour au Liban est programmé dans 18 mois pour la réouverture de Chez Sophie en septembre 2014 dans un local « intime de 25 couverts ». Les Tabet conti-

nent de croire qu'un restaurant gastronomique a sa place sur le marché libanais, mais « ce n'est pas vraiment un business rentable ; la plus belle réussite du chef reste le plaisir donné à sa clientèle ». Cela dit, l'investissement de 480 000 dollars dans le restaurant Chez Sophie « a été entièrement rentabilisé ». Quant aux travaux pour aménager une nouvelle entrée, une terrasse et l'espace lounge, « ils sont en phase finale d'amortissement ».

Le trio a réinjecté 75 000 dollars dans le lieu pour une inauguration prévue en mars d'une trattoria-pizzeria, Totò. Le restaurant « répond davantage à ce que le client libanais recherche et il s'inscrit dans la tendance du

développement par des chefs de concepts simplifiés en parallèle à leurs restaurants gastronomiques ». Totò servira « la cuisine italienne de Sophie » réalisée par son sous-chef actuel Fadi Alameh et les pizzas du pizzaiolo italien Antonio Tolva. Le lieu peut accueillir 80 personnes. Il propose les services de livraison à domicile, de vente à emporter de plats et de produits, ainsi que des cours de préparation de pizzas pour les amateurs. « Nous retenons de l'expérience Chez Sophie des émotions fortes et beaucoup de bonheur. Nos clients sincères nous manquent déjà. Chez Sophie, c'est comme à la maison, certains l'ont compris, d'autres pas. »

L. R.

## Les dépenses touristiques en baisse de 29 % au quatrième trimestre

**C**es dépenses détaxées ont enregistré une baisse de 29 % au quatrième trimestre de l'année 2012 par rapport à la même période un

an plus tôt, selon Global Blue, la société chargée de restituer aux touristes la TVA sur les biens exportés à l'étranger.

## En bref

- **Mó**, un nouveau bistrot de quartier a ouvert rue Madrid à Mar Mikhaël. Il propose un menu international comprenant des salades, des soupes et des brochettes préparées à base de produits bio et sans friture. Sur une surface de 25 m<sup>2</sup>, Mó accueille une vingtaine de personnes pour un ticket moyen de 25 dollars. Oyster SARL, détenue par Mohammad Fayad, a investi 50 000 dollars dans le projet prévu d'être rentabilisé en un an.

- **KB DÖNER**, un concept de restauration rapide de kebabs turcs, a été inauguré rue Bliss. Le menu comprend sandwiches, frites et cocktails pour un ticket moyen de 7 dollars. Le lieu dont la capacité assise est de 40 personnes propose un service de vente à domicile. Fadi Tohmé, de la compagnie MCA SARL, a investi 130 000 dollars et planifie l'ouverture de plusieurs enseignes au Liban, notamment une en avril au centre-ville. Tohmé envisage de franchiser la marque à l'étranger.

- Hamra accueille un nouveau restaurant italien, **Apetito Trattoria**. L'établissement peut recevoir 45 personnes tous les jours de midi à minuit et propose parmi ses spécialités les gnocchis au fromage Taleggio et huile de truffe et la pizza au gorgonzola avec de la citrouille grillée et de la sauge. Le ticket moyen est de 20 dollars. La société Greytode SARL, dont les partenaires sont Ali Farhat, Bassem Wazni, Riad Abou Lteif et Ghada Hmedeh, emploie 11 personnes et a investi 200 000 dollars avec un retour prévu en deux ans.

Elle fait l'actualité

# Rana el-Khoury, nouvelle directrice générale de l'hôtel Le Gray

**R**ana Kuzayli el-Khoury est la nouvelle directrice générale de l'hôtel Le Gray situé au centre-ville de Beyrouth. Elle est la première femme à occuper ce poste chez Campbell Gray Hotels, le groupe qui gère l'établissement, et l'une des rares à diriger un hôtel au Liban. Elle a rejoint Le Gray en janvier 2011 comme directrice du développement, puis gérante des opérations. L'hôtel qui a coûté 90 millions de dollars est détenu par la société Serene Real Estate SAL dont les partenaires sont la famille Abchee et des investisseurs qatariens. El-Khoury en prend les rênes en période de crise, « la plus dure que le secteur hôtelier libanais ait connu », selon elle. L'industrie est affectée par la guerre en Syrie et l'instabilité au Liban qui poussent les pays arabes à interdire à leurs ressortissants de s'y rendre. Or, ces derniers représentent plus de 40 % de la clientèle du Gray. La crise a également conduit à une guerre des prix des chambres entre les hôtels qui a mené à une chute de 30 % en moyenne en 2012. « Mais Le Gray fait de la résistance et conserve sa position de leader en termes de prix moyen par chambre – 366 dollars en 2012 – et de revenus par chambre disponible », déclare-t-elle. Quant à l'équipe, elle a diminué de 20 % en raison du départ d'employés quittant le pays. Pour faire face, Rana el-Khoury a mis en place une stratégie de crise : fermeture momentanée d'un étage, limitation des coûts tout en maintenant les standards d'un hôtel 5 étoiles, gel des recrutements et mise en place d'un système d'assistance interdépartementale qui ont permis de mainte-



nir un « taux d'occupation moyen convenable » de 65 % sur l'ensemble de l'année : « Novembre 2012 a connu le taux le plus bas depuis l'ouverture, mais l'année a été sauvée par les bons chiffres des cinq premiers mois et des fêtes de Noël qui ont limité la baisse à 8 % par rapport à 2011. » Pour la directrice, la clé pour maintenir le succès du Gray en temps de crise est « de soutenir le moral des troupes et d'offrir au client un service de qualité supérieure à la compétition ». Elle est aidée en cela par « l'emplacement de l'établissement au cœur de la ville qui attire touristes et hommes d'affaires », l'aspect artistique et culturel – l'hôtel compte 550 œuvres d'art – qui séduit les participants et organisateurs d'expositions, et enfin par les six restaurants, cafés et bars qui « ciblent une clientèle variée ». Avec ses 87 chambres et 400 places assises aux restaurants, Le Gray a le plus haut ratio nombre de chambre/nombre de

restaurants dans le pays. Rana el-Khoury s'est lancée dans l'hôtellerie avant de débiter ses études. Passionnée du métier, elle a effectué des stages dans des hôtels à Paris et en Équateur avant d'intégrer l'école hôtelière de Miami. Elle a passé quatre ans au Four Seasons à Chicago avant de rentrer au Liban en 1998 où elle intègre le Vendôme InterContinental et fait partie de l'équipe d'ouverture du Phoenicia, en charge des banquets. Elle occupe dès lors plusieurs postes de responsabilité, notamment comme directrice générale du Palm Beach et directrice de la restauration du Phoenicia, et se lance momentanément dans le conseil en hôtellerie. Le Gray prévoit l'ouverture d'une extension de 18 chambres, deux salles de conférences, une de banquets et une salle privée de cinéma. Rana el-Khoury espère mettre ce projet à exécution cette année.

Lina Raphaël

En bref

- Le groupe **Ant Ventures Holding**, propriétaire des marques de restauration Casper & Gambini's, Eatalian, Tarator, From the Tree et de l'hôtel 35 Rooms, a cédé 40 % de ses parts à Zahid Group, une compagnie d'investissement saoudienne. De cette alliance est née la compagnie Hospitality Ventures LLC qui a pour but de développer les différentes marques de Ant Ventures Holding sur l'ensemble du territoire saoudien.

- **Gigi** est le dernier-né des restaurants de Michel Fermeini, propriétaire de La Posta, Lebniyet et de la société de traiteur Fleur De Lys. Ouvert rue Gouraud, ce concept italien s'étend sur 125 m<sup>2</sup> et peut accueillir 55 personnes de 9h à minuit pour un ticket moyen de 22 dollars. L'investissement s'est élevé à 350 000 dollars prévus d'être amortis en trois ans. Une seconde enseigne devrait voir le jour en avril dans le centre City Center.

- **Blueberry Square**, un centre de 5 000 m<sup>2</sup> dédié aux restaurants et cafés, a ouvert ses portes en février, sur l'autoroute de Dbayé. Les premières enseignes à s'y être installées sont Margherita, al-Balad et Leil Nhar.

- **Franck Royer** est le nouveau directeur général de l'hôtel Gefinor Rotana situé rue Clemenceau. De nationalité française, Royer a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie hôtelière, notamment en Grande-Bretagne, en France, aux Antilles, au Canada, à Oman, au Liban et aux EAU.

En collaboration avec  
**hodema**  
 consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)