

## hôtellerie & tourisme

# Sultan Brahim s'installe au centre-ville



**A**près avoir été élu meilleur restaurant arabe 2016 par les experts de la Ligue arabe, Sultan Brahim a ouvert ses portes au centre-ville de Beyrouth. « Ce restaurant est un aboutissement pour notre famille », explique Tony Ramy, copropriétaire de la marque.

Situé à proximité du futur centre commercial dessiné par Zaha Hadid, l'établissement s'étend sur une surface de 1 800 m<sup>2</sup> répartis en quatre étages, Sultan Brahim

Downtown peut accueillir 220 personnes à l'intérieur et 250 à l'extérieur pour un ticket moyen à 75 dollars. La décoration est moderne tout en gardant les éléments qui ont fait le succès de l'enseigne comme le présentoir de poissons frais et les grandes tables en bois. À la carte, quelques nouveaux produits comme des fruits de mer et des poissons servis crus en sashimis. Pour ce nouvel établissement, la société ASB-DT SAL a investi 6,5 millions de dollars. Le groupe

Ramy Holding (propriétaire des enseignes Sultan Brahim et al-Diwan Beirut) emploie plus de 600 personnes à travers les trois branches du restaurant au Liban (centre-ville de Beyrouth, Jounié et Antélias) ainsi qu'au Qatar. Malgré un contexte économique difficile, Tony Ramy annonce que Sultan Brahim ouvrira d'ici à 2017 deux branches à Koweït, moyennant un investissement de 8 millions de dollars.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 56 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth en 2015

Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth a été de 56 % en moyenne en 2015, en hausse de 4 points par rapport à 2014, selon le cabinet Ernst & Young cité par le *Lebanon this Week* de Byblos Bank. Cette performance place la capitale libanaise en dixième position sur les 14 villes arabes étudiées, ex aequo avec Amman, tandis qu'elle était à la onzième place en 2014.

Cette hausse constitue la deuxième augmentation la plus forte parmi les pays arabes.

Le tarif moyen d'une chambre d'hôtel à Beyrouth s'est élevé à 175 dollars en 2015, soit une augmentation de 1,1 % par rapport à 2014. La région enregistre un tarif moyen de 208,5 dollars par chambre.

## Wooden Bakery en franchise à Dubaï

**L**a chaîne de boulangeries libanaise Wooden Bakery a signé un partenariat

d'expansion avec le groupe émirien Khaled Ahmad Foudeh (KAF) pour ouvrir dix

enseignes à son nom aux Émirats arabes unis dans les six prochaines années. « Nos études de faisabilité ont montré qu'il y a peu de boulangeries de ce type aux Émirats », explique Michel Chaker, directeur des ventes à Wooden Bakery. Il ne cache pas son ambition d'aller plus loin que les dix points de vente prévus par l'accord. « C'est un pays qui est en mesure d'offrir une belle exposition internationale à

notre marque », ajoute-il. Créée en 1969, Wooden Bakery possède actuellement 32 enseignes au Liban dont une majorité en franchise ainsi que cinq branches en Arabie saoudite. Après les Émirats, la marque promet de continuer son expansion internationale. « Nous avons signé un partenariat pour franchiser Wooden Bakery au Qatar et aux États-Unis », dit Michel Chaker.

N.M.



## Burj el-Hamam développe deux nouveaux concepts à Sin el-Fil

L'émblématique restaurant Burj el-Hamam se modernise et lance deux nouveaux établissements : Fawzi Burj el-Hamam et Rencard. Tous deux situés au rez-de-chaussée d'un immeuble de bureaux à Horch Tabet, ils visent une clientèle jeune et corporate. « Nous voulons développer une clientèle de jeunes », explique Nour el-Khoury, directrice marketing.

Fawzi est une version modernisée de la maison mère. Le restaurant sert une cuisine libanaise simplifiée avec une touche en plus : un bar à mezzés et des plats du jour adaptés aux déjeuners d'affaires pour un ticket moyen entre 15 et 20 dollars par personne.

Quelques pas plus loin, Rencard est un "continental lounge".



Ouvert dès 7h30, l'établissement propose des petits déjeuners sur place ou à emporter, puis des brunchs, bar à salades et un menu de cuisine internationale pour un ticket moyen

autour de 20 dollars. Rencard, qui peut accueillir environ 70 personnes assises, proposera aussi des cocktails en happy hours de 17h à 19h30 pour les sorties de bureau.

Les deux établissements partagent de plus une grande cuisine et un centre de livraisons en sous-sol afin de satisfaire les clients qui ne souhaitent pas se déplacer.

C.D.

## Horeca : 23<sup>e</sup> édition

Horeca, le Salon international des professionnels de l'hospitalité, ouvrira ses portes pour la 23<sup>e</sup> fois au Biel à Beyrouth du 5 au 8 avril. Au programme, plus de 330 exposants et 15 000 visiteurs espérés parmi lesquels des investisseurs, restaurateurs, traiteurs, hôteliers et autres experts du domaine. Pour l'édition 2016, Horeca Liban a aussi invité des têtes d'affiches dont Guillaume Gomez, président de l'association Les cuisiniers de la République en France, Éric Van Loo, le chef hollandais étoilé au Michelin, et Lucien Veillet, président de l'Académie nationale de cuisine française. Chaque jour, les visiteurs et les exposants seront invités à participer à des conférences, tables rondes,



ateliers et compétitions. « Horeca est devenu synonyme d'innovation, de créativité et de synergie, ce qui explique pourquoi nous attirons autant d'experts. Il est essentiel pour les professionnels d'avoir cette

plate-forme pour se rencontrer et discuter de l'évolution des tendances des marchés », explique dans un communiqué de presse Randa Dammous Pharaon, chef de projet.

C.D.

### En bref

- **Bistrot du Moine** a ouvert ses portes à Saïfi. Situé à deux pas de l'église Saint-Marion, le bistrot sert tous les jours des petits déjeuners de 7h à 11h, puis une cuisine française revisitée jusqu'à 23h. Parmi les spécialités : salade de barazek au chèvre frais, escargots à la bourguignonne ou encore burger de canard aux champignons. L'établissement peut accueillir 70 personnes dans une ambiance boisée et moderne pour un ticket moyen autour de 45 dollars. Les propriétaires Marlène Dbaii et Milad Rizkallah compléteront bientôt le Bistrot du Moine par un restaurant semi-gastronomique : le Cuit Vrai.



## hôtellerie &amp; tourisme

## Il fait l'actualité

# Maroun Chédid lance une gamme de produits du terroir

Il n'était pas prévu au programme : fin janvier, Maroun Chédid s'est invité avec son coéquipier Mohammad Mashlab au 13<sup>e</sup> Trophée Masse (France), un concours de jeunes chefs réunis autour d'un thème gastronomique. Résultat ? Son petit four au foie gras mi-cuit aux épices libanaises, sur une lanière de sfouf, ce pain d'épice de la région, mâtiné de curcuma, associé à une croûte de pistache et de pignons, lui a valu tous les éloges du jury.

La présence de Maroun Chédid à cette compétition ne devait pourtant rien au hasard – et pas seulement parce qu'il a été lauréat du trophée des Toques Blanches en 2013, à 41 ans. Depuis le lancement de sa marque éponyme en 2012, ce cuisinier, passé par l'École hôtelière libanaise, a conseillé une quarantaine de restaurants pour la création de leur carte. À son tableau de chasse, on trouve la création ou le renouvellement des menus de Gilt (Saïfi), d'Italian Project (Mar Mikhaël) ou même Semsom Eatary, qui a récemment ouvert à New York et à Beyrouth. Il ancre sa cuisine dans un territoire – le Liban, la Méditerranée – privilégiant les produits issus de producteurs locaux et les circuits courts. « J'ai la volonté de m'engager pour défendre de beaux produits locaux et pour le respect de la planète. En tant que professionnel, je me dois de préserver et de transmettre : je me considère d'abord comme un intermédiaire », théorise l'homme au catogan. Aujourd'hui, sa carrière prend un nouveau tournant : Maroun Chédid annonce la création d'une gamme de 31 produits de terroir libanais sous le nom de sa mère récemment décédée, Georgette. Un investissement encore léger, autour de 100 000 dollars, aux



Jeff Nélin

dières du fondateur. « On va produire à la demande, commencer doucement et voir comment ces produits haut de gamme rencontrent leur public. J'espère qu'ils sauront attirer les grands chefs du monde entier. » Confitures, condiments et épices, huile d'olive... Les bouteilles ou les pots siglés de ce prénom rétro devraient, dans un premier temps, se vendre sur le site du chef (store.marouchedid.com) autour par exemple de 12 dollars pour une confiture d'abricots à la lavande ou 15 dollars pour une tapenade d'olives et de tomates séchées.

D'ici à un an, ces mêmes produits devraient être aussi disponibles dans la boutique Maroun Chédid. Car, en parallèle, le cuisinier entame la réfection de l'immense espace (900 m<sup>2</sup> sur deux étages) de la résidence Tabet, là où il y a quelques années les amoureux de vieilles maisons allaient siroter un verre au Time Out.

« L'investissement global n'est pas encore finalisé », assure-t-il. Pourtant, dans les étages remplis de gravats et de poussière, Maroun Chédid imagine déjà le décor de sa future maison. « En rez-de-chaussée, ce sera un centre de formation destiné aux professionnels ainsi qu'une école de cuisine pour les amateurs "toqués de cuisine". » Une "académie" où le cours grand public devrait avoisiner tout de même les 80 dollars par personne. À l'étage, un bistrot et une brasserie de chef devraient aussi voir le jour. En tout, l'espace accueillera une centaine de couverts, pour des prix oscillant entre 50 dollars côté bistrot, 80 dollars côté brasserie par personne (hors alcool). La rénovation a été confiée à l'architecte Rana Nasr, de l'agence Bleu Design Consultants, responsable du décorum du restaurant La Petite Maison, ou du caviste Les Caves de Taillevent.

M.R.

## En bref

• Après le centre-ville, Souk el-Tayeb lance un nouveau marché hebdomadaire dans le quartier de Hamra, au centre Gefinor. Ouvert tous les mercredis de 12h à 17h30, **Souk el-Tayeb Gefinor** est composé de 24 tentes qui peuvent accueillir jusqu'à une trentaine d'exposants. « Les producteurs avaient exprimé le besoin d'avoir un deuxième jour de vente et quand le Gefinor nous a proposé de venir, nous avons tout de suite senti l'opportunité de toucher une clientèle très large, entre les bureaux, les universités et les hôpitaux », explique Nicolas Gholam, responsable des souks à Souk el-Tayeb.

• La boucherie, poissonnerie, restaurant Meat The Fish a ouvert un nouvel établissement à la Fondation Aishti sur le front de mer. « Après Saïfi, nous sommes heureux de pouvoir nous lancer sur le marché du Kesrouan, indique le propriétaire Karim Arakji. De plus, la Fondation devrait attirer une clientèle touristique. » **Meat The Fish Aishti** garde le même concept que la maison mère et peut accueillir 30 personnes à l'intérieur ainsi que 60 en terrasse. Au menu des sandwiches gourmets, des fruits de mer, sashimi et viandes d'importation. Pour ce projet, Karim Arakji a investi 300 000 dollars.

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