

## Mothershucker lance le concept de bar à huîtres au Liban



**A**u Liban, difficile d'imaginer un bar à huîtres, car c'est un produit qui se mange frais, qui est saisonnier et importé. Malgré tout, Georges Khoueiry tire son épingle du jeu. Via sa société le Merou Fishmarket, Khoueiry et ses partenaires importent déjà des poissons et fruits de mer frais quotidiennement qu'ils servent en partie dans le restaurant Le Mèrou à Achrafié. L'approvisionnement

garanti, le bar à huîtres devient possible. Situé au début de Mar Mikhaël depuis décembre, Mothershucker peut accueillir jusqu'à 100 personnes en hiver et 140 en été pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne. À la carte, une sélection d'huîtres irlandaises, françaises ou encore japonaises, mais aussi du homard, des calamars ou des crevettes. « Au début, j'ai pensé

que les gens n'apprécieraient pas le produit d'emblée, mais tout de suite il y a eu un engouement », dit le copropriétaire de l'enseigne qui assure vendre plus de 2 000 huîtres par semaine. Mothershucker a coûté 500 000 dollars à ses propriétaires qui affirment souhaiter développer ce concept vers de nouveaux emplacements.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 64 %

## taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint 64 % en décembre 2016, contre 58 % à la même période en 2015, soit une augmentation de 6 points. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique notamment par la période des fêtes de fin d'année où un grand nombre d'expatriés et membres de la diaspora sont rentrés au Liban. Le regain d'activité des hôtels s'accompagne d'une baisse du tarif des chambres. Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 138 dollars, soit une baisse de 15 % par rapport à décembre 2015. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 82 dollars, en chute de 13,5 % depuis l'an dernier.

## À Achrafié, Barbizon remplace La Posta



**A**u cœur d'Achrafié, Barbizon, un nouveau restaurant français, a ouvert en lieu et place de l'ancien établissement italien, La Posta. « Nous avons complètement revu l'agencement du lieu en ajoutant par exemple un espace de live cooking, un aquarium pour les homards et encore des chariots à desserts et pâtisseries », explique Hicham Hammoud, le directeur des opérations. À la carte, une sélection de plats traditionnels français ainsi que quelques éléments de cuisine italienne pour un ticket moyen autour de 70 dollars par personne. Situé dans la villa Bustros, Barbizon peut accueillir

midi et soir jusqu'à 90 personnes en salle et 50 en terrasse. « Le nom Barbizon fait référence à un village français connu pour ses artistes et pour que notre concept marche il était important que nous trouvions un lieu prestigieux, c'est pourquoi nous avons choisi cet emplacement », poursuit Hammoud. Les propriétaires du nouvel établissement, la société Tabet and Co., anciennement propriétaires de l'Alésia au centre-ville, ne souhaitent pas communiquer le montant de l'investissement, mais ils affirment travailler au développement de nouveaux concepts pour l'année 2017.

N. M.

# Skirt, un nouveau restaurant de viande au centre-ville

**O**uvert en janvier au centre-ville de Beryouth, Skirt est un nouveau restaurant destiné aux carnivores. Au menu, la viande rouge se taille sans surprise la part du lion avec une sélection de morceaux maturés importés des États-Unis, d'Australie ou encore du Royaume-Uni, mais aussi des saucisses faites maison ou un burger pour un ticket moyen autour de 70 dollars par personne. « Il existe déjà des restaurants qui servent de la viande au Liban, mais nous voulions faire quelque chose de différent, de vraiment spécialisé », explique Karim Arakji, qui s'est notamment associé au chef turc Emre Mermer pour fonder Skirt. Le nouvel établissement peut accueillir jusqu'à 35 personnes assises entre salle et terrasse. « Le centre-ville nous permet de viser une clientèle de bureaux pour le déjeuner, mais c'est aussi une



destination pour le dîner », continue le copropriétaire. Karim Arakji, qui ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement réalisé dans Skirt, est surtout connu pour la marque Meat The Fish. Ce

commerce de boucherie-poissonnerie né de l'entreprise familiale Royal Gourmet s'est ensuite ouvert à la vente directe et à la restauration en 2013.

Nada Alameddine

## À Dubaï, Smartotels lance les Form Hotels

**L**a chaîne hôtelière Smartotels Hospitality International a annoncé le lancement prochain d'une nou-

velle gamme d'établissements : les Form Hotels. Grâce aux nouvelles technologies et à un système où le client choisit à la carte les services qu'il souhaite utiliser durant son séjour, le Form Hotel doit être plus rentable qu'un établissement traditionnel. C'est en tout cas ce qu'affirme le fondateur de la marque, Tarek Daouk. « En réduisant nos coûts fixes pour nous concentrer sur des coûts variables, nous avons une meilleure capacité à contrôler nos dépenses opérationnelles. L'hôtel bénéficie ainsi d'un modèle économique qui est fait pour engendrer rapidement d'importants retours aux inves-

tisseurs », explique-t-il. Selon l'hôtelier libanais, ce modèle permettrait de réduire la masse salariale de 30 % et ainsi d'augmenter les marges de 7 à 10 %. Le premier Form Hotel, un établissement de 143 chambres avec restaurant, piscine et salle de sport, est actuellement en cours de développement dans le quartier d'al-Jaddaf à Dubaï. Son ouverture est prévue pour 2018. Dans un premier temps, Daouk et ses partenaires souhaitent développer la marque en gérance, franchise ou autres contrats à Dubaï avec 25 établissements prévus d'ici à 2026.

C. D.

### En bref

• **Sandwich w Noss** a ouvert un nouveau restaurant à Hamra. Ce concept de street-food à la libanaise lancé en 2016 à Gemmayzé propose une sélection de taouk, kafta, burgers et shawarma pour un ticket moyen à 5 dollars par personne. « Nous avons choisi Hamra, car c'est un emplacement stratégique et que nous avons déjà des clients qui commandaient depuis ce quartier », dit Rony Abi Saab, copropriétaire. Essentiellement porté sur la livraison Sandwich w Noss Hamra est une petite boutique de 78 m<sup>2</sup> où on peut manger sur le pouce. La marque poursuit son développement avec une troisième ouverture prévue au centre Abraj en avril prochain.

• Le bar à jus de fruits et programmes de detox **Juice Up** lancé à Sodeco il y a trois ans ouvre deux nouvelles enseignes à Hazmié-Mar Tarka et Bayada. Moyennant un investissement d'environ 100 000 dollars chacun, ces nouveaux bars à jus ont une superficie d'environ 50 m<sup>2</sup> et peuvent accueillir une dizaine de personnes assises. « Nous avons choisi Hazmié et Bayada, car ce sont des zones résidentielles où la clientèle a un pouvoir d'achat relativement élevé », explique Philippe Ltayf, propriétaire de la marque. D'autre part, Juice Up s'est aussi équipé d'un camion à jus, actuellement stationné à Clemenceau, dans l'enceinte de l'École supérieure des affaires (ESA), mais disponible pour tous types d'événements.



Il fait l'actualité

# Makram Rabbath fait grandir le Petit Gris

**B**istrot de Beyrouth, le Petit Gris célèbre ses cinq ans avec l'ouverture d'une annexe à Saïfi. Moyennant un investissement d'environ 50 000 dollars, cette salle supplémentaire de 20 m<sup>2</sup> porte la capacité totale du restaurant à 60 couverts. Elle peut aussi être privatisée pour des événements d'une vingtaine de personnes.

Sous couvert de l'obtention des autorisations nécessaires, le Petit Gris pourrait bien ouvrir un rooftop pour les beaux jours. « Le restaurant marche très bien durant l'année scolaire mais durant les mois d'été l'activité est ralentie, donc j'ai envie de proposer un concept un peu différent », explique le propriétaire Makram Rabbath, qui envisage d'investir environ 200 000 dollars dans ce projet. L'idée serait de tabler sur des produits rafraîchissants comme des huîtres. Après un diplôme à l'école hôtelière de Lausanne, Makram Rabbath rentre au Liban et se lance dans la restauration en 2000. « Je voulais vraiment me lancer à Beyrouth, car, à cette époque, la fin des années 1990, il y avait beaucoup de potentiel dans ce secteur, les gens étaient friands de nouveaux concepts », dit-il.

C'est alors la grande époque de la rue Monnot et Rabbath fait ses armes comme assistant gérant, puis directeur du Circus, un restaurant-bar spécialisé dans la cuisine fusion. « On servait aussi bien du chevreuil que du crocodile, c'était vraiment innovant », se souvient-il.

En 2005, l'assassinat du Premier ministre Rafic Hariri porte un coup à l'hôtellerie et la restauration. Rabbath sent alors qu'il est temps de tenter sa chance dans un autre secteur et



lance une entreprise d'événementiel Care of Events. « Il y a beaucoup de similarités finalement entre les deux mondes », concède-t-il aujourd'hui. Ce repositionnement est un succès et en moins d'un an il opère une joint-venture avec une autre société du secteur, Stree. D'abord en charge des événements d'entreprise, Rabbath est ensuite responsable du développement de Stree au Qatar.

En 2009, un ami lui fait visiter un petit local de 50 m<sup>2</sup> rue Nahr el-Brahim dans le quartier de Saïfi à Beyrouth. Le coup de foudre est immédiat. Rabbath plaque tout pour renouer avec son métier de base, restaurateur.

Moyennant un investissement d'environ 350 000 dollars, il lance fin 2011 le Petit Gris French Bistrot, un établissement de 40 places assises pour un ticket moyen autour de 100 000 livres libanaises. À la carte, une sélection de plats français, des recettes du jour, une importante carte des vins et surtout des escargots, les fameux petits gris.

« Ce sont des escargots sauvages que j'achète frais lorsque c'est la saison au Sud-Liban », explique le restaurateur, qui a un temps pensé à monter son propre élevage au Liban. Plus les années passent et plus le Petit Gris s'éloigne de son identité purement à la française. « Aujourd'hui nous prenons la liberté de proposer des plats différents comme une salade thaï ou des pâtes italiennes », ajoute-t-il. Le plus important pour Rabbath, c'est la fraîcheur des produits, qu'il se procure notamment à Souk el-Tayeb.

Sur la possibilité d'ouvrir des franchises du Petit Gris, Makram Rabbath reste prudent. « Un deuxième établissement à Beyrouth est impensable, car ça perdrait tout son charme. Je ne suis pas contre le développement d'enseignes à l'étranger via des partenariats locaux, mais c'est risqué », estime-t-il. Il développe actuellement un autre concept de restaurant au Liban, dont il ne souhaite pas encore partager les détails.

Nagi Morkos

En bref

- Le restaurant de cuisine libanaise modernisée **Semsom** a ouvert un nouvel établissement à Zahlé, renforçant ainsi sa présence au Liban. Lancée en 2008 par la femme d'affaires Christine Sfeir, la marque ne disposait jusqu'alors que d'un seul restaurant à Beyrouth, situé au CityMall, car son vrai succès, Semsom l'a avant tout misé sur une stratégie d'expansion à l'étranger. À partir de 2011, Semsom a su se développer en franchise dans le Golfe avec un restaurant en Arabie saoudite, un au Koweït et un à Oman, puis ces deux dernières années aux États-Unis avec trois restaurants à New York.

- La boutique de gâteaux **Curli Q** a ouvert ses portes à Bayada, dans un local de 70 m<sup>2</sup> sur la route principale. « C'est un bon choix pour notre marque, car c'est une région où les habitants ont des revenus importants et où il n'y avait pas d'établissement spécialisé en gâteaux », explique la fondatrice du concept, Maya Bekhazi. Selon elle, cette première franchise fait partie d'une stratégie d'expansion qui doit se poursuivre durant toute l'année. Lancé en 2015 à Hamra, Curli Q propose des gâteaux mais aussi une sélection de sandwiches, salades et quiches.

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