

hôtellerie & tourisme

Le Hilton ouvre enfin ses portes au centre-ville

La construction du bâtiment s'est achevée en 2006, mais le Hilton centre-ville n'a ouvert ses portes que fin 2018. « Le retard a été causé par

la situation économique (...) mais nous sommes fiers d'avoir commencé à accueillir des visiteurs », explique Issam Ajouz, directeur général de l'hôtel.

L'établissement propose 158 chambres et suites avec un tarif moyen autour de 259 dollars (sans petit déjeuner), ainsi qu'une grande piscine sur le toit, un centre de fitness, massages et sauna, et 575 m² de salles de réunion qui peuvent accueillir jusqu'à 500 personnes. Côté restauration, l'hôtel dispose d'un restaurant méditerranéen, le Gatsby House et d'un bar snack. Avec cette ouverture, la marque Hilton, qui avait déjà le Hilton Habtoor et le Metropolitan Palace de Sin el-Fil, porte à trois son nombre d'enseignes au Liban. L'hôtel est la propriété du groupe Sharikat al-ikarat wal abniat, de la famille Auchy, qui détient par ailleurs Le Royal Hotel & Resort à Dbayé. Le groupe ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement réalisé.

Nagi Morkos

Le chiffre

64,6 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint les 64,6 % en novembre 2018, en hausse de 14,7 % par rapport aux 53,8 % enregistrés à la même période l'an dernier. Le mois de novembre 2017 avait été marqué notamment par la démission surprise du Premier ministre Saad Hariri qui avait entraîné une crise de confiance dans le pays. Le revenu par chambre disponible est passé de 85 dollars à l'époque à 120 dollars cette année. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est passé de 157 à 182 dollars.



Deux nouveaux concepts pour le groupe Addmind

Le groupe Addmind, connu pour les enseignes Iris, La Mezcaleria, White ou Caprice, a ouvert deux nouveaux concepts. Situé sur le toit de l'immeuble an-Nahar au centre-ville, à l'emplacement de l'ancien Iris, CLAP est un restaurant japonais contemporain. On y trouve une cuisine japonaise traditionnelle, des sushis et grillades, ainsi qu'une large sélection de vins et sakés pour un ticket moyen autour de 85 dollars par personne. « Nous visons la clientèle locale et les touristes qui cherchent à passer une bonne soirée tout en appréciant une vue imprenable sur Beyrouth », dit Tony Habre, PDG du groupe. Le res-



taurant peut accueillir jusqu'à 145 personnes assises. Côté mer, le groupe a ouvert le café-restaurant libanais Zuruni à La Plage. L'établissement peut accueillir 260 personnes

assises pour un ticket moyen à 37 dollars. « Depuis sa création en 2003, le groupe Addmind a développé un portefeuille varié avec des restaurants, des lounge bars, des plages et des

clubs, et nous cherchons toujours à nous améliorer », dit Habre qui ne souhaite pas préciser le montant des investissements réalisés.

N.M.

Tanja, les douceurs du Maroc au Liban

Ouverte en début d'année, Tanja est la première pâtisserie marocaine au Liban. Située à Badaro en face du musée, la boutique propose, entre autres, les fameuses cornes de gazelle et d'autres créations à base d'amandes comme les ghriybas ou encore des chebbakia pour un ticket moyen compris entre 5 et 30 dollars la boîte. La boutique peut accueillir une quinzaine de personnes assises et vend aussi quelques produits cosmétiques, d'artisanat et du terroir marocain. « Nous voulons faire connaître les produits marocains aux Libanais. Nous avons commencé par le plus difficile, la pâtisserie, puis nous allons en développer d'autres rapidement », explique Saad Fayad, le propriétaire qui a déjà investi 500 000 dollars sur une enveloppe totale de 1,2 million de dollars prévue



sur deux ans. Si le budget est important, c'est que les projets vont plus loin qu'une boutique. Saad Fayad aimerait distribuer ses produits dans des supermarchés haut de gamme et lancer, dès le printemps, un

service de traiteur.

Tanja proposera alors toute la gamme des mets marocains, les classiques comme le cous-cous et les tajines, ainsi que des plats moins connus.

Nada Alameddine

En bref

• Le Kempinski Summerland Hotel & Resort a nommé un nouveau directeur général, le Suisse Fabrice Ducry. Ancien directeur général du Sofitel à Dubaï, il bénéficie de plus de vingt ans d'expérience au sein de grands groupes comme Ritz Carlton ou Accor-Hotels aux États-Unis, aux Caraïbes, en Asie et dans le Golfe. « J'ai hâte de relever le défi de réaliser de belles performances avec toute l'équipe », a-t-il commenté. Inauguré en 2016, le Kempinski Summerland s'étend sur une surface totale de 75 000 m² à Ouzai. L'établissement comprend 153 chambres, 73 appartements privés et 583 cabanes de plage.

Oh ! Bar, "flexitarien" et sans gluten



La tendance du manger sain continue de prospérer à Beyrouth. Après la boulangerie sans gluten Oh Bakehouse à Monnot, voici venu le Oh ! Bar dans le quartier de Saïfi. Ce nouvel établissement propose un menu "flexitarien", c'est-à-dire essentiellement végétarien, mais avec quelques options de viandes, œufs et poissons. On y sert des man'oushés, des sandwiches, des salades et des jus frais pour un ticket moyen autour de 20 dollars par personne, le tout avec du pain fait maison. « Nous aimons les challenges, c'est stimulant d'éduquer la

clientèle au sans gluten », explique Rena Dagher, la copropriétaire. L'enseigne qui peut accueillir onze personnes à l'intérieur et douze en terrasse, de 7h à 21h, est située à proximité d'une salle de gym et d'une boutique de vêtements de sport, l'idée étant de créer une synergie entre les trois commerces. Pour ce nouveau projet, Dagher et ses partenaires ont investi un peu moins de 100 000 dollars. Au printemps, l'équipe Oh Bakehouse/Oh ! Bar lancera un nouveau produit, une ligne de glaces et sorbets, évidemment 100 % sains.

N.A.

La Burgeria ouvre à Badaro

Situé sur la rue principale de Badaro, la Burgeria est un nouveau restaurant spécialisé dans les burgers. On y retrouve une sélection de plus d'une quinzaine de recettes et surtout la possibilité d'injecter son pain ou sa viande avec une seringue de fromage fondu mélangé avec de la bière. Le menu propose aussi plusieurs préparations de frites ainsi que quelques salades pour un ticket moyen autour de 12 dollars. « C'était important pour nous d'être abordables », explique Noura Barza, la fille du chef Joe Barza et copropriétaire de l'établissement avec son frère Karim. Il s'agit de leur premier restaurant, mais les demandes de franchises notamment pour les pays du Golfe sont déjà nombreuses.



« Pour le moment on préfère se concentrer sur l'enseigne de Badaro, attendre de voir les premiers résultats avant de se développer », ajoute Noura Barza. L'établissement, situé sur un

emplacement de 80 m² peut accueillir jusqu'à 60 personnes assises midi et soir. Le projet représente un investissement d'environ 200 000 dollars.

N.A.

The Burger Shop, un burger personnalisable à emporter

Un nouveau kiosque a ouvert à Badaro : The Burger Shop, un concept de burgers personnalisables à emporter. À partir d'une base de viande de bœuf importé du

Brésil, le client peut choisir le nombre de steaks, ainsi que tous les ingrédients et sauces de son sandwich. Le tout pour environ 10 000 livres libanaises en moyenne avec frites et bois-

son. L'enseigne a fait ses débuts à Ajloun. Les propriétaires veulent désormais tester leur produit dans la capitale.

« Nous avons choisi de commencer dans le quartier de Badaro car, contrairement à Hamra par exemple, il n'y a pas encore beaucoup de compétition sur notre segment », explique Samir Saleh, copropriétaire, qui a investi environ 120 000 dollars dans ce kiosque.

The Burger Shop a vocation à se développer avec plusieurs ouvertures prévues notamment à Beyrouth, Adonis, Jbeil, Batroun et Zahlé. À Badaro, Saleh et ses partenaires souhaitent aussi lancer prochainement un autre kiosque sur un emplacement adjacent, spécialisé en desserts et snacks sucrés.

N.M.



En bref

- À Badaro, les entreprises CLab (architecture et architecture d'intérieur) et Trampoline (branding) ouvrent un nouveau café, **Concierge**, au rez-de-chaussée de leurs bureaux. « C'est un lieu de rencontre et de réunion pour tous les artistes du quartier », explique Béchara Malak, copropriétaire. Concierge représente un investissement d'environ 80 000 dollars et peut accueillir une vingtaine de personnes. D'ici à l'été, Concierge pourra accueillir jusqu'à 60 personnes et leur donner accès notamment à des salles de conférences. Au menu : café, thé, boissons alcoolisées ainsi qu'une large sélection de gâteaux, sandwiches et salades, pour un ticket moyen autour de cinq dollars.

- Le café **Kalei Coffee Co** a ouvert une seconde enseigne à Manara. Situé dans une vieille maison du XIX^e siècle avec un jardin, le nouvel établissement peut accueillir jusqu'à 70 personnes assises pour un ticket moyen autour de dix dollars. « Nous sentions qu'il y avait une opportunité pour un café comme le nôtre à Manara. Quand nous avons ouvert le premier Kalei Coffee Co à Mar Mikhaël, cela a dynamisé l'ensemble du quartier, donc nous espérons que ce sera le cas aussi à Manara », explique Dalia Jaffal, la copropriétaire qui ne souhaite pas dévoiler le montant investi dans ce second projet.

Marc Hadifé veut rester bohème

C'est une nouvelle cantine qui s'est ouverte fin décembre à Bourj Hammoud : Union Marks, fondée par le réalisateur Marc Hadifé.

« Je ne sais pas trop ce qui m'a pris. Je suis anxieux, obsessif, je crains la foule, j'oublie les visages croisés... », assure celui qui a laissé sa maison de production aux mains de sa femme et de son fils pour se lancer, à 49 ans, dans un métier « pas vraiment fait pour (lui) », la restauration.

« J'avais fait le tour de mon ancienne carrière », dit-il. Malgré son inexpérience, l'ex-réalisateur semble avoir réussi sa mutation. L'adresse a beaucoup de charme : carrelage blanc aux murs, anciennes tables d'usine récupérées, Chesterfield, luminaires locaux et même une cheminée pour les jours de frimas. Un esprit "bohème", aux allures de bric à brac, qui donne envie de s'attarder. « Ce lieu, je l'ai acheté il y a une dizaine d'années. J'y venais chaque soir. C'était mon espace. Je l'ouvre aux autres maintenant. »

Union Marks attire une faune bigarrée, ce "Tout-Beyrouth" que d'autres ont tant de mal à fidéliser. « C'est ce qui est beau dans ce lieu : le mélange des genres. Union Marks attire des gens qui ne sont pas censés se croiser. Je ne me lasse pas de regarder ce brassage. Il y a quelque chose de fellinien ici. » Le succès a d'ailleurs très vite dépassé l'hôte des lieux : « Pas de réservation ici. Premier arrivé, premier servi. » Un conseil : venez tôt, car Union Marks affiche vite complet. « On a pourtant une carte simple : quelques plats arméniens revisités, des tapas à partager... » En



week-end, Marc Hadifé, qui rôde toujours dans son antre tel un esprit tutélaire, accueille jusqu'à une centaine de convives.

Si cette cour des miracles se recompose presque chaque soir, c'est que le lieu s'y prête à merveille. Installé dans l'ancien réfectoire d'une usine de textile désaffectée, rien ou presque n'a été rénové. « Je suis tombé amoureux de l'espace tel quel et n'ai nulle envie de le dénaturer. » Celui qui a fondé sa société de production City Film au sortir de ses études à l'ALBA préfère ne pas parler gros sous. « Le local était en vente depuis plusieurs années, mais ce n'était pas une bonne affaire. Je l'ai payé plus cher que le prix du marché. »

Si la plus-value n'est pas le moteur de cette acquisition, l'usine Abroyan – son nom originale – est quand même un complexe comme il est rare d'en trouver : une friche industrielle de 14 000 m², installée derrière le fleuve de Beyrouth, aux portes de la capitale.

Vidés, les deux bâtiments – le premier date des années 1930, le second, d'inspiration brutalis-

te, est plus tardif – tournent autour d'une large cour où un jardin commence à pousser. « Ici, 600 ouvriers confectionnaient des sous-vêtements. C'est presque tout un quartier qui y travaillait... »

Si le respect des lieux lui importe tant, c'est que Marc Hadifé ne veut surtout pas être le pionnier d'une gentrification du quartier. « À Mar Mikhaël, les habitants ont vu leur environnement et leur mode de vie dénaturés par la gentrification et la hausse des loyers. » Pour éviter pareille déconvenue à Bourj Hammoud, Marc Hadifé espère qu'une action concertée pourra être entreprise avec les responsables politiques. « Bien sûr, je souhaite que ce quartier se développe. Mais pas n'importe comment. »

L'homme entend conserver intacte l'usine et aimerait la transformer en un lieu, à la fois local associatif, bar de nuit et salle d'exposition pour les artistes ou les ONG qui n'en disposeraient pas. Un lieu qui, au final, paraît lui ressembler.

M.R.

- Plusieurs enseignes de restauration ont récemment ouvert à l'ABC Verdun : Zaatar w Zeit, Deek Duke, Dunkin Donuts et le kiosque Caspresso, un concept de café développé par Casper & Gambini's. Avec ses ouvertures, le nombre d'enseignes de restauration à l'ABC Verdun s'élève à 26. Ce qui confirme son attractivité.

- **Côté fermetures**, le restaurant Habana, pionnier de la cuisine cubaine/mexicaine au Liban tire le rideau. Situé à Jounié, le restaurant-bar avait été ouvert en 1995, moyennant un investissement de 130 000 dollars à l'époque, par Michel Saidah, copropriétaire par ailleurs d'un emblématique Pacifico à Monnot. À Gemmayzé, c'est le restaurant libanais Bayrut Street Food qui ferme ses portes. Ouvert en 2015 sur un local de 250 m², l'établissement pouvait accueillir une centaine de personnes pour un ticket moyen autour de 25 dollars. Le fonds d'investissement Blueberry Capital Inc, qui détient la marque, a aussi développé une version snack, Bayrut Street Food Bites qui a déjà ouvert au CityMall et devrait ouvrir prochainement à Dbayé et Hazmié.