

Le secteur touristique estime les pertes à 700 millions de dollars

A lors que les fermetures de bars et de restaurants se succèdent depuis le début de la mobilisation en octobre dernier, le président de la Fédération des syndicats du secteur touristique, Jean Beyrouthy, a estimé les pertes à 700 millions de dollars depuis octobre. Selon lui, le taux d'occupation des hôtels varie entre 10 et 20 % suivant leur localisation depuis le début de l'année alors que ce taux avoisinait les 60 % en janvier 2019, d'après les chiffres du cabinet Ernst & Young. Dès le mois d'octobre 2019, le nombre de touristes enregistrés à l'aéroport de Beyrouth a chuté de 14 % par rapport à octobre 2018 d'après les chiffres du ministère du Tourisme. La tendance

s'est aggravée au début de l'année avec une chute de 17 % en janvier.

« La saison des fêtes a été très mauvaise pour le secteur. Les hôtels ferment certaines de leurs sections, renvoient des salariés ou divisent leur salaire par deux. Le secteur touristique est entré dans sa phase terminale. Si la situation persiste jusqu'à la saison estivale, le secteur touristique ne sera plus qu'un souvenir », constate Jean Beyrouthy, qui appelle à la mise en place de mesures drastiques comme le plafonnement des billets d'avion en dessous de 100 dollars pour les voyageurs en provenance d'Égypte, d'Irak et de Jordanie ainsi que l'annulation des taxes d'aéroport. | **Nagi MORKOS**

Tawlet se dote d'une épicerie

Le fondateur de Souk el-Tayeb, Kamal Mouzawak, a ouvert une épicerie dans un espace réaménagé de son



restaurant Tawlet, à Mar Mikhaël. « L'objectif derrière cette dekkéné est de constituer une sorte d'anthropologie alimentaire du Liban qui regroupe les meilleurs produits issus de différentes régions. Chaque jour, un producteur de légumes différent propose aussi sa récolte », explique le propriétaire qui dit avoir avancé la date de ce projet. En revanche, son partenariat avec les centres commerciaux ABC a été suspendu en attendant d'avoir plus de visibilité sur la situation économique actuelle.

Quant à son projet de maison d'hôte à Rachaya qui devait ouvrir au printemps prochain, sur le même modèle que les différents "Beit" à travers le Liban, il pourrait être repoussé à l'année prochaine. Les diverses activités du fondateur de Souk el-Tayeb ont été fortement impactées ces derniers mois, avec une baisse d'environ 50 % du chiffre d'affaires depuis octobre. Kamal Mouzawak continue toutefois de travailler à l'ouverture d'un nouveau Tawlet dans la maison d'hôte Beit Douma. | **N.M.**

785
Le nombre d'établissements fermés depuis septembre

Selon Tony Ramy, le président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries du Liban, 785 établissements ont mis la clef sous la porte entre le 1^{er} septembre 2019 et le 1^{er} février 2020, dont 240 rien qu'en janvier. La région du Mont-Liban est celle qui a été la plus touchée par la crise, avec 54 % des établissements concernés, suivi par Beyrouth (29 %). Toujours selon Tony Ramy plus de 35 000 personnes ont perdu leur emploi dans ce secteur et de nombreux employés ont vu leur temps de travail réduit pour compenser une baisse d'activité de l'ordre de 70 %.

Farida : un nouveau restaurant mexicain

Après Taco de Madre ouvert en 2018 et Catrinas l'an passé, Mar Mikhaël accueille un troisième restaurant mexicain, rue d'Arménie. Farida, dont le nom est inspiré de la peintre Frida Kahlo, peut accueillir jusqu'à 160 personnes. Au menu, un mélange de plats traditionnels mexicains et internationaux. Il faut compter 15 000 LL environ pour une entrée et 25 000 LL pour un plat. « Les gens restent attachés aux sorties. Espérons que cette crise ne sera qu'une étape que nous surmonterons, comme nous l'avons toujours fait », commente la propriétaire Karine Eid, qui détient aussi les restaurants de cuisine fusion Jouri et Baranda dans le centre commercial LeMall Dbayé. Plus de 500 000 dollars d'investissement ont été nécessaires pour l'ouverture du restaurant. Des discussions



sont en cours pour l'ouverture de Farida en franchise dans un autre pays de la région. | **Nada ALAMEDDINE**

Un bar à vin ouvre à Mar Mikhaël

Le groupe Disruptive EG a ouvert une nouvelle enseigne à Mar Mikhaël, rue Alexander Fleming. « Dans les années 1960, il y avait déjà un bar à vin à cet emplacement. C'est notre façon de lui rendre hommage, explique Karine Khoury, copropriétaire au sein du groupe, qui possède aussi Le Mèrou, Mothershucker, Taco de Madre et Kharouf Beirut. Vin sur 20 occupe un espace de 80 m² pouvant accueillir 25 personnes à l'intérieur et une vingtaine à l'extérieur.

En plus du service au verre (entre 8 000 et 18 000 LL), l'enseigne propose deux formules "open wine" mises à jour chaque semaine pour 33 000 ou 48 000 LL. Environ 100 000 dollars ont été investis dans cette enseigne. « Comme tout le monde, notre groupe connaît des difficultés depuis le début de la crise, mais les restaurants sont plus affectés que les bars. Vin sur 20 était déjà en préparation avant le début de la crise

et nous avons décidé de le lancer quand même. » Le groupe travaille aussi sur le développement de certains de ses concepts au Caire, en Arabie saoudite, au Koweït ainsi qu'aux Émirats arabes unis. | **N.A.**



Les frères Chamoun veulent internationaliser la manoushé

Depuis l'effondrement de l'immeuble rue Sélim Boulos, à Tabaris, les frères Chamoun sont dans l'attente d'une date de réouverture de The Lebanese Bakery, l'enseigne qui occupe le rez-de-chaussée. L'effondrement des trois étages supérieurs dans la nuit du 27 au 28 janvier a épargné les murs de la boulangerie et la plupart des fenêtres sont restées intactes. Mais le local a subi d'autres dégâts importants, notamment au niveau de l'air conditionné et du réservoir d'eau, pour un montant qui n'a pas encore été défini. « Le plus important c'est que l'immeuble se soit effondré dans la nuit sans faire de victimes. Je n'ose pas imaginer ce qui se serait passé si l'éboulement s'était produit à midi. Même si les pertes matérielles sont importantes, tout est récupérable. La plus grosse perte est pour le patrimoine », déclare Bassam Chamoun, en espérant rouvrir au plus vite. Si l'autorisation lui est donnée, il espère même transformer le toit de la boulangerie en jardin et y planter des légumes et des herbes fraîches. L'enquête de la municipalité a conclu à un "acte non intentionnel" et c'est désormais le parquet financier qui devra déterminer les responsabilités et décider de l'avenir de la bâtisse.

Il y a un peu plus de trois ans, Bassam et Samer ont eu un coup de cœur pour les voûtes de ce bâtiment vieux d'une centaine d'années, classé par le ministère de la Culture sur la liste du patrimoine national. Avec un investissement d'environ 400 000 dollars, ils transforment une ancienne boutique d'argenterie et de cristal en "furn" proposant les traditionnels manoushés au thym ou au fromage, mais aussi des créations plus personnelles comme des manoushés aux betteraves et au houmous.

Les deux frères n'ont pourtant pas un parcours de restaurateur. L'aîné, Bassam, 51 ans, passionné de cuisine, a fait des études d'architecture à l'AUB et ouvert son cabinet Sites Architects dans les années 1990 avec une activité parallèle dans l'immobilier, à Faraya et Achrafyé. Son frère Samer, 37 ans, est lui aussi



architecte. Il a travaillé pendant dix ans pour Zaha Hadid ainsi qu'en Chine et en Afrique avant de revenir au Liban il y a quatre ans.

L'ambition des deux frères a toujours été d'étendre le concept à l'étranger sous la forme de franchises. « Nous utilisons notre cuisine au Liban comme un laboratoire. À la différence des pizzas italiennes, la manoushé n'a jamais eu la résonance internationale qu'elle méritait. Nous pensons que moyennant quelques évolutions simples, sans trahir la tradition culinaire libanaise, elle peut être appréciée partout », explique Bassam Chamoun. Après une première franchise à Londres, en 2018, puis une autre à Bahreïn en décembre dernier, ils s'appêtent à ouvrir une deuxième enseigne dans la capitale britannique dans le célèbre centre commercial Harrods, pour un investissement de plus de 650 000 dollars. D'ici au mois d'avril, The Lebanese Bakery ouvrira aussi au Caire ainsi qu'à Riyad. Les deux entrepreneurs veulent ensuite continuer à s'étendre dans les pays du Golfe, ainsi qu'au Royaume-Uni où les Anglais et les nombreux ressortissants du Golfe raffolent des manoushés, et pourquoi pas aux États-Unis. « Ce serait un superbe défi », dit Bassam Chamoun, qui n'exclut pas d'ouvrir aussi d'autres The Lebanese Bakery au Liban, en dehors de Beyrouth. | **Nagi MORKOS**