

Le nombre de touristes en baisse de 7,6 % en janvier

Quelque 97 921 touristes ont été enregistrés au Liban en janvier, soit 7,6 % de moins qu'en janvier 2010.

Les touristes en provenance d'Europe et d'Amérique sont plus nombreux en ce début

d'année (en augmentation respective de 15 % et de 3,5 % par rapport à janvier 2010), tandis que les visiteurs en provenance des pays arabes, qui constituent 36,4 % du total, ont diminué de 27,7 % sur un an. ■

Une campagne publicitaire pour promouvoir le tourisme au printemps

Une campagne publicitaire pour attirer les touristes pendant la saison du printemps a été lancée par le ministère du Tourisme, en collaboration avec le Casino du Liban, les syndicats des différents secteurs touristiques et l'agence Impact BBDO.

Les médias libanais seront également mis à contribution, puisqu'ils diffuseront les quatre spots publicitaires prévus pour cette campagne gratuitement, a annoncé le ministre sortant du Tourisme Fadi Abboud.

Selon lui, cette campagne vise à attirer les touristes de la région, notamment ceux qui

se détourneraient des destinations comme l'Égypte ou la Tunisie, en raison de l'instabilité qui y règne.

Signe précurseur d'un début prometteur de la saison touristique durant le printemps, Abboud a déclaré que les réservations d'hôtels ont atteint 90 % pendant la période du Nourouz, le Nouvel An iranien (21 mars).

Abboud a souligné que le ministère est privé des 15 millions de dollars alloués pour financer des campagnes de promotion tant que le budget 2010 n'est pas encore voté. ■



Le Liban participe à des foires touristiques en Espagne et en Turquie

Le Liban a répondu présent à deux événements touristiques importants en Espagne et en Turquie, a indiqué le ministère du Tourisme dans un communiqué.

Le pays du Cèdre était représenté lors de la 31^e édition de la foire espagnole de Fitur à Madrid, qui s'est déroulée du 19 au 23 janvier. Le stand libanais, d'une centaine de mètres carrés, comptait sept agents touristiques libanais. Huit ans se sont écoulés depuis la dernière partici-

pation libanaise à cet événement.

La foire s'est déroulée sur plus de 75 000 mètres carrés, avec des participants de 166 pays, et plus de 210 000 visiteurs entre professionnels et grand public.

Le Liban était également présent à la foire internationale d'EMITT à Istanbul, entre le 9 et le 14 février, avec un stand d'une surface de plus de 100 mètres carrés.

La foire comptait plus de 3 000 exposants, accueillant environ 100 000 personnes. ■

Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth a baissé de 5 % en 2010

Malgré la hausse du nombre de touristes, le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth a reculé de 5 % en 2010 pour s'établir à 68 %, révèle l'étude annuelle du cabinet Ernst & Young sur le secteur hôtelier au Moyen-Orient.

Cela voudrait dire que les touristes sont de plus en plus nombreux à préférer louer ou acheter des appartements, soit qu'ils se sont détournés de la capitale où les prix sont relativement élevés.

En effet, le tarif moyen d'une chambre d'hôtel a augmenté de 3,2 % en 2010, à 257 dollars la nuitée, ce qui place Beyrouth à la septième position sur 16 villes arabes incluses dans l'étude.

La baisse du taux d'occupation ayant été plus importante que la hausse des tarifs, le revenu moyen généré par chambre a baissé de 3,8 %, à 177 dollars. En termes de rendement, Beyrouth figure toutefois en deuxième position régionale, avec Doha. ■

Indicateurs sur le secteur hôtelier dans les principales villes arabes en 2010

Ville	Taux d'occupation (en %)	Tarif moyen (en \$)	Rev. moyen par chambre (en \$)
La Mecque	70	303	213
Beyrouth	68	257	177
Doha	63	280	177
Abou Dhabi	74	233	174
Dubaï	75	216	164
Djeddah	72	212	154
Manama	59	253	151
Mascate	68	223	152
Koweït	53	264	141
Riyad	54	232	127
Madina	65	188	122
Al-Aïn	69	157	109
Amman	63	146	93
Le Caire	72	118	86
Charm el-Cheikh	85	64	55
Hurghada	86	46	40

Sources : Ernst & Young, Lebanon Weekly Monitor.

Près de 10 000 établissements touristiques appelés à régulariser leur situation

Le ministère du Tourisme a appelé tous les établissements touristiques à régulariser leur situation, faute de quoi ils seront fermés et mis sous scellés.

« Selon les estimations disponibles, et en attendant des statistiques plus précises, sur près de 15 000 établissements touristiques, plus de 10 000 sont en situation irrégulière sur l'ensemble du territoire », a indiqué le ministre sortant du Tourisme Fadi Abboud au *Commerce du Levant*.

Théoriquement, l'ouverture d'un établissement touristique nécessite une autorisation du ministère du Tourisme, qui se fait en deux étapes. La première consiste à présenter les plans des travaux à faire dans un local afin de le transformer en établissement touristique. Une approbation est donnée au cas où les travaux envisagés sont conformes aux réglementations.

« Mais cette approbation ne constitue en aucun cas une autorisation de début d'activité », explique Fadi Abboud. La deuxième étape consiste à vérifier que les travaux ont

été exécutés conformément aux plans initiaux. Une demande doit être présentée, avec des documents attestant par exemple de la disponibilité des places de parking, accompagnée d'une autorisation délivrée par la municipalité qui atteste la légalité de la construction.

Selon un propriétaire de restaurant à Gemmayzé, « c'est là que réside le principal problème. D'une part, les places de parking sont rares à Beyrouth et, d'autre part, le document de légalité de la construction est difficilement octroyé par la municipalité. Sur l'ensemble de la rue, seuls cinq établissements l'ont ».

La municipalité est chargée de vérifier que la construction respecte les réglementations, notamment celles qui concernent les distances entre les bâtiments ou l'empiètement sur les biens publics. La majorité des restaurants en bord de mer par exemple ne sont pas légaux, car ils sont construits sur des domaines publics. La lenteur administrative et la corruption

de certains agents municipaux expliquent également la difficulté d'obtenir une attestation de la municipalité.

Conscient de ce problème et de la difficulté de répondre à d'autres exigences comme celles des places de parking, le ministre Abboud appelle donc les propriétaires d'établissements touristiques à présenter la demande de la deuxième phase, même si leur dossier est incomplet. « Nous pouvons correspondre avec la municipalité pour attester de la légalité de la construction. Au bout d'un mois, si la municipalité n'a pas répondu, je suis en droit de donner une autorisation provisoire à cet établissement », explique Abboud. « Les établissements qui ne font pas la demande de la deuxième phase seront fermés et mis sous scellés », assure-t-il.

Idéalement, Abboud souhaite disjoindre l'autorisation du ministère du Tourisme de la légalité de la construction. « Mais cela nécessite des décrets pris en Conseil des ministres », ajoute-t-il. ■

Le syndicat des hôteliers s'oppose à une éventuelle interdiction du narguilé dans les restaurants

Le syndicat des hôteliers s'est fermement opposé à une éventuelle interdiction du narguilé dans les restaurants et les cafés libanais, estimant que cela risque d'engendrer « des pertes financières importantes » pour un secteur déjà lourdement affecté par la situation politique.

L'instabilité politique, reflétée par l'immobilisme du gouvernement pendant quatre mois et les difficultés à former un nouveau cabinet, a entraîné un recul du taux d'occupation et des revenus hôteliers de plus de 50 % par rapport à l'année dernière, alors que les coûts et les prix ne cessent d'augmenter, a affirmé le président du syndicat des hôteliers, Pierre Achkar, dans un communiqué publié mi-février. Cette situation "inacceptable" risque de conduire à des faillites et à des licenciements massifs dans un secteur-clé de l'économie locale, a-t-il prévenu. Dans ce contexte, « nous avons appris que certains députés plangent sur une proposition de

loi visant à interdire le narguilé dans les restaurants et cafés libanais sans en discuter avec les principaux concernés, alors que des investissements importants ont été réalisés par certains restaurateurs à ce niveau, a poursuivi Achkar. Nous comprenons que la santé publique soit

d'une importance majeure, mais une telle mesure doit être étudiée avec précaution et doit être prise progressivement ». Étant donné la situation politique et économique actuelle, « nous refusons totalement de mettre en œuvre une telle décision », a-t-il conclu. ■



Ginette : entre café-restaurant et concept-store

Nagi Morkos / Hodema



Le concept store Ginette a ouvert ses portes le 2 décembre dans l'immeuble Convivium 5, rue Gouraud, dans le quartier de Gemmayzé. Créé par Lina Naaman, Magda Abillama et Ra'ed Abillama, qui en est également l'architecte, cet espace de 320 mètres carrés, réparti sur deux étages, combine café-restaurant-pâtisserie, mode, art, livres et mobilier, et accueille sa clientèle tous les jours de 7h30 à 21 heures. Au rez-de-chaussée, l'espace intérieur et la terrasse du café-restaurant peuvent recevoir jusqu'à 60 personnes. On peut y manger des salades, des sandwiches et des desserts à choisir parmi la sélection signée Oslo pour un ticket moyen d'environ 30 dollars. Côté vêtements, Ginette propose une collection pour hommes et femmes "hétéroclite et

unique", « allant du chic au street-style et signée par de jeunes créateurs de mode ». On peut également y trouver une sélection de bijoux de mode, des montres, des produits cosmétiques, des bougies parfumées, des objets design, ainsi qu'une collection "pointue" de livres soigneusement sélectionnés. Quant à la mezzanine, elle accueille la galerie d'art de Ginette qui collabore avec Nanzuka Underground, une galerie d'art contemporain réputée de Tokyo. La galerie présente également du mobilier USM, marque suisse spécialisée dans la création d'un système de meubles flexibles et modulaires. La société Ginette SAL qui emploie 12 personnes a investi 900 000 dollars dans le projet et prévoit un retour sur investissement dans les trois prochaines années. ■

Les restaurants au secours des enfants malades

À l'occasion de la Journée mondiale du cancer, qui tombe le 15 février de chaque année, le Children's Cancer Center a organisé, en collaboration avec www.beirutrestaurants.com, l'événement "Eat Out for Life" ou "Mangez dehors pour une vie".

Une quarantaine de restaurants y ont participé en reversant 10 % de leur chiffre d'affaires au centre dans la semaine du 4 au 15 février dernier. À l'heure de mettre sous presse, le montant collecté par un tiers des participants était de 33 000 dollars.

En bref...

- Le propriétaire du Café Gemmayzé, plus connu sous le nom de Ahwet el-Ezez, a déjà trouvé un remplaçant pour son local rue Gouraud. Il s'agit de **Café Leila** du groupe Food Kapital dirigé par Dory Daccache également propriétaire de l'enseigne de restauration libanaise Leila. Les travaux de réaménagement de Café Leila, dont la superficie avoisinera les 310 mètres carrés, débiteront le 5 mars pour une ouverture prévue vers la mi-juin.

- L'enseigne **Creaway** ouvre deux nouvelles branches. L'une, dans le lobby du Grand Hotel Habtoor, a ouvert fin février avec une capacité assise de 240 personnes. L'autre à la place du restaurant Mabu rue de Damas et peut accueillir jusqu'à 360 personnes.

- Le **Cactus** rouvre ses portes rue Gouraud à son ancienne adresse. Le lieu porte toujours le même nom, mais change de concept pour se muer en lounge offrant une cuisine internationale et une large sélection de cocktails. Le réaménagement de Cactus, propriété de la société Cajem SAL et géré par Michel Razzouk, a coûté 200 000 dollars.

- La chaîne **Chili's** choisit la rue Gouraud pour y installer sa deuxième branche après celle du secteur de Nazareth à Achrafîé. C'est une première dans le quartier de Gemmayzé généralement habitué aux enseignes indépendantes. L'ouverture est prévue dans les deux prochains mois.

- Le **Bar à thym**, ouvert en octobre 2010 à Mar Mikhaël, propose des crêpes, des gaufres, un choix de plats chauds qui changent chaque semaine ainsi que des milkshakes et des formules de brunchs. Le Bar à thym dispose d'une capacité assise de 20 places et a coûté 150 000 dollars avec un retour sur investissement prévu dans deux ans.

- Toujours à Mar Mikhaël, le **Lei**, cocktail-bar, a ouvert à l'étage au-dessus du restaurant Chez Sophie le 9 décembre dernier. Lei dont la capacité assise est de 65 places met l'accent sur la qualité des cocktails offerts. Le groupe BLR Concept SAL, propriétaire du lieu, a dépensé 600 000 dollars pour un retour sur investissement prévu dans 16 mois. ■

La rue Monnot attire à nouveau les restaurateurs

La rue Monnot qui avait retrouvé un semblant de calme côté restaurants séduit à nouveau les investisseurs. Feuillantine, tout d'abord, a ouvert en septembre dernier en lieu et place du restaurant espagnol Soléa. Pour les partenaires Roula Eldaye et Joe Chehadé, il s'agit là de la deuxième enseigne de leur pâtisserie française après celle de Kaslik. À Beyrouth, le nom et le concept diffèrent quelque peu, puisque l'enseigne Feuillantine Côté Jardin accueille la pâtisserie mais aussi un restaurant libanais fusion. Des chanteurs animent certaines soirées dans un patio de 100 mètres carrés. Feuillantine Côté Jardin a une capacité assise de 40 places. Le lieu a coûté 400 000 dollars et les propriétaires prévoient un retour sur investissement d'ici à deux ans. Le 11 octobre 2010, c'est le Stove qui a ouvert ses portes. Ce restaurant dont la cuisine est ouverte sur la salle principale peut accueillir 90 personnes à l'intérieur et 50 en terrasse. Il propose des spécialités culinaires françaises telles que l'escargot à la bourguignonne, la côte de bœuf charolaise, ou encore le jarret de porc. Les sociétés Resto Bon et M Team ont investi 500 000 dollars pour développer ce concept et 300 000 dollars pour lancer un autre restaurant, italien celui-là, dans le local attenant à celui du Stove. Ce dernier projet dont le nom n'a pas encore été divulgué ouvrira de midi à minuit avec une capacité



Le Green Carrot.

assise totale de 120 personnes entre l'intérieur et la terrasse. Quant à la dernière ouverture en date rue Monnot, c'est celle du Green Carrot qui met en vedette la salade sous tous ses aspects. Lara Haddad, propriétaire du lieu, cible une clientèle « soucieuse de sa santé » en proposant des

soupes ainsi qu'une large variété d'ingrédients avec lesquels le client compose sa propre salade et choisit sa sauce parmi les 15 proposées tous les jours. Le restaurant qui a requis un investissement de 250 000 dollars peut recevoir quarante personnes sur une surface d'environ 95 mètres carrés. ■

Le salon Horeca du 29 mars au 1^{er} avril au Liban, et en juin en Arabie saoudite

Horeca, le salon des professionnels de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie, a signé un accord de franchise avec le groupe saoudien Semark pour développer son concept en Arabie saoudite. Un premier salon Horeca doit se tenir à Riyad du 14 au 17 juin prochain.

« Un cahier des charges a été défini. Nous avons adapté notre concept aux exigences du pays hôte, en l'occurrence l'Arabie saoudite », explique Joumana Dammous-Salamé, directrice de Hospitality Services, qui organise Horeca.

Cette franchise intervient alors que le groupe Hospitality Services redéfinit ses relations avec ses partenaires.

« Nous sommes associés à un organisateur de salons en Jordanie depuis 10 ans et au Koweït depuis 5 ans. Mais la gestion de ces accords est difficile depuis Beyrouth. Nous souhaitons à terme privilégier la franchise. » En attendant, la 18^e édition du salon Horeca se tiendra à Beyrouth du 29 mars au 1^{er} avril prochains au BIEL. L'an passé, 15 000 visiteurs étaient au rendez-vous ainsi que 250 expo-

sants. Pour 2011, Horeca table sur 300 exposants et 15 à 20 000 visiteurs, en provenance du Liban ou du Levant.

De nombreux événements sont prévus dans le cadre du salon, comme le concours de la meilleure huile d'olive, le concours de dressage de table ou la compétition du meilleur barman. Plus de 150 chefs libanais et étrangers se disputeront également le titre de meilleur cuisinier dans le cadre du salon culinaire, tandis que des fleuristes exposeront leurs plus belles réalisations. ■

Farouk Kamal lance le projet Zaitunay Bay à la Marina de Beyrouth

Farouk Kamal est l'un des parrains de Zaitunay Bay, un projet touristique et immobilier développé et géré par la société Beirut Waterfront Development SAL (BWD) à la Marina de Beyrouth dont l'inauguration est prévue en septembre 2011. BWD est le fruit d'une joint-venture entre les sociétés Stow Waterfront, dont les actionnaires principaux sont Mohammad Safadi, Walid Daouk et Solidere. Zaitunay Bay s'étend sur plus de 25 000 mètres carrés, dont 20 000 m² constructibles qui offriront 17 restaurants, des boutiques haut de gamme, un yacht club avec piscine et 45 résidences de luxe de 100 à 300 mètres carrés.

« Stow a eu l'idée de ce projet en 2004. Nous en avons discuté avec les dirigeants de Solidere qui sont propriétaires du terrain ; ils ont tout de suite été intéressés et ont organisé un concours international d'architecture remporté par l'Américain Steven Holl », explique Farouk Kamal, PDG de Stow Capital Partners, une compagnie d'investissement, de développement et de gestion immobilière, basée à Londres, qui financera l'investissement, hors terrain apporté par Solidere. L'architecte exécutif du projet est Nabil Gholam et l'architecte d'intérieur Nabil Dada.

Le capital est passé de 64 millions de dollars au départ à 200 millions aujourd'hui. « Nous ne lésions pas sur la qualité, affirme Kamal. Nous construisons selon les normes internationales et utilisons les meilleurs matériaux. Nous sommes le premier immeuble dans le pays candidat à la certification LEED » (attribuée aux constructions respectueuses de l'environnement). Le Yacht Club et ses résidences sont gérés par la Société des Grands Hôtels du Liban, propriétaire des hôtels Phoenicia et Vendôme. Certaines d'entre elles seront louées exclusivement aux membres du Yacht Club, d'autres seront vendues au-delà de 20 000 dollars le mètre carré. Dans un premier temps, BWD ne compte en céder que 20 %.

Quant aux restaurants qui ouvriront sur cette "promenade", il s'agit, entre autres, de Karam sur Mer, d'un restaurant de cui-



sine libanaise modernisée du chef Karim Haïdar, ou encore de l'enseigne italienne Signor Sassi. La liste des autres restaurants sera finalisée sous peu. Les espaces varient de 150 à 450 mètres carrés pour un loyer d'environ 1 000 dollars par mètre carré.

Farouk Kamal est diplômé en économie de l'Université américaine de Beyrouth et de l'Université d'Oxford en Angleterre. Il a intégré l'Université de Stockholm comme assistant de recherche avant de se lancer dans les affaires. Entre 1970 et 1976, il a dirigé la compagnie aérienne TMA en Scandinavie, puis de 1976 à 1982, deux filiales de Beijerinvest, un conglomérat suédois racheté en 1982 par le groupe Volvo. Il déménage alors à Londres et intègre une société de développement immobilier comme partenaire. « Ce n'est qu'au milieu des années 90, grâce à l'intervention de feu Rafic Hariri, que j'ai commencé à envisager les opportunités au Liban », poursuit Kamal. C'est

là que germe l'idée du projet des Marina Towers, lancé fin 2001 et achevé en 2006 dont 35 % des parts sont détenues par les sociétés libanaises Stow et le groupe Safadi, et 65 % par des Saoudiens. Les ventes ont totalisé environ 300 millions de dollars, chacune des unités étant revendue aujourd'hui entre 10 000 et 12 000 dollars le mètre carré.

Zaitunay Bay est l'un des nombreux projets que Farouk Kamal développe aux commandes de Stow Capital Partners, aussi bien dans les pays du Golfe, notamment à Oman, qu'en Angleterre: « Nous avons récemment levé 200 millions de dollars pour réactiver, dans le centre de Londres, des biens immobiliers aujourd'hui non productifs. Ce projet nous permettra de leur donner une valeur ajoutée. » ■

En collaboration avec  www.hodema.net