

Un prix d'excellence pour Roadster Diner

Nagi Morkos / Hodema

Roadster Diner, la chaîne de restaurants basée au Liban, a remporté la médaille d'or du mérite de "Tatweej Academy" pour la "Meilleure chaîne de restaurants dans le monde arabe en matière de qualité". La cérémonie qui s'est tenue en décembre dernier à l'hôtel Armani de Dubaï récompense les entreprises arabes des secteurs public et privé. Selon Samer Chehlaoui, PDG de Roadster Diner, « nous sommes la seule chaîne de restaurants à avoir reçu une telle distinction ; nous sommes fiers de nous joindre au groupe exclusif des entreprises leaders du monde arabe ». Au-delà du prestige, ce prix permet à l'enseigne de faire partie d'un réseau créé par la Tatweej Academy regroupant « l'élite des sociétés industrielles arabes ». Depuis son lancement à Achrafieh en 1998, Roadster Diner a multiplié ses ouvertures dans le pays où il a aujourd'hui à son actif 11 enseignes et trois



centres de livraison répartis entre le Grand Beyrouth et Jounieh. Chehlaoui qui dit investir principalement dans ses ressources humaines et gérer Roadster « comme une société de haute technologie », a mis en place des procédés de qualité

qui lui ont permis d'obtenir la certification ISO:22000 en 2008. Il emploie aujourd'hui 850 personnes. Le chiffre d'affaires annuel de Roadster Diner est passé de 12 millions de dollars en 2007 à plus de 30 millions de dollars en 2011.

Le chiffre

57 %
taux
d'occupation
des hôtels

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est établi à 57 % en 2011 contre 68 % un an plus tôt, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young. Il s'agit de la 5^e baisse la plus importante de la région après Le Caire (-36%), Manama (-30%), Charm el-Cheikh (-28%) et Hurghada (-23%). La baisse de la demande s'est traduite par une chute du tarif moyen par chambre de 13,7 % sur un an à 220 dollars, contre 255 dollars en 2010. Il s'agit des 7^{es} tarifs les plus chers de la région. Concernant les revenus par chambre disponible, ils ont chuté de 27,6 % à 126 dollars fin 2011.

Le bar à vin Merlot ouvre dans le centre-ville

Merlot est le dernier-né des concepts ouverts rue d'Uruguay, dans la nouvelle zone de restauration inaugurée au centre-ville de Beyrouth, à l'arrière de l'immeuble an-Nahar. Merlot est un

bar à vin qui propose « des vins rouges et blancs rares et non commerciaux » du Liban (vins organiques, vins de montagne, etc.) et des cocktails variés, notamment la spécialité du lieu, le cocktail Merlot à base de vin,

vodka, pêches fraîches, soda et sucre brun. Le lieu offre également une cuisine « internationale et simple qui se marie bien avec la dégustation de vin et met en valeur ses arômes », explique Maurice Sursock, l'un des propriétaires. La carte propose ainsi des plateaux de charcuterie et fromages, des quiches, salades et petites pizzas. La société Yellow Wine SARL, dont les propriétaires sont Maurice Sursock, Carlos Khachan et Toni Rizk, a investi 200 000 dollars prévus d'être rentabilisés en 18 mois. Les actionnaires sont déjà dans le secteur de la restauration : Sursock a développé une socié-

té de traiteur, Rizk est partenaire dans divers restaurants et pubs à Beyrouth, et Khachan est sommelier et consultant en vin. « Notre choix s'est porté sur la rue d'Uruguay, car c'est un lieu de restaurants très "tendance". De plus, l'accès y est aisément accessible et la rue est desservie par un service de voituriers centralisé et plusieurs parkings situés à proximité », poursuit Sursock. Merlot qui est la neuvième enseigne à ouvrir dans la rue accueille sa clientèle tous les jours de 17 heures à 2 heures avec une capacité assise de 30 personnes à l'intérieur et une vingtaine en terrasse pour un ticket moyen de 25 dollars.



Il fait l'actualité

Nohad Dammous œuvre sans relâche pour améliorer la formation hôtelière

Nohad Dammous, cofondateur de Hospitality Services et rédacteur en chef de la revue Hospitality News, a reçu une distinction de l'Université La Sagesse en appréciation de sa contribution au développement et à la promotion des formations hôtelières au Liban et au Moyen-Orient, une mission à laquelle il s'attelle depuis le début de sa carrière dans les années 1950. À travers l'Association pour le développement de la formation touristique et hôtelière (ADFTH) qu'il a fondée il y a de nombreuses années, Nohad Dammous cherche à « créer un pont entre les écoles hôtelières et l'industrie locale ». Ses objectifs sont multiples : encourager les jeunes à s'orienter vers une formation dans ce domaine, augmenter les opportunités d'emploi, améliorer le niveau de qualification des diplômés et constituer un centre de documentation spécialisé. « Les écoles souffrent du manque d'enseignants qualifiés et d'équipements ; certaines n'ont pas évolué depuis des décennies, se désolé-t-il. Alors qu'elles sont censées offrir une formation complète aux élèves, elles ne produisent en réalité que des diplômés avec peu de connaissances pratiques, et seuls les hôtels et restaurants leur procurent le bagage nécessaire pour progresser. » Le pays compte aujourd'hui plus de 120 écoles et instituts hôteliers, mais ce grand nombre, selon lui, n'est pas un indicateur d'un enseignement de qualité. « Je cherche aussi à promouvoir l'image de cette formation, longtemps sous-estimée au Liban ; lorsque je me suis lancé dans ces études, mon grand-père ne m'a pas adressé la parole pendant deux ans ! » se souvient-il. Nohad Dammous, 79 ans, cofondateur en 1993 avec sa fille Joumana



la société Hospitality Services qui publie les magazines Hospitality News, Taste and Flavors et Lebanon Traveller, et organise au Liban, depuis 1994, le Salon Horeca qui réunit chaque année autour de 400 professionnels du secteur hôtelier et de la restauration. La 19^e édition libanaise de ce rendez-vous annuel a lieu au mois de mars au BIEL. Le salon est également présent en Jordanie, au Koweït et en Arabie saoudite. Dernier projet en date de Hospitality Services, le "Beirut Cooking Festival" organisé depuis 2011, qui s'adresse aux passionnés de cuisine et amateurs d'art de la table. « Je suis heureux d'avoir réussi à intéresser mes filles Joumana, directrice de Hospitality Services, et Randa en charge de Horeca, à ce domaine », se félicite Dammous. Pionnier de l'industrie hôtelière au Moyen-Orient, il est également le « premier Libanais à avoir décroché des diplômes de gestion hôtelière d'universités internationales » et le premier doyen d'une école hôtelière dans la région, l'Institut de gestion hôtelière de Dekwané entre 1957 et 1975. Il est également sollicité par les gouvernements arabes pour prodiguer des conseils en matière de tourisme. En 1982, il est nommé conseiller du ministère du Tourisme par l'ancien président de la République René Moawad, alors ministre du Tourisme. Tout au long de sa carrière, Dammous, « porte-parole des hôteliers libanais », remporte de nombreux prix locaux et internationaux. Il a également créé le "Lifetime Achievement Award" qui honore depuis dix ans des professionnels de l'industrie et, plus récemment, le prix Nohad Dammous qui offre au meilleur élève des écoles hôtelières une bourse de 5 000 dollars pour l'encourager à poursuivre sa formation. « Les étudiants doivent comprendre que dans ces métiers, la pratique va de pair avec la théorie ; pour réussir, il ne faut pas prendre l'ascenseur mais monter les marches une à une en perfectionnant ses études. »

En bref

- Un restaurant italien traditionnel, L'Occa Matta, a ouvert ses portes à Mar Mikhaël dans une ancienne maison libanaise de 275 m². Le restaurant peut recevoir 65 personnes tous les jours de midi à 16h et de 19h30 à minuit, et offre des plats des régions du nord de l'Italie comme la Lombardie ou le Piémont pour un ticket moyen de 52 dollars. La société Cantina SAL dont l'actionnaire principal est Sacha Aboukhalil a investi 500 000 dollars avec un retour prévu en deux ans.

- **Big Shot**, le premier bar dans le pays dédié aux fans des musiques R&B, Rap et Hip Hop, s'est installé dans le quartier de Hamra. La société Big Shot SAL a investi 300 000 dollars que les actionnaires Rony Abou Saab et Rabih Fakhreddine prévoient de rentabiliser en 18 mois. Le bar, dont la capacité assise est de 85 personnes, sert également une cuisine internationale tous les jours de 18h à 5h pour un ticket moyen de 15 dollars.

- **Sai**, un restaurant japonais, a ouvert à Élissar dans le Metn. Avec 40 places assises, il accueille sa clientèle de midi à minuit, pour un ticket moyen avoisinant les 40 dollars. La société Sai Japanese and Tea SAL – dont les actionnaires sont Rami Abboud, Charbel Tohmé, Élie Tawilé et Roni Tawk – a investi 140 000 dollars prévus d'être amortis en 18 mois.