

hôtellerie & tourisme

Charlotte, une nouvelle brasserie à Mar Mikhaël

Ziad Rahmé et Laura Ayoub, propriétaires du restaurant français Goûtons Voir et de l'italien Nonna Pizza lancent Charlotte, une nouvelle brasserie à Mar Mikhaël. Situé sur une surface de 135m² dans la rue de Madrid, ce nouvel établissement souhaite attirer une clientèle jeune, mais attentive à la qualité de la nourriture. « Nous avons choisi cet emplacement, car la rue de Madrid est en passe de devenir un petit cluster de restaurants, explique Laura Ayoub. C'est un endroit facile d'accès qui attire déjà une grande clientèle. » Charlotte a des airs de brasserie parisienne avec ses chaises tressées, ses plantes grimpantes et son ardoise. Au menu justement, c'est essentiellement de la cuisine française avec une touche asiatique. Parmi les



spécialités, on retrouve l'assiette du boucher mais aussi les spaghettis aux fruits de mer ou encore des rouleaux de printemps au canard. La brasserie peut accueillir jusqu'à 60 personnes

assisés midi et soir pour un ticket moyen entre 30 et 40 dollars. Pour ce quatrième projet, Ziad Rahmé et Laura Ayoub ont investi 400 000 dollars.

N.M.

Le chiffre

55 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en février

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a progressé de 2 points en rythme annuel depuis janvier 2016, tiré par une augmentation du nombre de touristes, selon le cabinet Ernst & Young. Ce taux s'est ainsi établi à 55 % en février 2016. C'est le quatrième taux le plus fort de la région après Dubaï, Qatar et Oman. Le tarif moyen par chambre a atteint 142 dollars, en baisse de 16,7 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont eux baissé de 14,3 % à 79 dollars.

Le salon de thé Angéline ouvre au centre-ville

Le groupe Boubess déjà propriétaire de 17 marques de restauration

au Liban, dont les franchises de L'Entrecôte et le Café de Flore, a ouvert le salon de thé parisien



Angéline au centre-ville de Beyrouth. « Nous avons choisi cet emplacement, car c'est une partie de la ville où il n'y avait pas d'offre de salon de thé – pâtisserie, explique Samir Boubess, copropriétaire gérant du groupe. Initialement nous pensions que la situation du pays allait s'améliorer et que nous pourrions profiter du retour des touristes, malheureusement ça n'a pas été le cas. » Moyennant un investissement de 2 millions de dollars, l'établissement occupe une surface de 200 m² en intérieur, 70 m² en extérieur et peut accueillir jusqu'à 120 personnes assises. Au menu on retrouve les spécialités qui

ont fait le succès d'Angéline à travers le monde comme le mont blanc ou le chocolat chaud, mais aussi des sandwiches et des salades. Les pâtisseries sont préparées sur place, ce qui permet de maintenir des prix compétitifs avec le marché. Un éclair par exemple est vendu 5 500 livres libanaises. Interrogé sur les perspectives de développement de la marque au Liban, Samir Boubess répond qu'il envisage un deuxième établissement. Les salons de thé Angéline sont déjà présents dans huit pays à travers le monde, dont le Qatar et les Émirats arabes unis.

N. M.

Un deuxième Shakespeare and Co. à Sodeco



Le café restaurant Shakespeare and Co. ouvre une deuxième franchise au Liban.

Situé rue de Damas à l'emplacement de l'ancien club Element, ensuite repris par Semsom, le nouvel établissement peut accueillir jusqu'à 220 personnes assises, sans interruption du petit déjeuner jusqu'au dîner, pour un ticket moyen à 20 dollars par personne. Le menu est identique à celui de la branche de Dbayé, ouverte en 2012 : sandwiches, salades, soupes, pizzas, sajs, desserts et chichas. « Sodeco est un quartier très dynamique où l'on trouve

une clientèle diversifiée », explique Manav Suri, le propriétaire de la franchise pour le Liban. Ce promoteur immobilier basé à Dubaï et dont la famille possède le groupe hôtelier Suyra en Inde a investi environ un million de dollars pour cette nouvelle branche. « Le Liban est un pays qui offre beaucoup de perspectives dans le domaine de la restauration et même si nous traversons une crise, il faut rester positifs », continue-t-il, soulignant qu'il souhaite poursuivre l'expansion de la marque émirienne au Liban et dans d'autres pays.

C. D.

À Hamra, Le Rouge cède la place à Toot

Le restaurant Le Rouge a fermé sa dernière branche à Hamra, ouverte en 2008, pour laisser place à Toot, un café-restaurant libanais. « La démographie à Hamra a beaucoup changé ces dernières années, explique Ali Assaf, directeur général de la société Ras Beirut Food Concepts (RBFC), propriétaire des deux marques. En l'absence de touristes, le goût de la clientèle s'oriente de plus en plus vers la cuisine orientale. » Le Rouge, qui offrait une carte française, se trouvant coupé de sa clientèle cible, les propriétaires de la marque ont préféré fermer temporairement, en attendant de trouver un nouveau local dans la région de Dbayé. Dans le même temps, ils



ont profité du local pour y réinstaller Toot, initialement situé à la fin de la rue de Hamra. Toot, qui propose une carte de nourriture libanaise revisitée dispose de 130 m² et peut accueillir une centaine de personnes assises

pour un ticket moyen autour de 15 dollars. Un concept qui semble fonctionner, puisque la RBFC annonce l'ouverture d'ici à la fin de l'année d'une seconde enseigne de la marque.

C. D.

En bref

- Le groupe hôtelier **Four Seasons Hotels and Resorts** a nommé **Rami Sayess** nouveau directeur général de son établissement à Beyrouth. Rami Sayess qui occupait depuis 2013 le poste de vice-directeur en charge de la région Europe, Afrique et Moyen-Orient, rentre ainsi au Liban après 30 ans d'absence. Diplômé de l'école hôtelière Les Roches, en Suisse, il a ensuite poursuivi ses études à l'université de Cornell à New York avant de travailler dans de nombreux pays dont la Jordanie, l'Arabie saoudite, la Thaïlande ou encore le Qatar. Il fait partie du groupe Four Seasons depuis 2005.

- Le restaurant japonais **Soto** a ouvert ses portes à Badaro. Situé dans un local de 80 m² dans la rue Alam, cette nouvelle branche peut accueillir jusqu'à une trentaine de personnes pour un ticket moyen à 25 dollars. « C'est un quartier en pleine expansion et avec ce nouvel établissement nous avons deux objectifs : cibler la clientèle de bureaux via notre service de livraison durant la journée et les jeunes le soir », dit Samer Maroun, copropriétaire. Soto Badaro est le cinquième établissement de la marque et sera bientôt suivi par une sixième ouverture à Mzaar.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Waël Lazkani pose ses valises au Liban

Waël Lazkani est un cuisinier voyageur. Six ans après le lancement de Jaï, traiteur thaï à Clemenceau, son propriétaire prépare le lancement d'un nouvel établissement, asiatique toujours, mais d'inspiration différente. Également situé à Clemenceau, le nouveau traiteur sera spécialisé dans les plats chinois, coréens et japonais.

Tout commence au Canada. Durant ses études de Sciences politiques, Waël Lazkani prend un petit boulot dans un restaurant et réalise que c'est sa passion. Tout en restant à Montréal, il change de voie, puis part terminer sa formation à Genève, en Suisse. Il y apprend la cuisine européenne, gastronomique, moléculaire et rejoint rapidement les équipes de restaurants étoilés comme le Neptune à Genève ou le Foliage à Londres. Mais rapidement c'est autre chose qui l'attire. « J'avais envie de quitter la gastronomie, qui est trop travaillé, pour passer à une cuisine de bistrot », dit-il. Waël Lazkani trouve alors une solution inattendue, il embarque comme cuisinier sur des navires privés.

De 2003 à 2010, il sillonne ainsi la Méditerranée pendant les mois d'été. « Il fallait être très créatif, se souvient-il, descendre, arpenter les marchés locaux, remonter et tout préparer. » Durant les mois d'hiver, Waël Lazkani profite de son temps libre pour passer du temps au Liban et voyager en Asie « essentiellement pour manger », dit-il. Cette passion pour les saveurs d'Extrême-Orient et ses passages de plus en plus réguliers au pays de ses parents posent le socle de la suite de sa carrière.

En 2010, il pose enfin ses valises à Beyrouth. « Enfant, j'adorais



venir au Liban, j'aime la cuisine libanaise, mais je l'ai longtemps considérée en dehors de mon répertoire, explique Waël Lazkani. J'ai donc décidé d'ouvrir un petit endroit pour servir mes plats asiatiques préférés. » Après deux ans de tâtonnements, 2013 voit naître Jaï, un petit traiteur qui mélange cuisine thaï, indonésienne ou encore vietnamienne pour un ticket moyen autour de 20 dollars par personne. L'établissement, qui a coûté 120 000 dollars, peut accueillir seulement six clients assis, mais se concentre surtout sur la livraison, partout à Beyrouth.

Mais rapidement l'idée de renouer avec les traditions libanaises refait surface. En 2012, le chef démarre une collaboration avec l'organisation Souk el-Tayeb, où il s'occupe à présent de programmes de renforcement de

capacités. L'idée est d'apprendre aux participants les bons gestes pour cuisiner de manière professionnelle. Fort de cette expérience, Waël Lazkani souhaite aujourd'hui approfondir sa connaissance de la cuisine et de l'agriculture libanaise, et travaille sur un projet permettant de valoriser certains ingrédients traditionnels.

Il ne manque qu'une seule corde à l'arc du chef : la transmission de son expérience internationale auprès des restaurateurs libanais. C'est chose faite en 2014 avec la création d'une entreprise de consultance cuisine à son nom où il développe des recettes pour d'autres. « La clientèle libanaise est demandeuse de nouveaux concepts, mais elle est exigeante », constate Waël Lazkani, qui a élaboré les menus de Salon Beyrouth et Brass.

Nagi Morkos

En bref

- Pour célébrer les dix ans de la marque **Leila**, ses propriétaires décident de changer d'image. Finies la déco rétro et la nostalgie du Liban d'avant-guerre, Leila se veut à présent le reflet du Beyrouth d'aujourd'hui. Décoration, vaisselle, présentation des tables et même le menu, tout y passe. « Nous souhaitons revaloriser notre image », précise Joe Abras, propriétaire gérant de la marque. Parmi les trois établissements que compte Leila au Liban, l'enseigne située à l'ABC Achrafieh est la première à vivre ce renouveau. Suivra Leila Dbayé à l'automne, puis Leila Verdun, ainsi que les restaurants au Koweït, à Dubaï, au Bahreïn et en Égypte. Le café Akhwet Leila, quant à lui, reste inchangé.

- À Mar Mikhaël, l'épicerie fine et café **The Food Dealer** ferme ses portes. L'établissement lancé en 2014 par Sami Azkoul, Caline Chidiac, Asma Gholmieh et Marwa Rizk Jaber proposait à la vente pain, fromage, charcuterie, vins et autres produits pour un panier moyen entre 25 et 50 dollars. Sur une surface de 112 m², The Food Dealer c'était aussi un petit café d'une vingtaine de places qui servait une cuisine simple pour un ticket moyen autour de 20 dollars.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net