

À Tyr, une nouvelle maison d'hôte après Dar Alma

Suite au succès de Dar Alma, Philippe Tabet ouvre une nouvelle maison d'hôte. « Depuis notre ouverture l'an dernier, nous sommes pleins huit mois de l'année et les clients en redemandent, alors avoir quelques chambres de plus, ça semblait logique », explique le propriétaire Philippe Tabet qui a investi environ un million et demi de dollars dans ce nouveau projet. Situé dans la vieille ville de Tyr, à proximité du port, ce nouveau lieu de séjour est composé de deux anciennes maisons de famille – architecture XVI^e et XIX^e siècle – disposées autour d'un jardin intérieur. L'établissement a une superficie de 800 m² et propose huit chambres doubles, dont trois suites, pour des prix allant de 130 à 280 dollars la nuit. La clientèle visée est essentiellement beyrouthine ou européenne et assez haut de gamme. Pour les touristes, Tabet organise quelques activités comme des prome-



nades en mer avec les pêcheurs du coin. La maison d'hôte dispose aussi d'un toit aménagé pour grignoter ou prendre un verre, et d'un bar à vins et d'un spa au

sous-sol. « Avec ce nouveau lieu, l'idée était aussi de pouvoir proposer un endroit pour passer la soirée », dit le propriétaire.

Nagi Morkos

Le chiffre

61,5 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 61,5 % en février 2017, contre 56,3 % à la même période en 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, cette progression est essentiellement due à l'amélioration de la situation politique et institutionnelle au Liban depuis l'élection du nouveau président de la République. Cette reprise d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du revenu par chambre disponible. Le revenu par chambre disponible est ainsi de 91 dollars, en hausse de 15,5 % par rapport à février 2017. Sur la même période, le tarif moyen par chambre a baissé de 1,3 % pour s'établir à 137 dollars.

Oslo ouvre une nouvelle boutique à Verdun

Après une première boutique à Mar Mikhaël, le célèbre glacier libanais Oslo se lance à Verdun. Situé sur une surface de 12 m², Oslo Verdun est un point de vente où l'on retrouve les glaces au cornet, en bol ou au litre, mais aussi les nombreux gâteaux comme le Angel Cake, ou d'autres confiseries qui ont fait la réputation de la marque depuis plus de vingt ans. Le cornet y est vendu à 6 000 livres libanaises et le litre de glace varie entre 26 000 et 44 000 livres libanaises. « Cette seconde boutique représente une opportunité qu'il fallait saisir afin

de pouvoir couvrir l'ensemble de Beyrouth », explique la propriétaire Nayla Audi, qui ne souhaite pas s'exprimer sur le montant de l'investissement réalisé. À l'avenir, si Nayla Audi souhaite poursuivre l'expansion des glaces Oslo avec, idéalement, une troisième boutique dans la région de Naccache, elle se refuse à franchiser au Liban. « Je trouve que cela n'a pas de sens, le pays est petit, et mon produit perdrait en qualité », dit-elle. À l'étranger, les glaces Oslo sont déjà commercialisées sous le nom Milk dans deux points de vente en Californie.

N. M.



Les snacks libanais reviennent à la mode

La tendance des snacks libanais se confirme avec le succès prolongé de l'emblématique Barbar et plus récent de Sandwich w Noss et Chi Tayeb. À Jounié, deux nouvelles ouvertures : Chouchou et Snack el Awadim. Lancé en janvier, Snack el- Awadim est spécialisé en sandwiches et desserts libanais pour un ticket moyen autour de 7 000 livres libanaises. Le propriétaire Jad Choueiry, qui a investi environ 100 000 dollars, affirme que c'est un pari sûr. « Ce type de nourriture sera toujours recherchée, surtout quand c'est bon et à bas prix », dit-il. Toujours à Jounié, un autre snack a ouvert en février. Nommé Chouchou, en référence à l'acteur des années 1960, il propose des sandwiches, burgers et manakiche, ainsi que des cocktails pour un ticket



moyen autour de 6 000 livres libanaises. Quand on lui demande pourquoi avoir investi dans un snack, l'un des propriétaires,

Haytham Kikano, semble surpris : « C'est évident, les Libanais adorent cette nourriture ! »

N. M.

Le groupe Ghia ouvre deux nouveaux concepts

Le groupe de restauration Ghia a ouvert deux nouveaux concepts situés dans des centres commerciaux à la lisière de Beyrouth. Moyennant un investissement d'environ 700 000 dollars, MED by Duo a ainsi ouvert ses portes au Beirut City Centre. Situé en terrasse à proximité des cinémas, ce nouvel établissement de 200 m² peut accueillir une centaine de personnes et propose une cuisine méditerranéenne pour un ticket moyen autour de 20 dollars. De l'autre côté de la ville au CityMall de Dora, le groupe a développé Beirut by Grill, un restaurant spécialisé dans le chawarma. Situé au sein du food court du centre commercial, Beirut by Grill



place son offre autour de 10 dollars par personne. « Le fait d'ouvrir dans un centre commercial nous permet de faire des économies au niveau du marketing, le mall attire une clientèle très large dont nous bénéficions directement »,

explique Jessy Abi Rached, directrice marketing du groupe Ghia, qui ajoute que ces deux nouvelles marques ont vocation à être développées dans d'autres centres commerciaux.

N. A.

En bref

- La chaîne de restaurants **Classic Burger Joint** poursuit son expansion avec l'ouverture prochaine de deux établissements sous franchise à Jbeil et à Tripoli. « Il s'agit d'un développement naturel pour notre marque, nous avons une base de clientèle qui nous connaît déjà », explique Angela Sawan, directrice des franchises. En mars dernier, c'est le restaurant de Mar Mikhaël qui a mis la clé sous la porte. De plus, Classic Burger Joint s'appête à lancer ses kiosques d'été, des points de vente saisonniers qui proposent un menu simplifié pour un ticket moyen autour de 12 dollars par repas. Cette année, les petits camions jaunes seront donc présents à l'hôtel Printania de Broummana, à Rayfoun et en franchise à Beyrouth à l'hôtel Riviera, ainsi qu'au Palma Beach et au Miramar près de Tripoli. « La possibilité d'ouvrir un kiosque est un privilège que nous réservons à nos franchisés », poursuit Angela Sawan.

- Le bar-restaurant **Walkman** situé à Hamra a fermé ses portes. L'établissement, pensé comme un lieu de détente et de fête sur le thème disco 80's, n'a pas rencontré le succès escompté par ses propriétaires, notamment à cause du changement de clientèle dans le quartier qui préfère aujourd'hui des concepts orientaux. Rony Abou Saab et ses partenaires, qui envisagent de nouveaux projets à Mar Mikhaël, avaient effectué un investissement d'environ 800 000 dollars qui n'a pas totalement été amorti.

Il fait l'actualité

Roderick Sursock Cochrane veut redonner au Grand Hôtel de Sofar ses lettres de noblesse

Propriété de la famille Sursock, le Grand Hôtel Casino de Ain Sofar fait partie des bâtiments les plus mythiques du Liban. Bâti à la fin du XIX^e siècle sur un terrain de 28 000 m², il était l'un des premiers établissements hôteliers d'envergure au Moyen-Orient réunissant une clientèle locale mais aussi des visiteurs de marque venus du monde entier. En 1975, l'hôtel cesse de fonctionner. L'armée syrienne réquisitionne le bâtiment principal de 1 400 m² pour en faire un de ses quartiers généraux. Durant cette période, l'hôtel a été pillé et sa charpente détruite. « Depuis le départ des Syriens, l'hôtel est resté à ciel ouvert », explique l'un des propriétaires principaux, Roderick Sursock Cochrane. Moyennant environ 250 000 dollars, celui-ci a entrepris l'an dernier quelques travaux permettant de préserver le bâtiment. « Pour récupérer cet argent, j'ai proposé de faire ce que je sais faire de mieux, c'est-à-dire organiser des réceptions », explique-t-il. Après l'aménagement de salles de bains et cuisines, le rez-de-chaussée du Grand Hôtel ainsi que ses jardins pourraient bien être la prochaine destination en vogue pour les mariages. « L'idée est de garder l'aspect délabré du lieu, car les grandes réceptions au Liban se font dans des endroits vierges où l'on peut construire un décor complet », poursuit Roderick Sursock Cochrane qui gère déjà l'autre propriété familiale de Sofar : La Villa Donna Maria Sursock. Les jardins de ce palais sont loués entre 8 000 et 15 000 dollars, et accueillent une douzaine de mariages par an. Des prix



que le gérant justifie par le fait qu'à Sofar, la saison ne dure que deux mois.

Mais à long terme, le projet est tout autre. « Je cherche un investisseur qui viendrait en collaboration avec notre famille ou qui louerait à long terme. La seule condition serait que le bâtiment principal demeure et que le nom "Sursock" reste attaché à la propriété. Je souhaite créer une destination qui marcherait été comme hiver et qui relancerait l'économie du village », annonce le copropriétaire.

Roderick Sursock Cochrane, héritier de la famille Sursock, n'en est pas à sa première tentative de modernisation du patrimoine familial. Alors qu'il travaille depuis Londres aux achats du groupe de restauration Abela, il ouvre en 1978 un premier restaurant à Achrafié qu'il louera plus tard. Le Retro se transforme rapidement en une boîte de nuit prisée, puis en restaurant français avec La Table d'Alfred, aujourd'hui une salle de réception à côté du bistrot Fred. À son retour de Londres en 1996, il continue sur sa lancée et décide d'ouvrir les jardins du palais fami-

lial de Beyrouth pour des réceptions. « La famille a d'abord crié au scandale, mais elle a finalement réalisé que c'était le seul moyen de dégager une source de revenus suffisante pour maintenir cette maison sans apport extérieur », dit-il.

Aujourd'hui, les jardins du palais accueillent quelque 35 événements par an, pour 800 personnes maximum. Le terrain est loué entre 11 000 et 17 000 dollars suivant le nombre d'invités et les frais de bars sont compris entre 12 et 17 dollars par personne. La majorité des réceptions sont des mariages pour un budget total compris entre 80 000 et 150 000 dollars.

Au début des années 2000, Roderick Sursock Cochrane est aussi associé à l'ouverture au public d'une autre propriété familiale : la villa Linda Sursock, passée sous gestion du Bristol Traiteur depuis 2013. « Comment définir ma profession ? C'est une question que me pose régulièrement ma fille... On peut dire que je suis administrateur des propriétés familiales. »

Nada Alameddine

En bref

- À Achrafié, le restaurant asiatique Tsu a fermé ses portes pour laisser place à un nouveau concept : **Cheket Najib**. « Il s'agit d'une maison moderne qui sert une cuisine libanaise », dit Zahy Rizkallah, l'un des propriétaires qui détient par ailleurs les enseignes Enab. Ce café-restaurant propose une cuisine levantine composée de mezzés, plats du jour et chawarma servis dans un cadre moderne pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne. L'établissement peut accueillir jusqu'à 150 clients assis et a coûté environ 300 000 dollars en rénovation à ses propriétaires.

- Le groupe **Mindset**, propriétaire notamment des marques Bodo et Bonavida, a ouvert un nouvel établissement à Saïfi, côté port. Jackie O est un concept de restaurant-bar qui propose une sélection de cocktails ainsi qu'une carte de cuisine internationale pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne. Moyennant un investissement de 700 000 dollars, Jackie O s'étend sur une surface de 150 m² où peuvent s'asseoir environ 140 personnes. À partir de juin, Jackie O ce sera aussi un roof top pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes tous les soirs autour d'une programmation musicale.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net