

# hôtellerie & tourisme

## The Food Dealer, une épicerie et un café à Mar Mikhaël

**T**he Food Dealer, une épicerie et "café de quartier", a ouvert à Mar Mikhaël en octobre. Ce sont Sami Azkoul, Caline Chidiac, Asma Gholmieh et Marwa Rizk Jaber, « quatre amis et résidents de Mar Mikhaël » qui ont eu l'idée de ce concept. « Malgré l'abondance de petits commerces dans le quartier, il n'existait pas d'épicerie fine. » The Food Dealer propose entre autres à la vente une variété de pains, fromages, charcuteries et produits du terroir, du thon « de premier choix », des saumons et autres poissons fumés, des vins et spiritueux, ainsi que des produits faits maison comme des gâteaux et des sauces de pâtes. « La plupart de nos produits sont uniques, mais nous proposons également une sélection plus simple pour les jeunes qui désirent s'achalander chez nous. » Le prix du panier moyen varie entre 20 et 50 dollars. La surface de 112 m<sup>2</sup> dispo-



se également d'un café-restaurant d'une capacité assise de 24 personnes. Il sert sandwiches, salades, soupes et plats chauds « en fonction de la saison », avec pour spécialité la "Frikeh salad" et le sandwich "bayd w'batata" (aux œufs et pommes de terre), contre un ticket moyen avoisinant les 20 dollars. The Food Dealer accueille sa clientèle de 9h à 22h du lundi au vendredi et de 9h à 20h le

samedi. La décoration intérieure, signée Sami Azkoul (l'un des partenaires de l'établissement) et le bureau d'architecture Far-Architect, « met en avant une ambiance accueillante et conviviale ». Les propriétaires ont investi 200 000 dollars dans ce projet, prévus d'être rentabilisés en deux ans et emploient huit personnes.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 49 %

## taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin août

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 49 % sur les huit premiers mois de l'année, contre 54 % sur la même période un an plus tôt.

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Le Caire (31 %) et Manama (47 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 162 dollars, en baisse de 4,5 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 13,6 % à 81 dollars.

## L'Appartement, un concept multifonctions à Sioufi

**L'**Appartement, un lieu multifonctionnel comprenant à la fois une chambre d'hôte, une salle de

danse, un bistrot, une galerie d'art et une salle polyvalente, a ouvert fin octobre à Sioufi. Situé dans un immeuble résidentiel,

l'espace de 200 m<sup>2</sup> a été conçu « comme une maison, afin que les clients s'y sentent à l'aise, dans une ambiance qui favorise l'intimité ». La chambre de 16 m<sup>2</sup> peut accueillir deux personnes pour une nuitée à 55 dollars. Les autres salles sont ouvertes au public du lundi au samedi, de 11h à 1h. Le bistrot sert café, salades, sandwiches et quiches, et accueillera différents chefs à raison d'une fois par mois. La salle polyvalente dispose d'une "table de créativité" où les clients peuvent peindre, lire ou travailler, organiser des ateliers ou encore des dîners. La salle de danse peut être louée à 13 dollars l'heure. Quant à la galerie d'art, elle expose chaque mois un peintre

libanais, propose "un coin créateur" pour la vente d'une variété d'articles tels que des habits, bijoux et luminaires, et sert à des signatures de livres et des soirées à thème. À l'origine de ce concept, Karim Keyrouz et son épouse Carla, qui organisait déjà chez elle une fois par semaine les "creative wednesdays" où des amis se réunissaient « pour peindre et discuter autour d'un verre ». Le succès de l'idée les a encouragés à en faire un projet permanent, d'où la naissance de L'Appartement ».

À eux deux, ils ont conçu, décoré et gèrent le lieu. L'investissement est de 50 000 dollars, prévus d'être rentabilisés en 18 mois.

N. M.



## Les propriétaires de Enab Beirut inaugurent **Dunya Beirut**

**A**près Enab Beirut, Zahi Rizkallah et Hassan Rahal inaugurent Dunya Beirut. Leur second restaurant libanais est situé rue de Damas, en lieu et place du restaurant sud-américain El Paladar, fermé il y a plus d'un an. Le restaurant propose « une cuisine libanaise traditionnelle de qualité », et le menu, conçu par Abou Rabih, le chef exécutif du groupe, comprend plusieurs plats-signature tels que la salade de lentilles, la "frikeh" et en desserts les "reka-kat au chocolat". Le ticket moyen est de 35 dollars à déjeuner et 66 dollars à dîner. Le lieu de 300 m<sup>2</sup> a été décoré « sous le signe de l'élégance » par le bureau d'architectes Creative Lab en collaboration avec Tony Sawaya, le directeur artistique du



groupe. Il peut accueillir 250 personnes tous les jours de midi à 1h, entre l'intérieur et la terrasse. À travers leur société Couteau D'Office SAL, les propriétaires ont investi 1,8 million de dollars dans ce nouvel établissement, prévus

d'être rentabilisés en trois ans et emploient une quarantaine de personnes. Ils planifient l'ouverture en 2015 de leur restaurant Enab à Dbayé et en Égypte avec deux enseignes.

Vanessa Habib

## Bistro Beirut 24, une nouvelle enseigne de restauration au Biel

**B**istro Beirut 24, un nouveau café-restaurant, s'est installé dans le quartier du Biel cet été. Ouvert tous les jours, 24h/24 (d'où le nom), « le lieu cible principalement les clients des différentes boîtes de nuit du Biel, et avec son service traiteur, le restaurant compte également sur les expositions et les événements qui y sont organisés », affirme

Mohammad al-Sibai, propriétaire du Bistro Beirut 24 avec Nabil Tabath et Oussama Mneimneh. Ces derniers détiennent plusieurs restaurants en Syrie, dont Butterfly café et la franchise du restaurant italien Due. L'enseigne beyrouthine propose une carte internationale, conçue par le chef Maher Dib (précédemment chef exécutif de l'hôtel Sheraton en Syrie), et se caractérise par son

four au charbon de bois duquel sont servis, entre autres, manakichs et pizzas, dont la "spinach alfredo", aux épinards, tomates séchées, champignons et sauce blanche. Côté boissons, le lieu propose des thés et cafés ainsi qu'une large sélection de jus de fruits frais. Le ticket moyen est de 20 dollars. L'établissement d'une surface d'environ 300 m<sup>2</sup> dispose d'un jardin. Bistro Beirut 24 emploie 13 personnes et a requis un investissement de 400 000 dollars prévus d'être amortis en trois ans. Les propriétaires inaugurent le même concept en janvier 2015, à Istanbul (Bistro Istanbul 24) et planifient l'ouverture d'une seconde enseigne au Liban, dans le quartier de Hamra.

V. H.



### En bref

- L'emblématique enseigne libanaise **Marrouche** a fermé en octobre après avoir été déclarée en cessation de paiement.

Le restaurant, ouvert à Hamra depuis les années 60, était l'adresse incontournable des sandwiches poulet à Beyrouth.

- Donald Batal lance une campagne de financement communautaire (crowdfunding) pour l'ouverture de plusieurs **Classic Burger Truck**

(la version camionnette de sa marque Classic Burger Joint) dans le pays.

Le ticket de participation (et d'investissement) s'élève à 2 500 dollars par personne, sachant que chaque candidat peut en souscrire quatre au maximum, soit 10 000 dollars.

- **The Courtyard**, un centre regroupant plusieurs bars-restaurants, a ouvert à Hamra. La Palma, concept sud-américain, du groupe MEC Holding est le premier à s'y être installé depuis déjà plusieurs mois. Plus récemment, Bistobar des propriétaires de Clé à Clemenceau et Xiao Ciao à Uruguay Street a ouvert dans le centre ; ainsi que Walkman un nouveau concept du groupe Concepts in Motion de Rony Abou Saab et Rabih Fakhreddine, qui détiennent les bars Checkpoint Charlie rue Uruguay, February 30 et Big Shot à Hamra. Le bar-restaurant Main Street à Hamra y déménage aussi prochainement

## Il fait l'actualité

### Samer Chehlaoui ouvre Divvy à Mar Mikhaël

**S**amer Chehlaoui, ancien copropriétaire de la chaîne Roadster Diner et Deek Duke, a lancé à la mi-octobre Divvy, un nouveau bar-restaurant à Mar Mikhaël. « Le concept s'articule autour de plats à partager, d'où le nom Divvy, signifiant une part en anglais, explique Chehlaoui. Au restaurant, nous sommes souvent tentés de goûter à plusieurs plats, d'où notre idée de créer un concept offrant une carte entièrement à partager. » Contrairement au système des tapas, « les portions sont généreuses et servies de sorte à faciliter le partage, ainsi : les assiettes et la coutellerie sont placées en centre de table, et les plats sont divisés en plusieurs tranches, comme par exemple le filet de bœuf coupé en lamelles ». Divvy propose une cuisine variée avec des spécialités américaines, européennes et asiatiques. Le menu est composé d'une variété de fromages et légumes, poissons, viandes et poulets, sandwiches, salades et desserts. « Nous utilisons des produits de qualité, et tout est préparé à la minute. » Parmi les plats-signature le brie et sa sauce aux myrtilles, la casserole aux champignons shiitake, le poulet braisé accompagné de ricotta, épinards et une purée de pommes de terre, et le "Countryside Steak Sandwich" servi dans un pain de campagne grillé. Le bar sert une sélection de cocktails revisitant les classiques tels que le Divvy Bloody et le Divvy Passion (à base de fruit de la passion), spécialités de la maison. Le ticket moyen est de 30 dollars. Avec une surface de 320 m<sup>2</sup>, l'établissement décoré dans un style « new-yorkais, urbain et industriel » dispose d'une capacité assise de 120



personnes, réparties entre la salle, le bar et la terrasse. Il accueille sa clientèle tous les jours de midi à 1h. Samer Chehlaoui a investi 900 000 dollars dans ce projet, à travers sa nouvelle société Shmid Holding. L'amortissement est prévu en trois ans. « Nous avons conçu Divvy en vue de le dupliquer au Liban et dans la région. Pour cela nous avons misé sur une image de marque forte, des procédures d'opérations bien définies et un produit consistant. » Chehlaoui a débuté sa carrière dans l'industrie des hautes technologies. Diplômé de l'école de commerce ESCP en France en 1983, il passe près de 20 ans à l'étranger, notamment chez Hewlett-Packard et Silicon Graphics où il gère « 1 500 personnes à travers 40 pays ». Il s'intéresse à la restauration en 1998 lorsqu'il fonde Roadster Diner SARL avec son beau-frère Donald Daccache, pour un investissement de 350 000 dollars, rentabi-

lisés en deux ans. Mais c'est à partir de 2001 qu'il s'implique activement dans ce projet et rentre au Liban dans le but de « faire de Roadster Diner une chaîne et une marque de référence sur le marché libanais ; un pari entièrement gagné ». En 2013, il vend ses parts dans Roadster à Daccache. « Fort de ce bagage, j'ai décidé de me lancer dans une nouvelle aventure en créant Shmid Holding, une société d'investissement dans les secteurs immobiliers et de la restauration au Liban et à l'étranger, affirme Chehlaoui. Je me suis entouré d'une équipe qui me ressemble : passionnée et professionnelle. Notre ambition est non seulement de développer Divvy, mais également de créer de nouveaux concepts. Nous sommes actuellement en phase d'étude pour l'acquisition d'enseignes F&B existantes en Europe et dans la région. »

Lina Raphaël

## En bref

- **Smoking Bun**, un nouveau burger joint a ouvert à Mar Mikhaël. Le lieu compte un seul burger à la carte moyennant 12 000 livres libanaises et propose une formule comprenant un burger, une barquette de frites et une boisson à 16 000 livres libanaises. Avec une surface de 25 m<sup>2</sup>, il peut accueillir une dizaine de personnes de midi à 2h du dimanche au mercredi et jusqu'à 3h du jeudi au samedi, et propose la vente à emporter. Smoking Bun est détenu par la société Burger Lab dont l'un des propriétaires est Nabil Hayek, également partenaire des bars-restaurants Secteur 75 et Garden State. Le groupe a investi 75 000 dollars dans ce nouveau concept, prévus d'être rentabilisés en un an.
- **Kababji**, présent au Liban depuis 1993, a inauguré fin octobre sa huitième enseigne dans le pays à Baabda. Cette ouverture est l'occasion de lancer la nouvelle image de marque "modernisée" de Kababji. Le lieu de 350 m<sup>2</sup> dispose d'une capacité assise de 80 personnes et accueille sa clientèle tous les jours de 10h à minuit. Toufic Khoueiri, propriétaire de la marque, prévoit l'ouverture prochaine d'une neuvième enseigne aux Souks de Beyrouth.

En collaboration avec  
**hodema**  
consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)