

Guita : une nouvelle maison d'hôte à Aqoura



La mode du tourisme rural poursuit son développement avec l'ouverture d'une nouvelle maison d'hôte nichée sur les hauteurs de Aqoura. Guita, du nom de la grand-mère du propriétaire, a commencé comme un point de chute rattaché au réseau de randonnée Lebanon Mountain Trail, avant de devenir une destination à part entière. Avec cinq chambres doubles, cette maison tradition-

nelle peut accueillir une dizaine de personnes pour des tarifs allant de 80 à 120 dollars la chambre avec petit déjeuner durant la semaine et de 100 à 150 dollars le week-end. Pour les passionnés d'extérieur, il est aussi possible d'installer des tentes dans le jardin. « C'est une maison de famille à laquelle je suis très attachée », explique Philippe Germanos, le propriétaire, qui s'occupe d'un important projet agricole sur les

terrains autour. L'hôte offre d'ailleurs à ses clients des activités d'agrotourisme comme la cueillette des fruits et propose à la vente une sélection de produits du terroir. Pour ouvrir cet établissement au public, Philippe Germanos a investi environ 40 000 dollars pour faire quelques travaux et créer une identité au projet. Guita est un projet saisonnier, ouvert entre avril et novembre.

Nagi Morkos

Le chiffre

56 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth en août

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth baisse pour atteindre les 56 % en août 2016 contre 58 % à la même période l'année dernière. Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, cette baisse s'explique par une évolution de la clientèle qui semble aujourd'hui privilégier les hôtels en dehors de Beyrouth ou en dessous des 4 étoiles (qui ne sont pas comptabilisés dans la présente étude). Le tarif moyen par chambre a chuté et s'établit à 137 dollars contre 166 l'an passé, soit une baisse de 17,5 % en glissement annuel. Les revenus par chambre disponible ont, quant à eux, baissé de 19,9 % à 78 dollars.

Muito Bey : la cuisine libanaise conquiert Lisbonne

Muito Bey est l'un des premiers restaurants libanais à ouvrir ses portes au Portugal. « Nous

misons sur le Portugal, car c'est le pays européen qui enregistre le plus important taux de croissance en termes de tourisme à

l'heure actuelle », dit Ezzat Ellaz, copropriétaire et gérant. Situé dans le quartier branché de Cais do Sodré à Lisbonne, le restaurant de 110 m² peut accueillir jusqu'à 40 personnes assises pour un ticket moyen autour de 14 euros le midi et 30 euros le soir. L'établissement vise une clientèle variée allant des employés de bureau du coin pour le déjeuner aux nombreux touristes étrangers pour le dîner. Au menu, une cuisine traditionnelle composée de mezzés

et de plats principaux servie dans un cadre modernisé. « La cuisine libanaise est méconnue au Portugal, dit le propriétaire de l'établissement. Nous avons adapté notre offre au marché portugais en nous basant sur des ingrédients locaux pour développer notre carte. Seules certaines épices et boissons sont importées du Liban. » Ezzat Ellaz et son partenaire ont investi environ 300 000 euros pour ce projet.

N. M.



La mode des **tacos** s'installe au Liban

Un nouveau restaurant de rue spécialisé dans les tacos a ouvert à Mar Mikhaël. Taco Milagro propose six recettes de tacos, adaptables en burrito pour un ticket moyen aux alentours de 20 000 livres libanaises par personne. « La clientèle libanaise ne connaît pas forcément cette cuisine, mais les gens sont curieux d'essayer, dit le propriétaire Karim Berberi qui a longtemps vécu au Texas. Nous avons choisi de nous installer à Mar Mikhaël, car le quartier est déjà connu pour ses snacks de rue. » Moyennant un investissement de 65 000 dollars, Taco Milagro peut accueillir une vingtaine de personnes assises en salle et sur quelques tables en terrasse. Cette ouverture confirme ainsi l'émergence des tacos comme une nouvelle tendance culinaire



au Liban. D'autres établissements, comme Taqueria del Jefe à Gemmayzé, proposent également une cuisine mexicaine. Ouvert en juin dernier, ce restaurant peut accueillir 50 personnes pour un ticket moyen autour de 45 000 livres liba-

naises pour un repas avec une boisson. « C'est une nouvelle cuisine, donc il faut un peu éduquer les gens, mais les résultats sont encourageants », dit Justin Fong, chef et partenaire du restaurant.

C. D.

Vincenti & Sons lance **The Cask & Barrel**

Le distributeur de boissons alcoolisées et produits d'alimentation, Vincenti & Sons lance une première boutique à Dekouané. The Cask & Barrel est un établissement spécialisé en whiskeys haut de gamme qui se donne pour mission d'éduquer les palais libanais. « Nous avons plusieurs activités autour de la découverte du whisky, nous proposons par exemple des dégustations et des cours pour apprendre à marier single malt et nourriture », dit Élie Abi Khalil, ambassadeur whisky chez Vincenti & Sons. Les cours sont proposés entre 25 et 50 dollars par personne. The Cask & Barrel occupe 200 m² répartis sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée on trouve la bou-



tique qui offre à la vente une sélection des meilleurs whiskeys et quelques autres alcools triés sur le volet, ainsi qu'un bar. Le deuxième étage peut

accueillir une vingtaine de personnes pour des séances de formation ou des événements privés.

C. D.

En bref

- Le restaurant **Leila** a ouvert à Zaitunay Bay, portant à quatre le nombre de ses enseignes au Liban. Comme à l'ABC Achrafîé, Dbayé ou encore à Verdun, Leila propose un menu de cuisine libanaise traditionnelle avec une présentation modernisée pour un ticket moyen autour de 30 dollars par personne. D'autre part, le restaurant **Karam al-Bahr** a quant à lui fermé à Zaitunay Bay. Cet établissement proposait une carte de poissons et fruits de mer pour un ticket moyen autour de 70 dollars. Ouvert en 2011, il a souffert de l'évolution de la clientèle qui se tourne de plus en plus vers des concepts de moyenne gamme. Zaitunay Bay a accueilli à la rentrée l'ouverture d'un nouveau **Zaatar W Zeit**. La chaîne de sandwicherie libanaise porte ainsi à seize son nombre d'enseignes au Liban. Autre ouverture annoncée, celle de la boulangerie **Bar Tartine**.

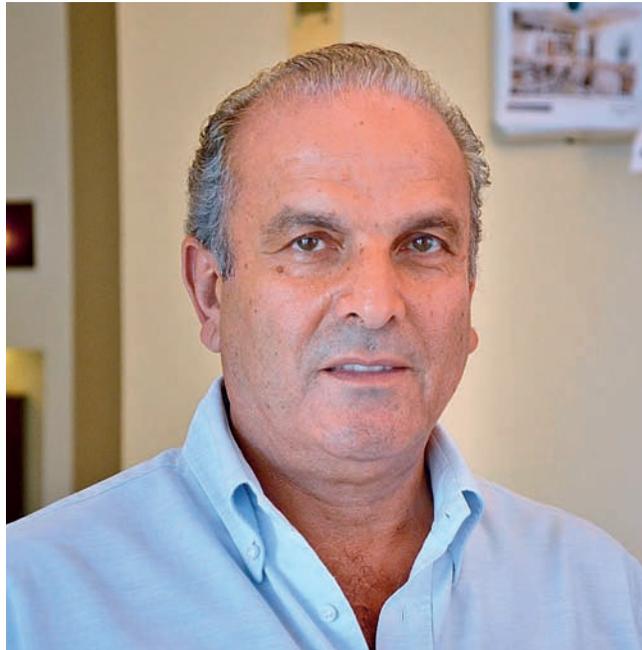
- À Antélias, le restaurant de poisson libanais Sultan Brahim cède son emplacement à **Diwan Beirut**. Les deux enseignes, qui appartiennent à la famille Ramy, opèrent un repositionnement stratégique. Tandis que Sultan Brahim poursuit son expansion à l'étranger avec deux ouvertures prévues au Koweït, Diwan Beirut entame son développement sur la scène locale. Moyennant un investissement de deux millions de dollars, le restaurant d'Antélias est le deuxième de la marque qui projette de s'implanter par la suite dans les centres commerciaux.

Il fait l'actualité

Pierre Ziadeh et son partenaire continuent à investir dans la restauration au Liban

Pierre Ziadeh et son associé Souhail Nassar, détenteurs de la holding SP, ont ouvert Lily's Café au centre-ville. Ce café, inspiré des cafés-pâtisseries à la française et développé grâce à l'aide de chefs français, propose des petits déjeuners et repas légers pour un ticket moyen autour de 30 dollars. Lily's Café, qui représente un investissement d'un million et demi de dollars, pourrait être la première marque du groupe à être franchisée.

Ce n'est pas le seul investissement de la holding SP jusqu'ici principalement connue pour le restaurant L'Avenue du Parc. D'ici à la fin de l'année Pierre Ziadeh et Souhail Nassar prévoient l'ouverture de deux autres établissements dans le même quartier, où Souhail Nassar détient du patrimoine immobilier. En décembre, c'est donc un restaurant de viande, un steak house lounge nommé Celcius qui ouvrira ses portes, moyennant un investissement de deux millions de dollars cet établissement pourra accueillir 180 personnes pour un ticket moyen à 50 dollars. En février, ce sera au tour du Sérail du Parc, un restaurant de cuisine traditionnelle et de poisson qui pourra accueillir 250 personnes pour un ticket moyen à 60 dollars. À noter que la société SP Holding gère le restaurant français Cocteau depuis septembre, en remplacement du fondateur Maroun Battal. Pierre Ziadeh est aussi partenaire de la société KAMP, fondée en 2011. Cette entreprise détient les marques Kampai et Gavi. D'ici à 2017, Kampai, qui existe déjà à Riyad,



va ouvrir à Djeddah, puis à Vienne et à Munich. « Nous voulons nous hisser au niveau des grandes enseignes internationales comme Zuma », explique-t-il. Coût de l'opération : trois millions de dollars en Autriche et deux millions à Djeddah.

S'il fait aujourd'hui partie d'une société en pleine expansion qui emploie plus de 1 400 personnes pour un chiffre d'affaires annuel qui se compte en millions de dollars, Pierre Ziadeh a pourtant fait ses débuts loin des cuisines, dans le prêt-à-porter. Ce n'est qu'en 2003 qu'il décide, par curiosité et par goût du service d'investir avec Robert Karam dans un premier restaurant : le libanais Karam au centre-ville. « C'était une envie personnelle, je ne comptais pas faire carrière dans ce domaine », dit-il.

Rapidement, Karam est un suc-

cès, mais face aux troubles politiques entraînés par l'assassinat du Premier ministre Rafic Hariri en 2005, Pierre Ziadeh et Robert Karam préfèrent poursuivre l'expansion de la marque à l'étranger : en Arabie saoudite, aux Émirats arabes unis et en Jordanie.

Bien que très attaché au Liban, Pierre Ziadeh pense à des débouchés à l'étranger pour quasiment toutes ses marques. Après Kampai, Gavi doit s'installer en Arabie saoudite et L'Avenue du Parc à Londres. Mais toujours à l'écoute de nouvelles opportunités, Pierre Ziadeh envisage aujourd'hui d'investir au Liban, mais en dehors de la capitale. Comme d'autres acteurs du secteur, il a les yeux rivés sur Dbayé et Broummana.

Nada Alameddine

En bref

- **Kamal Mouzawak** est lauréat du prix Prince Claus 2016. Ce prix récompense depuis plus de vingt ans des personnalités pionnières du monde de la culture et du développement. Kamal Mouzawak est ainsi distingué pour son travail entamé en 2004 avec Souk el-Tayeb, le premier marché des agriculteurs de Beyrouth. Un marché, puis des restaurants, des programmes de formation au métier de traiteur ou encore des chambres d'hôte, la Fondation Prince Claus a souhaité rendre hommage à un travail de plus de dix ans sur le rapprochement des personnes et des cultures par la nourriture.

- L'hôtel Grand Meshmosh situé dans les escaliers Saint-Nicolas à Gemmayzé a ouvert sa **Cantine**. Au menu, une sélection de mezzés libanais modernisés ainsi que des sandwiches, et un plat du jour pour un ticket moyen autour de 15 dollars par personne. Ouvert midi et soir ainsi que pour des brunchs le week-end, la Cantine peut accueillir environ 60 personnes assises entre la salle et la terrasse. Ce restaurant permet au Grand Meshmosh d'élargir sa clientèle en visant, en plus des pensionnaires de l'hôtel, les habitants et habitués du quartier.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net