

Slate, une nouvelle destination à Mar Mikhaël

Situé dans une rue perpendiculaire à la rue d'Arménie, Slate est un nouveau bistrot-grill, développé par deux des propriétaires de l'italien Tavolina, Dany Aprat et Dany Khairallah, ainsi qu'un nouvel associé Marwan Badri et d'autres investisseurs. « Nous voulions rester à Mar Mikhaël, car c'est déjà une destination pour la clientèle libanaise et étrangère. Le quartier est amené à se développer davantage avec la construction de nouveaux immeubles résidentiels et l'ouverture prochaine de centres commerciaux », explique Dany Aprat, le directeur général. Moyennant un investissement d'environ un million de dollars, Slate a élu domicile à quelques pas de Tavolina sur une surface de 400 m² qui peut recevoir une centaine de personnes assises entre une salle et une terrasse



couverte. « C'est un espace où l'on peut fumer tout en restant dans une ambiance ventilée, été comme hiver », poursuit Dany Aprat. Le grill met l'accent sur une sélection de viandes

dont des pièces d'agneau et de bœuf maturé sur place jusqu'à quatre semaines. Comptez un ticket moyen de 45 dollars par personne.

Nagi Morkos

Le chiffre

61 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint 61 % en juillet 2018, en baisse par rapport aux 63,8 % enregistrés l'an dernier à la même période. Selon le cabinet Ernst & Young, cette baisse est essentiellement due à l'absence des touristes du Golfe qui composent normalement l'essentiel de la clientèle touristique au Liban. Mais la faible activité des hôtels s'accompagne d'une chute du revenu par chambre disponible de 116 dollars (juillet 2017) à 113 dollars cette année. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est ainsi passé de 185 à 182 dollars.

Zimi, un restaurant méditerranéen à Gemmayzé

Situé à l'entrée du The Alleyway, Zimi s'est spécialisé dans les plats et pâtisseries salées cuits au four.

On y retrouve les incontournables manakich libanaises auxquelles s'ajoutent notamment pizzas italiennes, pides

turques ou shakshuka tunisienne. « Quand on pense street-food, on pense à un petit vendeur de rue, mais ici l'idée est

de mettre l'accent sur l'hygiène et la qualité des produits, par exemple, pour avoir une meilleure pâte, nous la préparons sans utiliser de lait », explique Rami Demerdjian, copropriétaire et fondateur du restaurant. Côté décoration, le restaurant s'articule autour d'un comptoir de bar central, qui entoure le four principal. Situé sur un local de 105 m², Zimi peut accueillir une cinquantaine de personnes assises pour un ticket moyen de 25 à 30 dollars. « Zimi est une destination pour les clients qui veulent bien manger à toute heure de la journée », ajoute Rami Demerdjian.

N.M.



Em Sherif Café ouvre à Zaitunay Bay

Destination Zaitunay Bay pour la marque Em Shérif qui lance un nouveau café en lieu et place de l'ancien Karam Bahr. « Nous répondons à la demande de notre clientèle qui voulait manger du poisson en bord de mer. Nous avons choisi cet emplacement, le plus proche du Saint-Georges, car c'est le seul à avoir un accès direct à la route principale, avec un valet parking », explique Dany Chaccour, cofondateur de la société SGR SAL, qui gère la franchise Em Sherif et Em Sherif Café. Moyennant un investissement d'environ deux millions de dollars, le café est situé sur un emplacement de 750 m² et peut accueillir 220 personnes assises entre la salle et la terrasse. En plus des classiques



de la marque, l'établissement propose une sélection de poissons et fruits de mer pour un ticket moyen autour de 55 dollars par personne. En parallèle, Em Sherif Café poursuit son expansion à l'étranger avec

des ouvertures prévues à Riyad, à Koweït et à Londres en 2019. Le restaurant Em Sherif devrait, quant à lui, ouvrir prochainement à Damas et à Bagdad.

Nada Alameddine

Quartier Chic, une nouvelle brasserie au centre-ville

Un nouveau restaurant français a ouvert en lieu et place de l'ancien La Durée au centre-ville. Quartier Chic s'inspire des brasseries parisiennes avec une décoration allégée et une ambiance

décontractée. Situé sur un local de 330 m², le restaurant peut accueillir jusqu'à 115 personnes à l'extérieur, où se trouve aussi un bar, et environ 90 clients en salle. « C'est un emplacement unique : à l'exté-



rieur, on profite d'un vrai jardin avec des arbres pour dîner. Pour le restaurant, c'est un vrai plus. Nous sommes à la fois proches des autres restaurants du quartier et sans voisins, ce qui garantit le calme », explique l'un des propriétaires qui souhaite taire son nom. Développé par la société Sogerest SAL, Quartier Chic représente un investissement de quatre millions de dollars. Au menu, on retrouve une sélection de plats typiques français, mais aussi une section de grillades ainsi que des viandes et poissons crus pour un ticket moyen compris entre 60 et 70 dollars par personne.

N.A.

En bref

- Un nouveau bar à cocktails a ouvert à Zaitunay Bay : **Tipsy Bird** peut accueillir une vingtaine de personnes assises pour un ticket moyen autour de 20 dollars. « Nous avons choisi cet emplacement, car nous sommes le seul bar entre les restaurants et cela nous permet de viser une clientèle de jeunes adultes qui aiment sortir », explique Chirine Ayache, l'une des partenaires.

- Rue Pasteur, le restaurant **Beroe** rouvre après une fermeture pour restructuration. « Nous avons connu un été difficile, mais je crois dans le potentiel de ce projet », explique le chef Karim Bibi, désormais seul propriétaire à bord. Pour relancer son établissement, il a concocté une carte réduite avec une rotation de plats à l'ardoise et un focus sur le bar pour attirer des clients à l'heure de l'apéritif. Situé sur un local de 170 m², Beroe, en hommage à la déesse phénicienne qui a donné son nom à Beyrouth, peut accueillir jusqu'à 75 personnes assises pour un ticket moyen autour de 30 dollars.

Ils font l'actualité

Wassef et Racha Haroun, ambassadeurs de la cuisine levantine

Wassef et Racha Haroun ont fait du renversement de situation un art de vivre. Ce ne sont pourtant pas des intellectuels : c'est les mains dans l'huile d'olive et le nez dans la mouneh qu'ils révolutionnent le monde. Ensemble, ils dirigent Mamnoon, un restaurant primé de Seattle et chapeautent le groupe Mama, un conglomérat de restaurants revisitant les classiques de la cuisine arabe.

Virtuoses du métissage, le couple était de passage à Beyrouth avec leur équipe. « Nous voulions leur donner une expérience culturelle », assure Wassef Haroun. Si ce voyage était important, c'est que le restaurateur tient à préserver l'authenticité du goût et "l'art de recevoir" levantin dans ses établissements outre-Atlantique. Wassef et Racha Haroun s'étaient également invités dans les cuisines de Massaya à Faqra pour une soirée unique. Ceux qui y ont participé peuvent le dire : le duo invite à des figures gastronomiques capables de troubler les rêves des plus grands exploités de la gastronomie levantine. « Ils sont respectueux de la tradition, attentifs aux goûts qu'ils cherchent en permanence à rehausser », explique Joe Assad, propriétaire du vignoble T.J. (Békaa) qui les suit depuis plusieurs années. « Ils innovent. C'est la voie que devrait prendre la cuisine levantine pour se hisser plus haut. »

Ce métissage appartient à leur histoire personnelle. Né en Syrie, Wassef a vécu à Beyrouth avant de filer aux États-Unis là où il rencontre Racha née à Londres d'un père syrien et d'une mère iranienne.

À l'époque, Wassef est ingénieur



chez Microsoft. Sa carrière l'entraîne à Abou Dhabi, à Paris et dans tous les États-Unis.

En 2010, de retour à Seattle, il vend sa compagnie de technologie. C'est alors qu'ils décident d'investir dans leur premier restaurant : Mamnoon. Un terme commun aux langues perse et arabe qui signifie "reconnais-sant". L'idée est bien sûr de faire connaître la cuisine levantine aux Américains, mais ils cherchent "quelque chose" qui les rattache à leur pays d'origine tout en trouvant un moyen d'aider les réfugiés syriens. C'est aussitôt un succès. Dans un décor décontracté, qui accueille 120 convives, le couple réinterprète des recettes traditionnelles pour une somme raisonnable, 50 dollars en soirée.

Leur idée de génie ? Créer un "comptoir" de vente à emporter à l'avant du restaurant. « L'énergie de la rue tonifie l'ambiance à l'intérieur et l'image du restaurant sert le snack », dit le propriétaire. Face au succès, ils lancent en 2016 Mamnoon Street, dédié aux

manakich, mezzés et shawarmas. Les volumes sont énormes : le snack vend jusqu'à 350 repas par jour. Surfant sur la tendance vegan, Wassef et sa femme lancent même Anar, un autre snack où ils revisitent un plat aussi célèbre que la mujadara, l'un de leurs best-sellers. Si le couple vante les mérites de cette cuisine de comptoir, fin 2016, il se décide à séduire les "beautiful people" de Seattle avec Mbar, un rooftop qui peut accueillir jusqu'à 250 personnes l'été. Au menu, des mezzés mais aussi des produits de la mer pour une ardoise de 35 à 50 dollars. Le bar enregistre jusqu'à quatre services par soir. Aujourd'hui, les Haroun emploient 150 personnes. Leurs établissements dégagent un revenu annuel de huit millions de dollars pour un investissement inférieur à dix millions de dollars sur cinq ans. Parmi leurs projets : se développer dans d'autres villes américaines. Et le Liban ? Pour l'heure, ils ont juste l'envie d'y revenir.

Nagi Morkos

En bref

• À Gemmayzé, **Afaf the Cake Lounge** est un lieu où l'on peut déguster des recettes de grand-mère comme des gâteaux, mais aussi des sandwiches ou des glaces pour un ticket moyen inférieur à 10 dollars. « C'est un endroit où on retrouve à la fois une ambiance vintage et moderne », explique Amani Kandil, copropriétaire. Situé sur un espace de 80 m², Afaf accueille jusqu'à 35 personnes assises. En plus du service régulier, le Cake Lounge peut aussi être privatisé.

• **Bar Tartine Bake and Brew** ouvre à l'ABC Dbayé. Au menu de ce café, on retrouve une sélection de grains à mouder et des produits en grab-and-go. Avec ce nouveau concept, qui a vocation à être développé, Bar Tartine poursuit son maillage du Liban. Depuis son lancement à Mar Mikhaël, la boulangerie à la française est présente dans les centres commerciaux ABC ainsi que dans plusieurs clusters dont The Backyard Hazmié ou Verdun Dunes.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net