

# L'hôtel Phoenicia InterContinental célèbre son jubilé d'or

Nagi Morkos / Hodema

L'hôtel Phoenicia InterContinental, surnommé "la grande dame" dans les années 70, a soufflé ses 50 bougies le 14 septembre dernier en présence de 2 000 invités et de nombreuses personnalités, dont le Premier ministre Nagib Mikati. Les festivités qui se sont étalées sur quatre jours comprenaient des concerts et un "festival des

arts créatifs" présentant à l'intérieur de l'hôtel les œuvres de plus de quinze artistes libanais. L'hôtel a été ouvert en décembre 1961 par l'homme d'affaires libanais Nagib Salha, également fondateur de la Société des Grands Hôtels du Liban SAL (SGHL), propriétaire de l'établissement. Monument architectural de l'époque conçu par l'architecte américain Edward Durell

Stone, l'hôtel Phoenicia était le premier établissement à porter le label InterContinental hors des Amériques. Situé au centre des conflits, l'hôtel avait été contraint de fermer ses portes durant la guerre pour une période de 25 ans avant que Mazen et Marwan Salha, les fils de Nagib, respectivement président-directeur général et membre du conseil d'administration de la SGHL, ne décident de lancer de gros travaux de restauration et de le rouvrir en mars 2000, avec 446 chambres et suites, et 34 suites résidentielles. L'établissement a de nouveau été endommagé lors de l'attentat qui a coûté la vie à Rafic Hariri en 2005 et a dû fermer ses portes pendant trois mois pour restauration. L'établissement est toujours opéré par le groupe InterContinental, bien qu'il ait choisi dans une campagne récente de mettre en avant le label "Phoenicia".



### Le chiffre

# -25 % de touristes à fin août

Sur les huit premiers mois de l'année, le Liban a accueilli 1 126 755 touristes, soit 24,5 % de moins que pour la même période en 2010. Pour le seul mois d'août, la baisse était de 20 % en rythme annuel. Elle était de 39,3 % en juillet, de 23,1 % en juin, de 29,1 % en mai, de 20,4 % en avril, de 14,3 % en mars, de 17 % en février et de 7,6 % en janvier. En août, 132 888 touristes ont visité le Liban, contre 166 132 en août 2010. Les touristes arabes ont représenté 33 % du total des visites, suivis de près par les Européens (30 %), les Asiatiques (16,5 %) et les Américains (14 %).

## Un nouveau restaurant, Words Café, ouvre à Jounié

Un nouveau restaurant-café a ouvert ses portes à Jounié près de l'hôpital Notre-Dame. Words Café propose une carte internationale servie de midi à deux heures tous les jours, ainsi qu'un grand choix de boissons et de narguilles. Occupant 4 000 mètres carrés comprenant l'intérieur, deux terrasses et deux jardins, Words Café peut recevoir jusqu'à 450 personnes pour un ticket moyen de 25 dollars et cible une clientèle très large, tous âges confondus. Le projet a nécessité un investissement d'un million de dollars prévus d'être amortis en deux ans

et emploie 32 personnes. Le Dr Sélim Yacoub, chirurgien plastique reconverti à la restauration, est seul propriétaire. Installé à New York dans les années 90, il y a ouvert sans partenaire six restaurants, dont Aga, Bar Anis, Spiga, Benny's, Ovo et Sofias, tout en poursuivant sa carrière médicale. Aujourd'hui, seul Sofias continue d'opérer. De retour au Liban en 2005, il arrête la chirurgie pour se consacrer entièrement à la restauration et lance successivement plusieurs projets parmi lesquels Nahr el-Assrar, un restaurant offrant de la cuisine orientale, et son extension, le River Garden,

tous deux situés à Nahr el-Kalb, suivi de Cilantro à Jounié, un restaurant libanais et une salle pour

l'organisation d'événements. Toutes ces enseignes sont la propriété de Jacob Group.



Ils font l'actualité

# Les frères Pourcel et Béchara Nammour lancent Yazhou

**Y**azhou, qui signifie "Asie" en chinois, est le dernier-né des restaurants des chefs Jacques et Laurent Pourcel. Ouvert rue Abdel Wahab el-Inglizi en partenariat avec Béchara Nammour qui en détient 50 %, Yazhou offre une carte fusion alliant spécialités asiatiques – chinoises, japonaises et thaïlandaises – et plats français. Jacques Pourcel explique ce mélange : « Il est dangereux de s'enfermer dans un mono-produit ; d'où le fait que nous proposons également une côte de bœuf et planifions de monter en gamme avec des plats signatures tels que des filets de rougets ou des calamars grillés préparés avec la touche Pourcel et ses saveurs ensoleillées. » Sans pour autant devenir un restaurant gastronomique : « La gastronomie française brille dans le monde, mais n'est pas forcément rentable. Aujourd'hui, la clientèle recherche un lieu décontracté, une belle assiette et de l'ambiance. » Yazhou emploie 25 personnes et a requis un investissement de 700 000 dollars comprenant le bail, investi en fonds propres. Le restaurant ouvre tous les jours de déjeuner et dîner, et peut accueillir 80 personnes pour un ticket moyen avoisinant les 50 dollars. Les chefs Jacques et Laurent Pourcel, jumeaux de 46 ans, sont les propriétaires du restaurant gastronomique Le Jardin des Sens, situé à Montpellier. Ils connaissent bien le Liban, puisque Jacques a participé à huit des 10 festivals gastronomiques annuels organisés par l'hôtel Albergo, et c'est lors de ses séjours qu'il a fait la connaissance de Béchara Nammour, propriétaire de l'hôtel. « L'idée de Yazhou est d'abord née d'une rencontre, d'un coup de cœur relationnel. Nous attendions juste de trouver le bon



Jacques Pourcel.

local. » Quant à l'intérieur dont l'architecture est signée Philippe Castro Castejean, il se divise en plusieurs petites salles afin de « donner l'impression de rentrer dans une maison » ; les murs sont peints par l'artiste libanais Jean-Marc Nahas. Jacques Pourcel qui vient au Liban chaque mois est en charge du volet opérationnel – les embauches, la cuisine et le menu qui change tous les trois mois. Quant au chef assigné sur place, il s'agit de Yassine Abdelkader, formé dans les cuisines du Jardin des Sens. Jacques et Laurent Pourcel se sont lancés dans la restauration à l'âge de 23 ans "par gourmandise". Ils ont fait leurs classes dans les cuisines de leur mère et leur grand-mère qui leur enseignent les "recettes locales", puis travaillent chez des chefs de renom tels que Michel Bras et Pierre Gagnaire. À 24 ans, ils s'installent à Montpellier et ouvrent Le Jardin des Sens qui recevra 10 ans plus tard (en 1998) la consécration suprême, 3 étoiles au guide Michelin, avant d'en

perdre une en 2005. « Nous ne sommes pas dans la course aux étoiles, nous recherchons la liberté et le plaisir. » Pour sortir de leur routine, ils décident de se diversifier et reprennent le restaurant parisien La Maison Blanche avenue Montaigne, ouvrent plusieurs projets dans la région de Montpellier dont une école de cuisine, puis exportent leur savoir-faire en Asie (Japon, Thaïlande, Chine et Singapour), où ils ont à leur actif 18 restaurants dont ils sont soit les conseillers, soit les propriétaires. Les tâches sont réparties entre les deux frères : « Laurent s'occupe principalement des projets autour de Montpellier et moi je me déplace », poursuit Jacques Pourcel. Aujourd'hui, le groupe Pourcel emploie environ 500 personnes, dont 250 en France en haute saison, et « génère, rien qu'en France, un chiffre d'affaires annuel de 11 millions d'euros, dont 8 millions à La Maison Blanche ». Il conclut : « Si Yazhou fait ses preuves, nous en ouvrirons un à Montpellier. »

En bref

- Un "burger joint", **Burger Station**, a ouvert fin septembre sur l'autoroute de Zouk. La société Burger Station SARL, dont les actionnaires sont Cynthia, Edwin et Marvin Zreik, ainsi que Makram Rebeiz (également partenaire dans la pâtisserie Pâte à choux), a investi 150 000 dollars et propose un menu américain pour un ticket moyen de 10 dollars. Burger Station a une capacité assise de 34 places et ouvre tous les jours de midi à minuit.

- **Roadster Diner** lance sa dixième enseigne dans le pays. Situé dans le centre commercial ABC Achrafié, le restaurant accueille sa clientèle tous les jours de 10h à minuit. L'établissement occupe une surface de 300 m<sup>2</sup> et dispose d'une capacité assise de 180 places. Le ticket moyen avoisine les 13 dollars.

- Un nouveau pub-restaurant a ouvert ses portes dans le centre Estral à Hamra en septembre. **Madame Om** rend hommage à la diva Oum Kalsoum qui était surnommée ainsi lors de ses voyages en Europe. Le lieu s'étend sur deux étages et une surface de 70 m<sup>2</sup>, et peut accueillir une quarantaine de personnes de 10h à minuit pour un ticket moyen d'environ 20 dollars. C'est le premier projet du groupe Haram SARL.

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