

Le Balthus refait peau neuve

Nagi Morkos / Hodema

Présent sur le marché libanais depuis l'année 2000 à Minet el-Hosn, le Balthus a rouvert en septembre avec une décoration « plus moderne et un nouveau menu », selon Anthony Nahas, gérant du lieu et un des 12 partenaires de la société 12 à Table SAL, propriétaire de restaurants. « Le concept du Balthus demeure celui d'une brasserie des années 1950-1960 ; cependant, après 12 années d'activité continue, nous avons ressenti le besoin de faire évoluer le concept », explique Nahas. Le menu retravaillé par Fadi Bitar, le chef exécutif du Balthus, Anthony Nahas et Frida Nahas propose toujours « les spécialités telles que la salade de crabes, la côte de bœuf et le pain perdu », mais aussi des nouveautés parmi lesquelles le carpaccio de coquilles Saint-Jacques, les gnocchis ou encore les crevettes grillées au romarin. Le ticket moyen reste le même et avoisine les 70 dollars à



déjeuner et 90 dollars à dîner. Balthus a une capacité assise de 80 personnes et reçoit sa clientèle de 12h30 à 15h30 et de 18h30 à 00h30, tous les jours de la semaine à l'exception de

dimanche soir. La nouvelle architecture d'intérieur est signée Gregory Gatsereia. La société 12 à Table SAL a investi 1 million de dollars qu'elle prévoit de rentabiliser en un an.

Le chiffre

60 %

Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 60 % sur les huit premiers mois de l'année, contre 52 % un an plus tôt. En effet, les hôtels de la capitale ont bénéficié sur les huit premiers mois de l'année d'une augmentation de l'activité aérienne, ainsi que du conflit en Syrie. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est inférieur à celui de Dubaï (80 %), Abou Dhabi (74 %), Amman (73 %) et Charm el-Cheikh (65 %).

Par ailleurs, selon les mêmes sources, le tarif moyen par chambre a atteint les 203 dollars, enregistrant une baisse de 6,5 % en glissement annuel.

Origami et Yellow Table ouvrent à Dbayé

Deux projets situés à proximité l'un de l'autre et lancés par la même société ouvrent à Dbayé. Le premier, Origami, inauguré en juillet, « est une académie pro-

posant des activités pour enfants et adultes, et un lieu pour l'organisation d'anniversaires », explique Danielle Khouri, l'une des partenaires du projet. Les activités compren-

nent la peinture, les jeux de société, la PlayStation et le théâtre pour un ticket d'entrée de 7 à 10 dollars, mais aussi des cours parascolaires de musique, danse, cuisine, sciences, chimie et art. Les adultes peuvent suivre des cours de yoga, danse, botanique japonaise, sculpture et psychologie. Origami inclut également un café pouvant accueillir une cinquantaine de personnes pour un ticket moyen de 20 dollars. Le second projet est Yellow Table, un restaurant « urbain et contemporain » ouvert en octobre, proposant un menu international pour un ticket

moyen de 25 dollars à déjeuner et 38 dollars à dîner. Le lieu de 980 m² peut recevoir 115 personnes entre la salle et la terrasse tous les jours de 9h à 23h30, et emploie 35 personnes. Les projets sont développés par la société Cool Five SAL, Danielle Khouri, Lisa Abou Sleiman, Corinne Chedraoui, Carine Daccache et Caline Taleb, et ont requis un investissement de 1,5 million de dollars chacun. L'amortissement est prévu en un an pour Yellow Table et en deux ans pour Origami. L'architecture est signée Karine Fakhry et Diane Sawaya de FAR Architects.



Il fait l'actualité

Issam Chrabieh développe Fleuron Traiteur et Boutique

Lina Raphaël

Issam Chrabieh, propriétaire de la marque Fleuron, diversifie son offre et ajoute une corde à son arc en créant un service de traiteur, Fleuron Catering. Fleuron Boutique est une pâtisserie, une chocolaterie et un salon de thé « qui offre des produits raffinés, principalement européens, ainsi que des plats du jour » dont le ticket moyen avoisine les 17 dollars. Parmi les spécialités de la marque, la paella pour les plats du jour, ou encore la glace à la fleur de lait et le macaron au parfum de cactus gingembre pour la pâtisserie. Le lieu propose également des articles cadeaux tout au long de l'année.

Il existe à l'heure actuelle sur le marché libanais six enseignes "Fleuron Boutique" dont seulement deux, celles situées à Achrafié et près de la Galerie Semaan, sont la propriété de Issam Chrabieh, les autres étant des franchises. Il est également propriétaire de la cuisine centrale qui dessert les boutiques. Selon Issam Chrabieh, « les six enseignes Fleuron Boutique accueillent un total de 23 000 clients par an et la cuisine centrale reçoit annuellement autour de 4 000 commandes pour des livraisons personnalisées ».

Issam Chrabieh est diplômé en journalisme de l'Université libanaise, mais il n'a exercé cette profession qu'une seule année. Issu d'une famille de pâtisseries et restaurateurs, il s'est tourné naturellement vers la cuisine. Son arrière-grand-père était lui-même cuisinier, son grand-père chef pâtissier, l'un de ses oncles est propriétaire du restaurant de cuisine libanaise Fadel situé à Naas dans le Metn. Quant à son père et un autre de ses oncles, ils sont les propriétaires de la



marque de pâtisserie Fadel. Les enseignes de cette dernière ont été réparties entre Issam et ses frères et sœur Antoine, Khalil et Ghada qui détiennent chacun un établissement. À partir de 1990, Issam entame tous les six mois pendant près de 12 ans des stages de formation dans des instituts spécialisés à l'étranger, tels que l'Institut de promotion hôtelière en France et l'École de Vannes où il apprend entre autres « les nouvelles techniques de cuisine ainsi que la cuisine sous vide, la mise en scène de buffet et le programme initiation au chocolat ».

En 2009, Issam décide de faire cavalier seul et remplace sa pâtisserie Fadel à Achrafié qu'il gérait depuis 2007 par Fleuron Boutique. Ce changement requiert un investissement de

400 000 dollars. Quant aux autres enseignes de Broummana, Mar Takla et Haret Sakhr, qu'il dirigeait depuis 1992, 1998 et 2005 respectivement, elles sont directement déclinées en franchise. Par la suite, en 2010, il développe à proximité de la Galerie Semaan sa cinquième enseigne de 40 m² et sa propre cuisine centrale qui s'étend sur une surface de 1 000 m², dont l'investissement total avoisine les 1 400 000 dollars. Un sixième établissement ouvre en franchise à Hamra en 2012. Issam Chrabieh met actuellement en place un système de franchise afin de développer davantage sa marque au Liban avec une septième enseigne qui devrait voir le jour l'année prochaine. Il projette également d'exporter sa marque à l'étranger.

En bref

- **Chez Sophie**, ouvert à Mar Mikhaël en août 2010, transforme une partie de son restaurant haut de gamme en lounge-bar et y ajoute une terrasse. Le lounge offre un menu international comprenant burgers, sandwiches et salades pour un ticket moyen de 25 dollars et peut accueillir 20 personnes. Quant au restaurant, sa capacité assise est de 55 personnes, celle de la terrasse de 18 personnes. L'investissement pour la rénovation s'élève à 42 000 dollars et l'architecture est signée Dany Mallat.

- Un nouveau restaurant japonais **OBI** a ouvert dans les malls ABC Dbayé et Achrafié. Il alterne des plats japonais traditionnels et des recettes « internationales avec une touche japonaise », pour un ticket moyen de 40 dollars. La société Sushi Concept SAL a investi 750 000 dollars pour les deux établissements et peut accueillir 100 personnes à Dbayé et 65 à Achrafié, de 11h à minuit.

- La rue Gouraud accueille un concept de restauration rapide libanaise, **Abu'Shanab**, qui offre chawarmas et grillades pour un ticket de 7 à 20 dollars. L'établissement dispose d'une capacité assise de 15 places en salle et 30 en terrasse, et propose un service à emporter. Abu'Shanab opère tous les jours de 10h à 4h et a requis un investissement de 300 000 dollars financé par la société Quick Service Restaurants (QSR) SAL dont les actionnaires sont Tony Aoun, Christian Karam et Joseph Fayad. L'amortissement est prévu en cinq ans.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net