

hôtellerie & tourisme

Le concept éphémère **Junkyard** devient un restaurant-bar permanent

Junkyard, un nouveau "gastro-pub" a ouvert en août à Mar Mikhaël. C'est le succès de son bar-restaurant éphémère "Pop-up Container" lancé en 2012, qui a convaincu Mario Jr Haddad, l'un des partenaires – également propriétaire du Sushi Bar, Mario e Mario et al-Falamanki –, de transformer ce concept en projet permanent. Avec une surface de près de 1 200 m², Junkyard dispose de quatre bars et bénéficie d'une capacité de 330 places assises, réparties entre l'intérieur, l'extérieur et le toit, et peut accueillir au total plus de 600 personnes. L'architecture intérieure signée Rami el-Khazen fait partie intégrante du concept. Tout comme celle du "Pop-up container", la décoration est conçue à partir de déchets recyclés et matériaux réutilisés, et se caractérise par les graffitis réalisés aux murs et ses 12 conte-



neurs. La carte conçue par Lee Purcell, chef exécutif de l'établissement, propose une « cuisine street food à base de produits simples et de saison, avec autres spécialités la salade de bœuf thaï, les moules-frites, le "Fish 'n' Chips" et la paella ». Côté boisson, le lieu sert une large variété de cocktails dont le

"Tea Time Mojito" et le "Dark and Spicy". Le ticket moyen est de 40 dollars. L'établissement est ouvert tous les jours de 18h à 2h. La société propriétaire, 1916 SAL, emploie une cinquantaine de personnes et a investi 2 millions de dollars prévus d'être amortis en quatre ans.

Nagi Morkos

Le chiffre

48 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin juillet

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 48 % sur les sept premiers mois de l'année, contre 55 % 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 (28 %) et Manama (47 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 161 dollars, en baisse de 5,3 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 18,3 % à 77 dollars.

Terminal B, une nouvelle enseigne à ciel ouvert à Mar Mikhaël

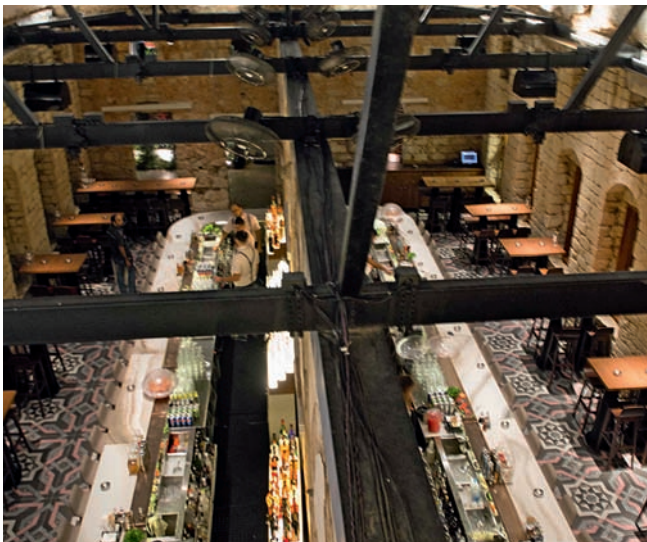
Le quartier de Mar Mikhaël accueille depuis septembre Terminal B, un nouveau bar-restaurant à ciel ouvert, situé à l'arrière de l'enseigne Central Station, apparten-

ant aux mêmes partenaires : Charlie Frem, Jad Ballout, Antoine Rached et Joe Gebrane. Ces derniers « encouragés par le succès des bars en plein air de Beyrouth », ont voulu créer un

concept uniquement estival. Terminal B est positionné dans un segment plus haut de gamme que le premier, avec un ticket moyen de 55 dollars. Le menu, développé par Maroun Chedid, chef consultant du groupe, est composé de grillades parmi lesquelles le filet de veau et le mérou blanc à la plancha accompagnés d'une purée de truffes et de courgettes sautées. Côté bar, la carte est principalement composée de boissons fruitées, avec des spécialités comme les sangrias et le martini au fruit de la passion, au melon ou encore à la pastèque. Le lieu de 400 m² peut accueillir près de 300 personnes tous les jours à partir de 18h.

L'architecte Delphine Gebrane l'a décoré en préservant sa structure initiale. « Terminal B est situé dans un local datant du XIX^e siècle, nous avons donc misé sur son aspect traditionnel tout en y intégrant des éléments urbains », explique Frem. Avec leur compagnie Central Station SAL, les propriétaires, également partenaires dans le bar Garcia's à Hamra, ont investi environ un million de dollars dans cette nouvelle enseigne. Ils planifient l'ouverture de Caramel, un boutique-hôtel de 25 chambres, également à Hamra, ainsi que d'un nouveau "boutique-bar", Propaganda, au lobby de la propriété.

N. M.



Développement accéléré de restaurants à Badaro

Le quartier de Badaro continue sa croissance rapide : quatre nouveaux concepts de restauration y ont ouvert, dont trois "cafés-bars" : L'Orient Express, Attic et L'Avocat, ainsi que Kerb, un "bistrot-bar". L'Orient Express, détenu entre autres par Nadim Mantoura, propose des sandwiches, salades, desserts et cocktails pour un ticket moyen de 17 dollars, et accueille sa clientèle tous les jours à partir de 9h. L'investissement est de 150 000 dollars prévus d'être rentabilisés en un an et demi. Attic, ouvert dès 8h30, propose du lundi au vendredi, de 17h à 20h, une formule "Call it after work", où il sert un buffet d'amuse-bouche et de boissons à prix réduits. Marwa Katurji, propriétaire du lieu avec Michel Chamoun, « cible les employés du quartier ». L'Avocat propose une carte internationale avec



notamment des salades, burgers et sandwiches pour un ticket moyen de 13 dollars. Les propriétaires Jad Abi Nassif et Richard Khattar, de la société Hotspot Concepts & Management, ont investi 150 000 dollars dans cette

enseigne. Quant à Kerb, il sert une carte plus variée avec des plats chauds, et ouvre dès le petit déjeuner servant viennoiseries et omelettes. Le lieu peut accueillir 100 personnes tous les jours de 8h à 2h.

Vanessa Habib

En bref

- Le restaurant **Food Style** inaugure sa sixième enseigne au Liban, dans le quartier de Hamra. L'enseigne, déjà présente à Koraytem, Achrafié, au centre commercial Beirut City Centre à Hazmié, à Bhamdoun et dans le complexe balnéaire La Palma à Tripoli, propose des plats et des sandwiches internationaux pour un ticket moyen de 11 dollars. L'établissement peut accueillir 88 personnes tous les jours de midi à minuit.

- Le restaurant libanais **L'Os** situé à Beit-Méry fête ses 50 ans cette année. « L'objectif que nous nous fixons pour cet anniversaire est d'améliorer davantage notre positionnement sur le marché. Nous maintenons notre concept qui se base sur une cuisine simple, authentique et généreuse », explique Sami Matta, partenaire et gérant. Le restaurant est une affaire familiale fondée en 1964 par Jean Benedek (l'oncle de Sami Matta) et son partenaire Khalil Abou Sleiman.

Brisk s'installe à Sin el-Fil

La seconde enseigne de la marque de restauration Brisk, présente à Hamra depuis 2010, a été inaugurée à Sin el-Fil, dans l'immeuble Twin Towers. C'est à Dolce Group que Carlo Aoun, Ghassan Nasr, Tarek Nassar et Élie Tanios, de la société Food Sensations SARL, propriétaire de la marque, ont vendu

la première franchise de Brisk. « Avec 500 000 clients servis depuis notre ouverture à Hamra et un chiffre d'affaires total d'environ 2 millions de dollars, il était temps de lancer de nouvelles enseignes dans le pays, affirme Aoun. Notre concept de "grab and go" est parfaitement adapté à la région de Sin el-Fil avec sa

multitude de commerces et de bureaux. » Brisk est en effet spécialisé dans la confection de salades, sandwiches, soupes, jus de fruits et plats chauds, « sains, frais et organiques », à consommer sur place ou à emporter pour un ticket moyen de 10 dollars. Le lieu d'une surface de 660 m² est desservi par une cuisine centrale de 110 m², située à Hamra. Avec son jardin, il peut accueillir 200 personnes, tous les jours de 9h à 18h. Brisk Sin el-Fil emploie neuf personnes et a coûté 250 000 dollars prévus d'être rentabilisés en 18 mois. C'est en Arabie saoudite que le groupe Food Sensations SARL planifie la vente de nouvelles franchises.

V. H.



Hammad Atassi lance une offre de restauration aux cinémas de Beirut Souks

Hammad Atassi, directeur et propriétaire de World Media Holding, l'une des sociétés détenant les cinémas du City Mall et Beirut Souks, et ceux de la rue Bliss, lance le premier comptoir de restauration au sein de cinémas dans le pays. The Counter, ouvert au Cinema City de Beirut Souks, propose une offre de restauration complète : « Nous avons converti l'offre de loisirs en offre de restauration à part entière afin d'améliorer l'expérience traditionnelle du cinéma, affirme Atassi. Au Liban, le service F&B se limitait aux pop-corn et friandises, et les plats proposés uniquement dans les salles VIP ; avec The Counter, il est désormais varié et accessible à tous. » Ce concept a requis l'aménagement d'une cuisine centrale de 300 m² desservant la cuisine de la section VIP et celle du comptoir principal qui comprend un "self-service" (pop-corn, boissons, pizza, sandwiches) et une carte plus élaborée de plats internationaux et de sushis. Les clients peuvent consommer sur place ou dans les salles. « Nous disposons de l'espace et du savoir-faire nécessaires pour tout produire sur place. » La cuisine sert également des événements de plus de 500 personnes, notamment lors d'avant-premières. Aujourd'hui, Cinema City Beirut Souks peut accueillir plus de 3 000 personnes par jour en week-end et la restauration représente 35 % des revenus du complexe contre 65 % pour les tickets de cinéma. L'investissement total est de 25 millions de dollars dont 3 millions dédiés à l'infrastructure F&B. Avant The Counter, Atassi s'était déjà lancé dans un projet de res-



tauration au sein d'un cinéma en développant, en 2006, « un espace lobby et F&B » dans une surface d'environ 2 000 m² au Cinema City de Dora. « Les autres opérateurs ont renoncé au projet, découragés par l'ampleur de l'investissement. » Atassi y introduit le concept de « lounge d'attente, un espace de rencontre où les clients consomment boissons, pop-corn et friandises avant les séances ». Il y ouvre également C-Bar, un bar à sushi. « Aujourd'hui, de nombreux centres commerciaux de la région nous sollicitent pour développer leurs cinémas à l'image de ceux des souks », poursuit Atassi, qui inaugure en Jordanie Ciné Bistro, un projet de trois salles de cinéma "de luxe" où le billet donne accès à une séance et à un buffet. « Nous avons testé ce concept dans notre complexe de Bliss et le succès rencontré nous poussera sans doute à le dupliquer au Liban. » Ingénieur civil de formation, Atassi obtient son diplôme de l'université USC à Los

Angeles en 1981. Il se tourne vers la restauration en s'associant à un ami propriétaire d'un restaurant libanais à LA qu'il gère pendant 20 ans, avant d'ouvrir Sesame, un fast-food libanais, toujours en Californie. En 1998, il rentre au Liban et s'intéresse au cinéma, un secteur dans lequel il baigne depuis son enfance puisque son père, producteur de film, avait ouvert en 1961 le premier cinéma en Syrie. Atassi distribue les films aux chaînes de télévision locales puis aux cinémas. Il est aujourd'hui à la tête, entre autres, de Prime Pictures, une société de distribution des films de Paramount Pictures au Moyen-Orient. Avec sa société World Media Holding, propriétaire de plusieurs cinémas dans la région, il prévoit l'ouverture de nouveaux complexes dont un au Qatar en 2017 « qui sera le plus grand cinéma de la région ». Au Liban, Atassi planifie la rénovation de l'espace cinéma du CityMall qui accueillera également The Counter.

Lina Raphaëli

- Le bar-restaurant haut de gamme **Momo at the Souks** de Mourad Mazouz a fermé ses portes au mois de septembre. Le lieu, inauguré dans les Souks de Beyrouth en 2011 et majoritairement détenu par la société Solidere, avait requis un investissement d'environ 5 millions de dollars.

- **Kitchen Confidential**, un nouveau concept de restauration "saine", a ouvert à Achrafié. Il propose des plats "bio" ou "naturels" qui ne contiennent notamment « ni gluten, ni sucre, ni levure, ni allergènes ». « L'idée de départ était de créer un concept qui transformerait la nourriture fast-food en nourriture saine, mais nous ne nous sommes pas arrêtés là, nos locaux sont écologiques et nos emballages biodégradables », explique Imad Khairallah, propriétaire du lieu avec son frère Walid, endocrinologue et leur cousine Maya Rasamni Khairallah. Kitchen Confidential est une cuisine "laboratoire" de 75 m², qui fait uniquement de la vente à emporter et de la livraison à domicile. L'établissement propose une carte variée de plats, sandwiches, burgers, salades et pâtisseries pour un ticket moyen de 17 dollars, et sert un plat du jour trois fois par semaine. L'investissement est de 200 000 dollars.