

Le Cocteau déménage au centre-ville

Nagi Morkos / Hodema

Le Cocteau a inauguré le 15 août sa nouvelle enseigne située au centre-ville de Beyrouth dans l'immeuble Palladium, avenue du Parc, quatre jours seulement après avoir fermé son restaurant du quartier Sodeco à Achrafié, où il s'était établi en mai 2004. « Nous recherchions un plus beau cadre, un meilleur emplacement et un espace plus large », explique Maroun Batal, l'un des partenaires de Sogerest Holding SAL,

la société propriétaire et gérante du lieu à la tête de laquelle se trouve son fils Wadih. La capacité assise du restaurant passe ainsi de 100 personnes à 138, dont 38 places en terrasse. Le nouveau restaurant dont le bail s'étend sur 12 ans garde le même concept que l'ancien Cocteau, « un bistrot français mais qui n'ouvre pas 24 heures sur 24 », le même menu et le même ticket moyen qui avoisine les 75 dollars. Le chef Joseph

Kiwan, qui travaille avec Maroun Batal « depuis 1979 à l'époque du restaurant Au Vieux Quartier », continue d'occuper en cuisine et de proposer les "best-sellers du lieu", notamment la bouillabaisse en hiver et le steak tartare. L'architecture d'intérieur de l'espace de 600 m² est signée Gregory Gatsereh, qui a conçu un certain nombre d'objets spécifiquement pour le Cocteau parmi lesquels de larges lustres qui font également office de bibliothèque.



Peninsula à Mtayleb

Un nouveau projet "multi-fonctions" ouvre en octobre au rez-de-chaussée du Palm Center à Mtayleb. The Peninsula Avenue combine concepts de divertissement et restaurants parmi lesquels le Club 14, une boîte de nuit destinée aux adolescents qui peut accueillir jusqu'à 40 personnes, East Side Diner, un restaurant dont le menu propose des plats italiens et américains, tels que les burgers, avec une capacité assise de 90 personnes et, enfin, Side Walk Café, dont la capacité assise avoisine

les 30 places. Ces restaurants sont desservis par une cuisine centrale de 350 m² située à proximité qui pourvoit également les restaurants Peninsula ouvert à Dbayé depuis 2007 et celui de la rue Gouraud, ouvert en décembre 2010. The Peninsula Avenue comprend également un aquarium, une salle de bowling pour 10 personnes – The Alley – avec deux pistes de jeux de quilles, une salle de jeux, Vegas Street, pouvant accueillir 40 personnes, une salle de cinéma, Avenue Theater, projetant des films en

trois dimensions dont la capacité assise est de 30 personnes, et enfin deux salles de karaoké pouvant accueillir chacune 20 personnes. The Peninsula Avenue s'étend sur 2 000 m² et reçoit sa clientèle tous les jours de la semaine de midi à minuit. La gestion du projet est assurée par la société O2 Management. Selon la société The Peninsula Company SAL, qui développe le projet et emploie 35 personnes, « l'investissement s'est élevé à 1,8 million de dollars dont l'amortissement est prévu en 18 mois ».

Le chiffre

-19 %

Taux d'occupation des hôtels à Beyrouth en juillet

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est établi à 55 % sur les sept premiers mois de l'année, en baisse de 19 % par rapport à la même période en 2010, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young. Il s'agit du sixième taux le plus faible parmi 21 destinations de la région. La baisse de la demande s'est traduite par une chute du tarif moyen par chambre de 15,8 % sur un an à 219 dollars. Le tarif moyen par chambre à Beyrouth est resté au-dessus de la moyenne régionale (181 dollars) en baisse de 1,4 % sur un an. Concernant les revenus par chambre disponible, ils ont chuté de 36 % à 123 dollars sur les sept premiers mois de l'année, contre une baisse régionale de 10,6 %.

En bref

- Cet été, deux hôtels ont inauguré des enseignes sur leur toit : le **Cherry on the Rooftop**, un lounge situé au bord de la piscine, est la sixième enseigne de restauration du Gray. Il peut accueillir une centaine de personnes tous les jours du coucher du soleil jusqu'à 2h. Il offre une variété de boissons, avec une sélection de bouchées pour un ticket moyen entre 25 et 30 dollars. Quant au Four Seasons, il a ouvert **The Roof**, un lounge dont la capacité atteint les 200 personnes, ouvert du mardi au dimanche de 19h30 à 1h. Le menu propose tapas et bouchées pour un ticket moyen avoisinant les 50 dollars.

Il fait l'actualité

Nabih Maroun fête les 55 ans de La Gondole

Nabih Maroun, fondateur et propriétaire de La Gondole, souffle les 55 bougies de cette enseigne, rachetée en 1956 et devenue une référence en matière de longévité dans la restauration libanaise. Avec une surface de 1 500 m², une capacité assise de 80 places et un ticket moyen de 17 dollars, La Gondole attire politiciens, hommes d'affaires, enseignants et étudiants « devenus nos amis ». Il propose un service de traiteur et des pâtisseries et glaces à emporter. La formule continue de fonctionner et, après cinq décennies, le public est toujours au rendez-vous.

Aujourd'hui âgé de 85 ans, Maroun reste aux commandes avec son épouse Hoda qui a rejoint l'affaire en 1990. Depuis, le travail s'accomplit en duo. Pour eux, le succès et la longévité sont le résultat d'un « accueil chaleureux, d'une présence constante, d'une persévérance durant les bons comme les mauvais jours, d'un suivi quotidien des opérations et de l'attention aux besoins du marché. » Issu d'une famille de commerçants, Maroun quitte l'école avec son brevet en poche. Il travaille au ministère des Télécommunications puis, profitant de ses indemnités de départ, rachète en septembre 1956 les parts de la pâtisserie La Gondole située à Mar Elias pour 8 000 livres libanaises. Le retour sur investissement est « presque immédiat ». Il innove en introduisant « la glace à la française, le chocolat sans emballage et le pain au lait ». Il est l'un des premiers à offrir au Liban le gâteau « forêt-noire » avec une recette « rapportée d'Autriche » en 1965. Fort de son succès auprès de publics divers – « même la marine américaine au Liban venait s'approvisionner en pâtisseries »



–, il ouvre en 1959 une enseigne à Broummana, à l'hôtel Printania « sans payer de loyer ». Sa popularité est telle qu'il passe de 10 à 150 employés en quelques mois et enregistre des chiffres record durant les fêtes : ainsi, les enseignes vendent à elles deux plus « d'une tonne de dragées, 1 000 bûches et deux tonnes de chocolats pendant les fêtes de Noël, plus de 60 000 « maamouls » et 7 000 œufs en chocolat les week-ends de Pâques, et plus de 900 forêts-noires et autres gâteaux les week-ends de la fête de la Vierge ». Cependant, les événements de 1982 contraignent l'enseigne de Broummana à fermer ses portes.

Entre-temps, Maroun déménage en 1965 son enseigne beyrouthine dans son local actuel toujours à Mar Elias, élargit sa cuisine pour assurer un service de traiteur et d'organisation d'événements : « À l'époque on investissait sans réfléchir, on sortait simplement l'argent d'un tiroir. » Il compte parmi ses clients Yasser Arafat « qui a commandé un jour 75 moutons rôtis et m'a réglé en

dollars. Je pense être le premier au Liban à avoir encaissé avec cette devise ».

Au début des années 70, la pâtisserie se transforme en restaurant qui continue d'opérer même aux pires moments de la guerre. Pour Maroun, père de quatre enfants – Milia, styliste, Nabih Jr, consultant financier, et Samer et Mazen, qui ont suivi la voie de leur père –, vient alors le temps du changement. En 1998, Samer rénove le concept introduisant les formules moules-frites et les plats du jour. L'investissement pour « cette remise à neuf avoisine les 750 000 dollars amortis en trois ans ». La Gondole ouvre sous forme de bar à huîtres à Achrafié en 1999 avec un investissement de 300 000 dollars, mais la famille décide de fermer l'enseigne en 2004 pour permettre à Samer et Mazen de se consacrer au développement des restaurants Olio et Soto. Quant à ces projets « je les laisse à mes enfants que j'encourage et conseille, poursuit Maroun, avec un mot d'ordre : Travaillez de vos mains et fidélisez vos équipes ».

En bref

- Le restaurant italien **Pastai** a ouvert en août rue Hamra. Il s'étend sur 50 m², avec une capacité assise de 30 places et un ticket moyen avoisinant les 20 dollars. Selon Mohammad al-Khatib, l'un des actionnaires du projet avec Mohammad Eido, Samer Nahas et Bob Monzer, « l'investissement s'est élevé à 100 000 dollars que nous prévoyons d'amortir en trois ans ». Pastai accueille sa clientèle tous les jours de midi à 1h.

- **Rosa Maria** est le dernier des restaurants du groupe Orion 5, propriétaire des enseignes Le Rouge. Ouvert rue Sadate à Hamra sur une surface de 325 m² et trois étages, Rosa Maria a une capacité assise de 160 places, propose « une cuisine italienne et internationale, et se décline en une trattoria, une pizzeria et un restaurant » pour cibler tous les budgets. Le restaurant met en avant les œuvres de l'artiste tchèque Alfons Mucha. L'investissement avoisine le million de dollars que le groupe espère rentabiliser d'ici à 2014.

- **Dar bistro & books** est un nouveau concept combinant bistrot, librairie et un atelier de photographie Dar al-Mussawir. Ouvert à Hamra et développé par le groupe Beirut Ink, le lieu accueille sa clientèle tous les jours de 9h à minuit pour un ticket moyen avoisinant les 10 dollars. Une exposition de photos sera organisée mensuellement dans le bistrot qui peut accueillir 80 personnes sur une surface de 125 m².

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net