

Le Mist Hotel and Spa ouvre à Ehden

Situé sur les hauteurs du Jabal Mar Sarkis, le Mist Hotel and Spa by Warwick est le premier établissement cinq étoiles à Ehden. « Nous avons remarqué que certains visiteurs ne restent pas au village faute d'endroit où dormir. Avec cet hôtel, nous venons combler un manque d'hébergement haut de gamme », dit Antoine Yammine, copropriétaire. Le nouvel hôtel, qui s'étend sur un terrain de 64 000 m² loué pour 30 ans aux Waqfs, propose 51 chambres et 25 chalets individuels. Les tarifs pour une chambre standard varient entre 150 dollars en basse saison et 250 durant la période estivale. L'hôtel-spa dispose aussi de deux piscines, douze salles de soins et deux restaurants dont un oriental de 150 places assises et un international de 200 places. Le développement de ce complexe hôtelier a coûté 25 millions de dollars à ses propriétaires qui espèrent rentabiliser leur investissement en huit à dix ans. Afin de maximiser leurs chances de réussite, ils ont d'ailleurs choisi de s'adosser à l'opérateur international Warwick. « L'hôtellerie n'est pas notre métier, donc il était essentiel de



pouvoir compter sur des professionnels afin de limiter les risques », ajoute Antoine Yammine. Au Liban, le groupe Warwick gère par ailleurs le Palm Beach, Pangea et Stone 55.

Nagi Morkos

Le chiffre

44 %
taux d'occupation
des hôtels
au Liban
en juin

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban continue de chuter pour atteindre les 44 % en juin 2016 contre 58 % à la même période l'année dernière. Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, ce chiffre s'explique notamment par la baisse du nombre de touristes. Le tarif moyen par chambre a aussi chuté. Il s'établit à 124 dollars contre 152 l'an passé, soit une baisse de 18,7 % en glissement annuel. Il s'agit du plus fort recul enregistré sur la région. Les revenus par chambre disponible ont, quant à eux, baissé de 38,6 % à 55 dollars.

The Lebanese Bakery : une boulangerie libanaise à Achrafié

Pour leur premier établissement, Samer et Bassam Chamoun ont choisi de s'attaquer à un incontournable de la cuisine libanaise : la man'oushé. À la carte, des manakish classiques zaatar, jebné, kishik... mais aussi des créations comme un thym/sauce tomate, un poulet/sumak/oignons ou encore des recettes aux œufs. Compter environ 10 000 livres libanaises pour une man'oushé, une boisson et un petit dessert. « L'idée est d'avoir un produit simple, peu coûteux et bon pour la santé », dit Samer Chamoun, qui affirme tracer la provenance de ses produits scrupuleusement. Ouverte en août, The Lebanese Bakery s'étend sur

une surface de 100 m² à Tabaris. « C'est un emplacement stratégique, car c'est à la fois un quartier résidentiel dense et un lieu de passage avec beaucoup de bureaux », dit Samer Chamoun. Avec seulement une vingtaine de places assises, les deux frères, qui ont investi 300 000 dollars dans l'affaire, misent principalement sur la vente à emporter et les livraisons. À terme, l'idée est d'ouvrir une deuxième branche au Liban, puis d'exporter le concept à l'étranger. « La man'oushé n'est pas très connue, pourtant c'est un produit qui a le potentiel pour devenir un succès mondial », ajoute Samer Chamoun.

N. M.



The Notch : un nouveau restaurant à Faqra

Situé en lieu et place de l'ancien Rikkyz à Faqra Kfardebiane, The Notch est un nouveau concept de restaurant-bar-salle d'événements. En tout, l'établissement s'étend sur une surface de 2 000 m² et peut recevoir jusqu'à 1 000 personnes. L'espace extérieur comprend une piscine pour les jours d'été et une petite église pour les mariages, tandis que l'intérieur est plus adapté à l'hiver. « Être situé à la montagne est un défi, mais c'est ce que nous voulions. Nous utilisons tout de même la terrasse l'hiver, dès que c'est ensoleillé, nos clients apprécient la vue panoramique », dit Nadine Haddad, copropriétaire et architecte d'intérieur. Au menu, une sélection de plats de montagne et de viandes, parmi lesquels



une fondue, des oiseaux en feuilles de vigne ou encore du veau aux champignons. Comptez en moyenne 100 dollars par personne pour un repas. The Notch vise une clientèle 25-35 ans en semai-

ne et le samedi, et une clientèle familiale les dimanches. Nadine Haddad et Ghassan Wehbé ne souhaitent pas dévoiler le montant de l'investissement réalisé.

C. D.

• Fin juillet, le chef libano-australien **Greg Maalouf** était l'invité du restaurant **Liza de Gemmayzé** dans le cadre d'une opération spéciale organisée à l'initiative de la plate-forme ChefXChange. L'occasion pour Liza de tester des plats plus créatifs que la carte habituelle auprès de sa clientèle et de former ses équipes à de nouvelles techniques. Le menu à 125 dollars par personne était composé de quinze mezzés et plats. En accueillant 136 clients autour de cet événement particulier, les organisateurs réalisent un chiffre d'affaires encourageant et espèrent renouveler l'opération avec d'autres invités.

• En France, un Libanais installé à Orléans remporte le prix Talent des Cités de la région Centre-Val de Loire qui récompense chaque année de jeunes entrepreneurs issus de quartiers difficiles. **Hussein Abou Ghaida** a ainsi reçu une dotation de 1 000 euros pour développer son restaurant Tawouk et Falafel. Docteur en biologie médicale, Hussein Abou Ghaida a rejoint la France pour y suivre des études d'ingénierie, mais après deux ans de chômage, il change de voie et ouvre un petit restaurant de spécialités libanaises. Entre amateurs de saveurs orientales et végétariens, le succès est immédiat et le restaurateur enregistre un chiffre d'affaires quotidien deux fois supérieur aux estimations initiales. Avec les 1 000 euros gagnés, Tawouk el Falafel va bientôt se doter d'un service de livraison.

Tabliyit Massaad se développe en franchise au Liban

La marque Tabliyit Massaad poursuit son expansion avec deux nouveaux établissements à Hamra et Rabié. Moyennant un investissement de 250 000 dollars, le restaurant de Rabié peut accueillir 120 personnes assises pour un ticket moyen autour de 20 000 livres libanaises. À Hamra, Tabliyit Massaad a passé un contrat de franchise pour un restaurant de 60 places. « Nous choisissons des emplacements où il y a un fort potentiel en livraison », dit Zeina Salamoun Maalouf, copropriétaire de la marque avec Imad Massaad. Avec ses deux ouvertures, Tabliyit Massaad porte à neuf son nombre d'enseignes au Liban.



La stratégie de développement de la marque comprend un mix entre quatre établissements ouverts sur fonds propres à Gemmayzé, Dbayé, Rabié et Bickfaya, et cinq franchises. « Nous proposons notre marque en franchise quand il s'agit

d'emplacements loin de Beyrouth comme à Tyr ou à Zahlé par exemple », ajoute Zeina Salamoun Maalouf. Les propriétaires prévoient de s'installer prochainement à Aley et à Nabatiyé.

C. D.

Il fait l'actualité

En bref

Zahy Rizkallah ouvre le cluster The Gardens à Dbayé

Après le succès de Enab à Mar Mikhaël et de Dunya Beirut à Sodeco, Zahy Rizkallah et ses partenaires Hassan Rahal et Nadim Hakim lancent The Gardens, un cluster de 3 000 m² situé à Dbayé. Moyennant un investissement de 4,5 millions de dollars, le trio fait ainsi le pari de la décentralisation. « Contrairement à Beyrouth, il n'y a pas de ruelles ou de trottoirs où il soit agréable de marcher à Dbayé, il fallait donc créer une destination qui puisse donner aux gens de la région envie de sortir au restaurant », dit Zahy Rizkallah. The Gardens est ainsi pensé et développé comme un village avec des maisons, de petits jardins et des arbres.



The Gardens comprend les enseignes suivantes : Enab, Caribou, Yoshi, Beit Salwa, PizzAria, Sud, La Petite Table, Bandidos, Smoking Bun et Heights. Chaque restaurateur paie un loyer de 450 dollars par m². « Nous voulions faire venir les marques qui sont les meilleures actuellement à Beyrouth », ajoute le copropriétaire.

Aujourd'hui patron, Zahy Rizkallah a fait ses premiers pas dans la restauration au début des années 2000. Après des études en gestion hôtelière, il accompagne le Buddha Bar pendant cinq ans, puis choisit de développer ses propres concepts avec ses deux associés de toujours, Hassan Rahal et Nadim Hakim.

En 2011 c'est donc l'ouverture de Enab. « L'idée était d'avoir un restaurant qui me ferait penser à ma grand-mère », dit-il. Même si la présentation est modernisée, la carte reste traditionnelle. Situé dans une vieille maison libanaise de 1 000 m² avec un jardin et des grottes, Enab peut

accueillir 300 personnes assises pour un ticket moyen à 35 dollars. Ouvert à Mar Mikhaël alors que le quartier commence à devenir une destination nocturne, ce premier restaurant, qui a coûté deux millions de dollars, fait un carton. Après Dbayé, une nouvelle ouverture de Enab est attendue à Byblos pour 2017. Encouragés par ce premier succès, Zahy et ses partenaires lancent Dunya Beirut en 2014. Ce restaurant oriental haut de gamme situé rue de Damas à Sodeco programme des spectacles, du chant et de la danse. L'établissement peut accueillir jusqu'à 130 personnes assises pour un ticket moyen autour de 75 dollars. Les propriétaires, qui ont parié 1,6 million de dollars, avouent qu'ils n'ont pas encore amorti leur investissement, mais espèrent que ce sera le cas d'ici à 2017. Si Zahy Rizkallah convient que les restaurants orientaux sont ceux qui attirent le plus de clientèle, il n'hésite pas à lancer Tsu,

un établissement asiatique en 2015. « L'idée cette fois était de combler un manque, car il y a très peu de restaurants asiatiques au Liban en dehors des sushis. » Moyennant un million de dollars, le trio ajoute une pierre à son édifice et agrandit son empire. « Aujourd'hui, notre but est d'avoir une entreprise au chiffre d'affaires annuel supérieur à 50 millions de dollars. C'est comme ça qu'on va pouvoir entrer en compétition avec des acteurs internationaux. » Le marché régional, justement Zahy et ses partenaires ont déjà commencé à l'investir via une stratégie d'expansion en franchises. Ainsi, Enab, déjà présent en Égypte avec deux établissements, s'apprête à en ouvrir un troisième au Caire, un à Dubaï (seul établissement à l'étranger en propriété directe), un à Koweït et un à Bahreïn. Tsu est attendu au Qatar et en Arabie saoudite tout comme Dunya Beirut.

Nagi Morkos

- Le groupe de restauration libanaise **Comptoir** a levé huit millions de livres sterling lors de son entrée en Bourse fin juin. Le groupe opère aujourd'hui 11 restaurants au Royaume-Uni sous la marque Comptoir Libanais, deux sous la marque Shawa ainsi que deux hauts de gamme, Kenza et Levant, dans le centre de Londres. La moitié des fonds ainsi levés vont servir à l'expansion de la marque en franchise, notamment en dehors de Londres, et au renforcement des activités numériques du groupe avec une boutique en ligne et des partenariats pour les livraisons avec Deliveroo et UberEATS.

- Le restaurant italien **Olio** ferme ses portes à Gemmayzé. Ouvert en 2005, cet établissement de 80 places assises était le premier de l'enseigne, aujourd'hui présente à Hamra, Sin el-Fil, Kaslik et Dbayé. « Nous avons fermé, car le quartier de Gemmayzé a beaucoup changé et il nous faut suivre notre clientèle », dit Samer Maroun, le copropriétaire. La marque Olio poursuit son expansion avec deux nouvelles ouvertures : l'une à Hazmié au sein du cluster The Backyard, l'autre prévue pour l'automne à Badaro, en lieu et place du restaurant Papachoux.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net