

hôtellerie & tourisme

Lancement de La Piazza de Faqra Club

La société Kfardebian 8324 et quelques investisseurs indépendants ont inauguré début juillet la partie commerciale du projet Edelweiss, qui comprend 120 unités résidentielles et représente un investissement total de 40 millions de dollars. Baptisée La Piazza, cette place centrale située au cœur de Faqra Club couvre un espace piéton d'une superficie totale de 3 000 m² pouvant contenir 700 personnes, et accueille plusieurs restaurants, bars et cafés : Casper and Gambini's, The Malt Gallery, brgr.co, Lbstr.Co et Neo Gourmet ; ainsi que les enseignes Bar du Port, Dunkin' Donuts, Haagen-Dazs et Meat the Fish sur un terrain mitoyen. Selon Kfardebian 8324, ce projet était prévu depuis les années 1970, mais il a été repoussé jusqu'en 2007. Aux grands immeubles imaginés à



l'origine, la société a finalement préféré des bâtisses d'un étage. The Malt Gallery est la seule enseigne pour le moment à avoir signé un contrat de location de long terme pour un espace de 190 m² en terrasse et en salle, et un investissement de 150 000 dollars. Une cinquantaine de clients pourront y retrouver l'offre de l'espace beyrouthin avec, en plus, des salades et

des sandwiches créés par la chef Rouba Khalil, avec un ticket moyen d'environ 25 dollars par personne, alcool compris. Pour le gérant de l'établissement, Sélim Helewi, c'est une excellente opportunité. « Nous croyons en ce projet. Le village avait besoin d'un lieu de rencontre, notamment pour les familles », dit-il.

Nagi Morkos

Le chiffre

58,6 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth s'est élevé à 58,6 % en mai 2018 contre 65,5 % en mai 2017, selon Ernst and Young. Le cabinet de conseil attribue cette performance à la baisse du nombre de touristes arabes, en raison de la situation politique après la démission du Premier ministre Saad Hariri en novembre 2017 mais aussi à cause du ramadan. Malgré une hausse du prix moyen des chambres des hôtels 4 et 5 étoiles de 0,5 % sur un an, à 174 dollars, le rendement par chambre a baissé de 9,7 % à 102 dollars en mai 2018.

Julia's rouvre à Sursock



Après avoir fermé en 2015, c'est un Julia's remis au goût du jour qu'inaugurera prochainement le groupe de Gilbert et Albert Abela pour un investissement de 700 000 dollars.

L'enseigne rouvrira à Sursock, au niveau de l'escalier Saint-Nicolas, un emplacement jugé idéal que Gilbert Abela dit avoir longtemps cherché. « Les recettes seront les mêmes, mais la présentation va changer pour s'adapter aux nouvelles tendances », explique-t-il. L'établissement introduira aussi de nouvelles spécialités espagnoles, avec un menu « 90 % Julia's, 10 % bar à tapas ». On pourra y déguster « des tapas ou une côte de bœuf en buvant du

bon vin » dans une ambiance luxueuse, mais décontractée, explique le propriétaire. L'établissement offrira en effet une carte de vins étoffée, avec notamment une grande sélection de vins au verre, à déguster en terrasse ou à l'intérieur.

Le dimanche, l'établissement servira un brunch international, avec « un mélange des genres culinaires », et offrira la possibilité de commander des plateaux repas pour des soirées ou de privatiser une partie du restaurant. La capacité d'accueil du restaurant est de 130 couverts, dont 40 en terrasse, sur une superficie de 260 m². Le ticket moyen y sera de 40 dollars sans alcool.

N.M.

Beit el-Bahr, une maison de plage



Ghada Hmedeh et Ali Farhat ont ouvert une nouvelle maison d'hôte à Tabarja : Beit el-Bahr. Avec 140 000 dollars d'investissement, les deux partenaires ont voulu offrir une « expérience libanaise authentique » dans une maison typique de la côte libanaise. « Tabarja est connue pour sa plage, mais les gens ont rarement l'occasion de vraiment explorer le village, dit la gérante, Ghada Hmedeh. Notre

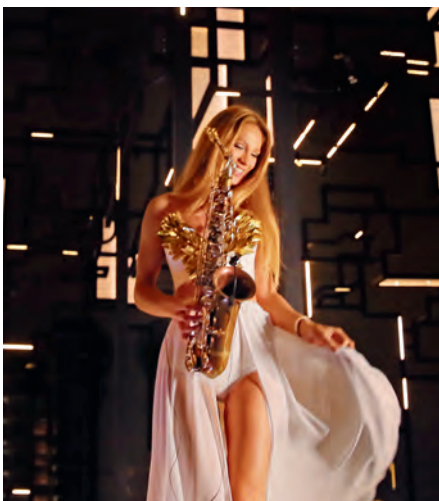
maison est une étape entre le Nord et Beyrouth, pour les étrangers comme les Libanais. C'est une vraie maison de plage, avec le son des vagues, de la lumière, des couleurs. C'est très relaxant. » Les six chambres de 15 à 22 m², dont deux offrent une vue sur la mer, sont proposées à des tarifs variant entre 90 et 125 dollars, petit déjeuner compris. « Le personnel quitte les lieux vers quinze ou seize heures, les clients ont

alors l'impression d'avoir la maison pour eux », souligne Ghada Hmedeh.

Beit el-Bahr abrite également un restaurant partenaire pouvant accueillir 120 personnes pour une dégustation de fruits de mer et poissons, dans un esprit 100 % méditerranéen, avec un ticket moyen de 35 dollars. Une boulangerie devrait aussi prochainement compléter l'offre.

Nada Alameddine

Spine, un nouveau lounge sur les toits



Le groupe Standalone a inauguré le 24 juin un nouvel espace restaurant et lounge bar : Spine. Situé sur le toit du bâtiment G1 (Rodeo Drive Building) sur la route maritime au niveau de Naccache, Spine se veut à l'écart des zones de restauration embouteillées, et offre une vue sur la montagne et la mer. L'établissement de 450 m², pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, ouvre à 21 heures pour dîner ou pour un verre. Il propose une cuisine moderne, accompagnée de cocktails

variés dans une ambiance design, pour 70 dollars environ par personne, selon Sélim Ghanem, PDG de Standalone. Au niveau de l'ambiance, « la musique commence doucement puis s'intensifie tout au long de la soirée ». Le groupe n'a pas dévoilé le montant de l'investissement, mais il s'agit de son deuxième projet après l'ouverture, il y a quelques mois, du restaurant ARTS un étage plus bas, au 11^e, dans le même immeuble.

N.A.

En bref

- Saadeh Hamady, PDG d'**Onno**, ouvre mi-septembre son quatrième restaurant au centre-ville de Beyrouth. Les 300 m² pourront accueillir un maximum de 90 personnes pour déguster les spécialités du restaurant arménien, avec un ticket inchangé – entre 25 et 30 dollars par personne. L'investissement pour ce restaurant se situerait autour de 500 000 dollars. Le premier Onno a ouvert en 1986 à Bourj Hammoud. Aujourd'hui, la formule s'exporte vers Chypre avec une ouverture prévue prochainement, une franchise en Arabie saoudite – ouverture prévue pour novembre – et une deuxième franchise en discussion à Dubaï. Onno dispose également depuis deux ans de sa propre ferme de 8 000 m², dans le Chouf, qui fournit les restaurants en œufs, miel, fruits et légumes frais. La production est garantie sans produits chimiques.

- Le groupe **Mindset** détenu par Khaled Mjawaz et Nawaf Beydoun a ouvert le 18 juillet dernier sa huitième enseigne, **Café Badaro**, pour un investissement de 500 000 dollars. Avec 180 couverts, il propose une cuisine libanaise rajeunie par le chef Joe Barza, dans un espace lumineux et doté d'une terrasse verdoyante dans le quartier du même nom et pour un ticket moyen de 20 dollars environ par personne. Visant une clientèle jeune, le café peut accueillir fiançailles, anniversaires et événements officiels.

Il fait l'actualité

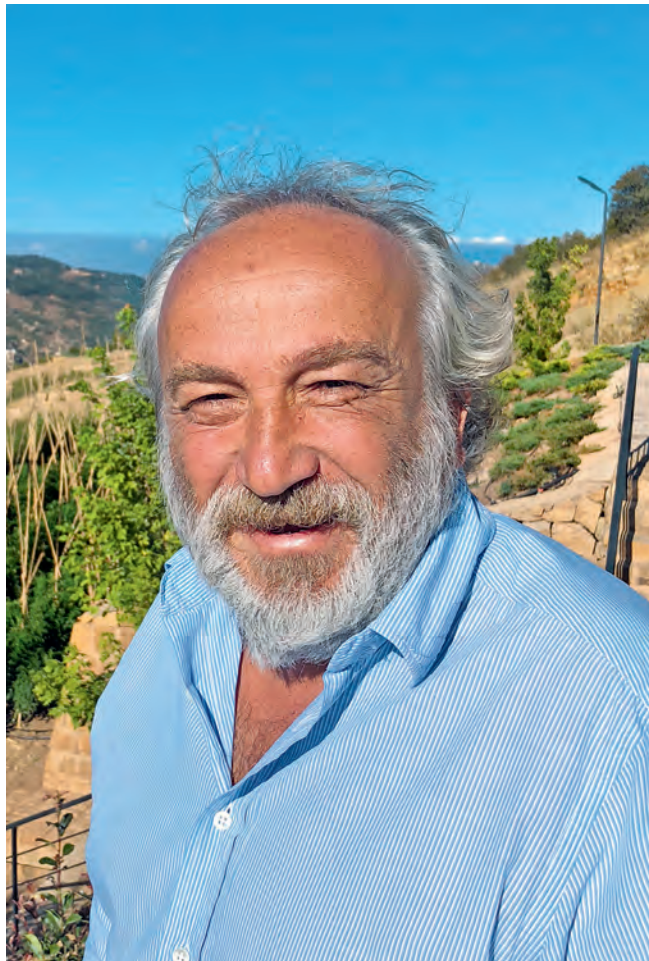
Tony Saadé lance Afeer, un nouveau projet à Faraya

Le copropriétaire des hôtels Montagnou et Eleven à Kfardebiane, Tony Saadé, a lancé mi-juillet avec des partenaires une nouvelle destination à Faraya : Les Ruches Afeer. Plus familial que les précédents, ce projet est « comme un village de vacances, composé d'une vingtaine de maisons individuelles, pour ceux qui veulent passer aussi du temps avec leurs enfants », décrit-il.

Disposées en terrasse le long de la montagne, les maisons sont dotées d'un toit végétal, abritant un potager. Elles peuvent accueillir jusqu'à huit personnes chacune, soit une soixantaine de clients au total pour un tarif allant de 150 à 250 dollars la nuit – et entre 3 000 et 8 000 dollars à la saison. Outre l'hébergement, le projet propose une ferme – où les clients peuvent se servir en œufs frais pour le petit déjeuner –, un restaurant et une piscine, sur un terrain perché sur la falaise d'une superficie totale de 15 000 m². Montant de l'investissement : quatre millions de dollars réunis auprès d'une vingtaine d'investisseurs.

Originaire de Beyrouth, Tony Saadé a découvert très tôt les joies et le potentiel de la montagne. Après des études en hôtellerie et restauration en France, dans les années 1980, il décroche un emploi saisonnier dans la station française des Deux Alpes dans l'Isère et décide de s'y installer. Il y dirigera un hôtel puis y ouvrira une brasserie, La Taverne, aux plats typiques de la région.

De retour au Liban en 1996, il ouvre un premier restaurant à Faraya, Red Oven, suivi de la



N.M.

Fondue. « Quand j'ai commencé, la région n'était pas très exploitée », se souvient-il. Mais le succès est immédiat et le restaurant ne désemplit pas. En 2003, il se lance avec un partenaire dans un projet plus ambitieux, le Montagnou, une auberge de neuf chambres avec une piscine et un restaurant pour un investissement de trois millions de dollars. Quatre ans plus tard, il récidive et ouvre cette fois un hôtel de onze chambres, Eleven, pour un million et demi de dollars. Ce n'est qu'en 2010 qu'il développe son premier projet à Beyrouth, le restaurant Stove,

dans la rue Monnot. Une expérience qui reste isolée, en attendant peut-être l'ouverture un jour « d'un Mertagnou », plaisante Tony Saadé.

Pour le moment, l'entrepreneur continue de miser sur les hauteurs, où il emploie une vingtaine de salariés fixes et près de 150 saisonniers.

« On travaille plus en montagne que sur la côte, en bénéficiant à la fois de la saison d'hiver et de la saison d'été. Sans la chaleur et l'humidité, les clients sont plus détendus et les salariés eux-mêmes sont plus productifs », dit-il.

Nagi Morkos

En bref

- La boulangerie-restaurant **Bar Tartine** a ouvert en juillet deux nouveaux espaces à l'ABC Dbayé et Dunes à Verdun de 150 m² et 209 m² respectivement. Si l'espace de Dunes – 126 places – conserve le même concept que dans les autres établissements, l'espace de l'ABC Dbayé – 80 places – offre une nouvelle expérience : le « Bake and Brew ». Les clients peuvent profiter du menu café habituel, augmenté d'un self-service et d'un réfrigérateur « Grab & Enjoy » avec tartines, salades et desserts prêts à déguster. L'espace de Dunes a requis un investissement de 500 000 dollars environ contre 900 000 environ à l'ABC Dbayé.

- Après une fermeture à l'ABC Verdun en juin, **Charlotte** ferme cette fois à Mar Mikhaël. Ouverte rue de Madrid en 2016 pour un investissement de 400 000 dollars, la brasserie de Ziad Rahmé et Laura Ayoub, aux airs de brasserie parisienne, proposait une cuisine française avec une touche asiatique, et accueillait jusqu'à 60 personnes avec un ticket moyen entre 30 et 40 dollars.

Le restaurant et bar **LUX** a également fermé ses portes en août dernier, sa formule ne semblant plus fonctionner. Le restaurant proposait à la Quarantaine une cuisine méditerranéenne, de la musique live et des DJ pour un ticket moyen de 40 dollars environ par personne.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net