

Un **Americano** à Aïshti by the Sea

Un nouveau restaurant a ouvert ses portes à Aïshti by the Sea. Avec ses 360 m², Americano peut accueillir jusqu'à 300 personnes, dont la moitié en extérieur. « Peu de

lieux offrent une aussi belle vue sur le port de Beyrouth et l'horizon que Aïshti by the Sea. Cela nous permet d'attirer une clientèle de Beyrouth qui veut s'éloigner des tumultes de la

ville tout en conservant notre clientèle d'habités du Metn et de Rabié », explique Camille Chahwan, qui a investi un million de dollars dans ce projet. Le copropriétaire, avec Michel Saidah – du Pacifico à Monnot et de Punta del Este à Jounié – et son frère Steve Chahwan, continue de miser sur la cuisine sud-américaine.

Americano met l'accent sur les saveurs mexicaines avec les traditionnels nachos, fajitas, quesadillas ou ceviches accompagnés du cocktail mythique "Americano" composé de Campari, vermouth rouge et club soda, inventé dans les années 1860 par Gaspare Campari lui-même. Il faut compter environ 50 dollars par personne pour un dîner avec boisson.

Nagi Morkos

Le chiffre

67,8 %
le taux d'occupation
des hôtels
à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles de Beyrouth a atteint 67,8 % en mai 2019, en hausse de plus de 9 % par rapport au même mois de l'année dernière. La fréquentation des hôtels atteint ainsi son plus haut niveau depuis quatre ans, grâce à l'augmentation du nombre de touristes, renforce les attentes d'une année positive pour le secteur touristique. Le tarif moyen par chambre est passé de 174 dollars en mai 2018 à 192 dollars en mai 2019 et le revenu moyen par chambre disponible de 102 à 130 dollars sur la même période.



La Ménagerie, un restaurant-concept store à Furn el-Hayek

L'ancien Monop' à Furn el-Hayek a été remplacé par une boutique-

restaurant, La Ménagerie, pouvant accueillir jusqu'à 55 personnes entre les deux salles à

l'intérieur et la terrasse sur le trottoir. On peut y manger mais aussi y acheter des fleurs, des

plantes, de la vaisselle et même des ustensiles de cuisine. « On voulait un concept original, explique le propriétaire, Walid Ataya, qui a investi 200 000 dollars dans le projet. La vaisselle de La Ménagerie, en céramique, a été réalisée par une dizaine d'artisans libanais. Après leur repas, les clients peuvent ensuite acheter les céramiques dans la partie magasin ainsi que d'autres ustensiles de cuisine. » Walid Ataya possède aussi le bar à vins Wine Room, le restaurant La Pizzeria ainsi que la boulangerie Bread Republic dans le même secteur. Le prix moyen d'un repas à La Ménagerie se situe entre 25 et 30 dollars.

N.M.



La Gondole fait place à Moulin d'Or

Une page se tourne dans l'histoire de La Gondole. L'institution beyrouthine, créée en 1956 par Nabih Maroun à corniche el-Mazraa,

va disparaître du paysage pour laisser place à une franchise de l'enseigne de boulangerie et pâtisserie industrielle, Moulin d'Or.



La Gondole, qui était une simple pâtisserie au départ, a développé son offre de restauration au fil du temps et ouvert un service de traiteur. « Après 64 ans d'activité, nous n'avons aucun regret, commente Hoda Maroun, la femme du fondateur. Mais la région a changé. Nos produits ne sont pas identifiés par les nouvelles générations et il devenait nécessaire de s'associer avec une entreprise commerciale qui ait plus de visibilité. » Ses fils, Samer et Mazen Maroun ont ainsi trouvé des investisseurs pour ouvrir la franchise, qui continuera à distribuer certaines de leurs spécialités comme le aïch el-seray. L'établissement sera dirigé par Mazen Maroun, par ailleurs copropriétaire des restaurants Olio & Soto.

Nada Alameddine

Yoko, la cuisine d'Est en Ouest

Le restaurant Yoko a ouvert ses portes dans l'immeuble M1 au centre-ville. L'établissement propose un menu alliant la tradition asia-

tique aux saveurs occidentales. À la carte on trouve par exemple un burger Yoko, du jarret d'agneau, mais aussi des Pad Thai, du bœuf de Mongolie, des

sushis, du poulet à la citronnelle ou le plat signature de l'établissement : des makaneks à l'orange et au citron. « Il n'y avait pas vraiment de restaurants au Liban qui proposent une combinaison entre ces différents types de cuisine », explique Zeina Eid, copropriétaire avec son mari Houssam Eid et Saïd Francis. Le couple, derrière la société Urban Eats SAL, gère deux autres enseignes, Urbanista et YOU, ouvert à Manara, Jnah et bientôt à Adlié. Une quatrième enseigne est prévue à Mar Mikhaël. Yoko a une superficie de 150 m² en comptant la terrasse et peut accueillir 45 personnes. Il faut compter environ 60 dollars par couple à dîner.

N.A.

En bref

• **Plusieurs enseignes ont fermé** leurs portes ces dernières semaines. À Badaro, c'est l'enseigne Bloom qui tire sa révérence. Le restaurant-bar à cocktails proposait une cuisine internationale pour 70 couverts et avait ouvert en 2017 sous l'impulsion de Ramy Naïm et Raphaël Nassif. Dans la Zone du Parc, l'enseigne Kaleo fait peau neuve. Sous le nouveau nom de D.T., le restaurant lancé en 2017 pour un investissement de 1,2 million de dollars par Nagib Zeidan et sa holding Found'd va proposer une nouvelle carte avec des prix revus à la baisse, toujours sous la houlette du chef Georges Nicolas. À noter aussi la fermeture de la pizzeria Margherita à Sin el-Fil et de l'enseigne de restauration rapide Eggslut à Bliss. Enfin, le restaurant-bar méditerranéen Zimi, situé à Gemmayzé, à l'entrée de The Alleyway, a fermé. Il rouvrira prochainement ses portes à une nouvelle adresse.



Elle fait l'actualité

Yolla Noujaim ouvre une maison d'hôte à Maasser el-Chouf

« **Q**uand tu montes à Maasser el-Chouf, tu prends conscience que Dieu existe. » Cette formule de son beau-père, Yolla Noujaim, propriétaire de la maison d'hôte al-Fundok, l'a fait sienne. Le petit village et ses maisons en tuiles rouges donnent en effet une idée de ce qui se fait de mieux au Liban : un paysage de carte postale à 60 kilomètres de Beyrouth, à quelques pas de la réserve des cèdres, et une vue panoramique sur les montagnes de l'Anti-Liban et la plaine de la Békaa. Comme souvent aussi, sa beauté n'a d'égal que la violence qui l'a traversée. Pendant la guerre, le village a été le théâtre d'affrontements entre druzes et chrétiens.

L'histoire entre Yolla Noujaim et le village d'origine de son mari commence au début des années 2000, après la réconciliation politique dans le Chouf. Yolla est alors à la recherche d'un projet qui puisse redonner du sens et de l'espoir à son pays. Avec quelques amis, elle organise un atelier de jardinage destiné aux enfants, pour les sensibiliser aux questions environnementales tout en les poussant à dépasser les clivages religieux : 300 enfants issus de familles druzes et chrétiennes y participent.

En 2005, elle fonde Jabalna, une ONG qui vise à relancer l'économie du village par l'écotourisme. Elle commence par un marché qui réunit les producteurs locaux de 35 villages environnants, puis crée en 2015 la Journée nationale de la dabké, une grande fête qui attire chaque année 12 000 personnes organisée en partenariat



avec le ministère de l'Éducation. Cet été, Yolla Noujaim a concrétisé un autre projet qui lui tenait à cœur : la maison d'hôte al-Fundok. Cette grande bâtisse abritait dans les années 1960 une école fondée par le beau-père de Yolla, le juge Boutros Noujaim, avant d'être transformée après la guerre en auberge, gérée par l'ONG Arcenciel.

Il y a deux ans, Yolla Noujaim décide de la rénover et d'en faire sa "maison du bonheur", comme elle l'appelle. Avec son mari, elle investit 500 000 dollars pour aménager 23 chambres doubles, dont six situées dans une annexe, alimentées par l'énergie solaire et imprégnées chacune d'une ambiance différente.

Il faut compter entre 80 et 100 dollars la nuit pour une chambre double et environ 15 dollars pour un lit dans l'un des deux dortoirs mis à disposition des randonneurs. « Quand les visi-

teurs montent jusqu'à Maasser el-Chouf, ils ne veulent pas se cantonner à la piscine. Nous leur proposons de nombreuses activités en lien avec la nature », explique Yolla Noujaim. Grâce à des accords conclus avec la réserve du Chouf, al-Fundok propose du vélo, des randonnées, des visites et des déjeuners dans les villages de la région, mais aussi des cours de yoga, de danse, de broderie ou de cuisine.

Al-Fundok abrite également le restaurant Em Boutros, dont la carte change toutes les semaines. Au menu : des produits frais achetés au village accompagnés de légumes et d'herbes du jardin. « Les repas sont préparés par des femmes du village, précise Yolla Noujaim. Certains de leurs plats sont en voie de disparition, presque introuvables ailleurs », ajoute-t-elle.

Nagi Morkos

En bref

• **Les Rencontres d'Arles**, le Festival international de photographie qui se tient dans le sud de la France du 1^{er} juillet au 22 septembre, accueille Kamal Mouzawak pendant toute la durée de l'événement, avec Tawlet Arles. Le fondateur de Tawlet, du marché fermier Souk el-Tayeb et de plusieurs maisons d'hôte à travers le Liban, ambassadeur de la gastronomie libanaise, propose aux festivaliers une rencontre entre deux traditions gastronomiques méditerranéennes en collaboration avec la restauratrice arlésienne Caroline Pons, à qui l'on doit la cantine Simone et Paulette à Arles.

• Un nouveau cluster a ouvert ses portes à Mastita, Byblos. **Vigor City** s'étend sur 7 000 m² et propose une offre de jour comme de nuit avec une douzaine de bars dansants comme Vice Loren, Be You, Rated ou Ordis, d'environ 100 m² chacun, répartis autour d'une vaste piscine. Pierre Lahoud a investi environ deux millions de dollars dans ce projet qui a nécessité huit mois de travaux. Le complexe peut accueillir jusqu'à 5 000 personnes et est ouvert en été comme en hiver. Des soirées musicales alternant entre clubbing, concerts live et musique arabe sont organisées du mercredi au dimanche.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net