

# Lychee Tropical Lounge, un nouveau roof top à Antélias

Nagi Morkos / Hodema

**L**e Lychee Tropical Lounge, un restaurant, lounge et bar, ouvert en juillet sur la route maritime d'Antélias, est le dernier-né des "roof tops" du pays. Lychee propose une cuisine qui « fusionne des recettes françaises, internationales et tropicales ». Le menu présente de nombreux plats-signatures parmi lesquels, « le lychee frais au jambon de parme en salade et le méli-mélo de fruits sauvages sorbet champagne ». Le ticket moyen avoisine les 60 dollars. Des groupes de jazz animent les soirées tous les jours de 19h à 22h. Le lieu reçoit sa clientèle à partir de 19 heures et s'étend sur une superficie de 400 m<sup>2</sup>, avec une capacité assise de 400 personnes. La société Big B Hospitality Management Solutions a investi 2,5 millions de dollars dans ce projet qui emploie une trentaine de personnes et dont l'amortissement



est prévu en 2016. Lychee Tropical Lounge ouvrira en septembre un "espace couvert" dans le même immeuble et sera desservi par une cuisine centrale également située à la même enseigne. Lychee Tropical Lounge est le second projet de

la compagnie Big B Hospitality Management Solutions qui possède déjà un restaurant-pub latino à Jounié, le Q'BA, et envisage le lancement d'une troisième enseigne, Scotland Yard, en début d'année prochaine, toujours à Jounié.

### Le chiffre

# 65 %

## Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 65 % sur les six premiers mois de l'année, contre 54 % un an plus tôt. Les hôtels de la capitale ont bénéficié sur les six premiers mois de l'année d'une augmentation de l'activité aérienne ainsi que lors des vacances de Pâques. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth a augmenté de 11 % derrière Amman (24 %), Charm el-Cheikh (20 %) et Manama (12 %).

Par ailleurs, toujours selon les mêmes sources, le tarif moyen par chambre a atteint les 207 dollars, enregistrant une légère baisse de 0,1 % en glissement annuel.

# Cavalli Café ouvre au centre ville de Beyrouth

**L**a société Cavalli Café SAL a choisi Beyrouth pour y lancer en septembre le premier Cavalli Café dans le monde. Situé à Mina el-Hosn, Cavalli Café accueillera sa clientèle tous les jours en service continu et proposera petits déjeuners, brunchs, déjeuners, cafés et dîners. L'établissement "haut de gamme et non fumeur" peut accueillir autour de 120 personnes entre l'intérieur et la terrasse. Un coin épicerie mettra en vente une large sélection de chocolats gourmets, des vins du vignoble Cavalli Tenuta Degli Dei dont le propriétaire est le fils de Roberto Cavalli et une gran-

de variété de confiseries importées d'Italie. Détenu par Pragma Holding SAL – également propriétaire des enseignes Lina's et Talleyrand au Liban –, Cavalli Café propose un menu italien signé Francesco Brocca, le chef exécutif de la société Pragma Holding. Tom Wolfe, chef renommé et fondateur de Blue Food Produktions, une société de traiteur anglaise qui joint art et mode dans ses présentations de plats, a contribué au menu en créant quelques plats-signatures. L'architecture d'intérieur est signée Italo Rota, l'architecte attiré de Roberto Cavalli, qui



sera en charge de décorer tous les futurs restaurants de la marque. Cavalli Café SAL, qui emploie 55 personnes, a investi autour de 2 millions de dollars. Le groupe Pragma

planifie l'ouverture de 14 Cavalli Café au Moyen-Orient : les franchises pour Qatar et le Koweït sont déjà signées et sont en négociation pour Dubaï, Abou Dhabi et Istanbul.

## Dory Rizk derrière le succès de Babel et Babel Bay

**D**ory Rizk, le gérant de la marque Babel et partenaire de Afkar Holding, société propriétaire des restaurants Babel et Babel Bay, a décroché du ministère du Tourisme et du Bureau Veritas la certification cinq étoiles pour ses deux enseignes. Babel à Dbayé est le premier établissement servant de la cuisine libanaise à avoir obtenu, dès décembre 2011, cette classification, la plus haute qu'un restaurant peut décrocher et qui correspond au niveau d'un établissement gastronomique. Babel Bay, la déclinaison de l'enseigne en bord de mer à Zaitunay Bay, vient également de recevoir cette certification qui est le résultat d'inspections rigoureuses prenant en compte de nombreux critères parmi lesquels les dispositifs de sécurité, l'accessibilité des personnes à mobilité réduite, la propreté, le service, le confort, ou encore le menu.

Rizk explique le concept de Babel : « Nous avons imaginé un lieu qui serait le vestige des civilisations anciennes, et Beyrouth aurait été construite au-dessus de notre établissement d'où le choix d'une architecture monumentale. » Ouvert depuis septembre 2009, l'établissement de Dbayé a requis « un investissement de 4 millions de dollars avec un amortissement prévu en quatre ans ». Le ticket moyen est de 45 dollars et la capacité assise atteint les 500 places entre la salle et la terrasse. Le restaurant emploie 110 personnes. « Nous proposons une cuisine libanaise progressiste ; nous ne modifions pas la recette initiale, mais nous y incorporons des ingrédients



nouveaux », poursuit Rizk. Encouragé par le succès, il ouvre une déclinaison à Zaitunay Bay en décembre 2011. Babel Bay peut recevoir 110 clients en terrasse et 110 en salle, emploie 90 personnes et offre une cuisine à base de poissons et de fruits de mer pour un ticket moyen de 80 dollars. « Nos deux établissements ne ciblant pas la même clientèle, les tickets moyens vont du simple au double. » L'investissement avoisine 2 millions de dollars prévus d'être amortis en 24 mois. Rizk explique la réussite de ce lieu dont le succès ne se dément pas depuis l'ouverture : « Nous réfléchissons en dehors du cadre habituel. La clientèle est de plus en plus exigeante et la cuisine seule ne suffit plus à l'attirer ; elle veut se faire "dorloter" et recherche l'expérience globale qui comprend aussi l'ambiance

et un service personnalisé. C'est ce que nous offrons dans nos établissements. Notre objectif est d'attirer les jeunes qui ont envie de manger une cuisine libanaise dans une atmosphère différente de celle des restaurants classiques. » Dory Rizk a étudié la gestion hôtelière en 1989 à Paris avant de s'installer au Liban où il lance avec ses frères la société Prunelle « qui produit et distribue en gros tout genre de pains européens, frais, congelés ou cuits » à la majorité des hôtels et restaurants du pays. En 2004, il ouvre Ksar, un café-restaurant libanais à Byblos, avant de lancer cinq ans plus tard Babel. Rizk et ses partenaires projettent l'ouverture d'une nouvelle déclinaison de Babel au Liban ainsi qu'un développement de la marque en franchise sous peu au Moyen-Orient.

- **Zaatar W Zeit** lance sa neuvième enseigne au Liban dans le centre commercial Le Mall à Dbayé. Sur une superficie de 195 m<sup>2</sup>, l'établissement a une capacité assise de 100 personnes et accueille sa clientèle selon les heures d'ouverture du centre. Le ticket moyen est de 10 dollars. L'espace est divisé en trois zones : service rapide, coin café et coin repas. L'ouverture d'une dixième et d'une onzième enseignes de la marque est prévue à Gemmayzé et Hamra d'ici à fin 2012. Celles-ci seront opérationnelles 24 heures sur 24.

- **Clé**, un café-lounge bar, a ouvert dans le quartier de Clemenceau, dans une maison libanaise traditionnelle des années 1930 et offre « un menu international dans une ambiance décontractée » pour un ticket moyen autour de 30 dollars. La société Spicy Scissor SARL a investi 700 000 dollars prévus d'être rentabilisés en 12 à 15 mois. La surface de 300 m<sup>2</sup> peut accueillir 140 personnes entre l'intérieur et le jardin, tous les jours de 11h00 à 3h00.

- Une franchise américaine, **Naked Pizza**, a ouvert à Achrafîé et propose des pizzas « préparées à partir d'ingrédients bio et sains » pour un ticket moyen de 11 dollars. La franchise est la propriété de la société Make Moves SAL dont les partenaires sont Wissam Karam et Ziad Madi. Le "snack" s'étend sur 100 m<sup>2</sup> incluant la cuisine et peut accueillir huit personnes ; il se concentre sur le service prêt à emporter et la livraison.