

Les Fenêtres, une brasserie européenne s'installe à Mar Mikhaël

Les Fenêtres, une nouvelle « brasserie européenne avec une touche française » a ouvert à Mar Mikhaël, au premier étage d'un « ancien immeuble restauré à l'architecture libanaise traditionnelle des années 1920 ». Nadine Papadopoulo, propriétaire du restaurant avec son mari Ronald Homsy et quatre parte-

naires silencieux, explique le choix du nom : « De la rue, on remarque d'abord les trois fenêtres imposantes de la brasserie. Le nom fait également référence au poème éponyme de Charles Baudelaire. » Le restaurant se caractérise par « son décor traditionnel, son service de qualité et sa cuisine clas-

sique ». Ouvert du lundi au vendredi de midi à minuit, il propose plusieurs plats-signature parmi lesquels le Shnitzel de veau, le Steak Diane, le Fish and Chips anglais et, côté desserts, le soufflé au chocolat et le Sticky Toffee Pudding. Le thé est servi de 16h à 19h. Les samedis et dimanches, la brasserie est ouverte de 10h à minuit et propose un brunch servi entre 10h et 16h offrant entre autres spécialités, les œufs Bénédicte et le steak tartare. Le ticket moyen avoisine les 50 dollars. Le lieu dispose d'une terrasse et peut accueillir 55 personnes à l'intérieur et 65 à l'extérieur. Avec leur compagnie Forte Holding SAL, les propriétaires ont investi 1,4 million de dollars et prévoient un retour sur investissement en deux ans.

Nagi Morkos / Hodema



Le chiffre

58 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin mai

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 58 % fin mai, contre 66 % à la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le 3^e taux le plus bas parmi 16 villes au Moyen-Orient, suivi de Manama (49 %) et du Caire (30 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 162 dollars, en baisse de 21,8 % en glissement annuel.

Batchig, un café-restaurant arménien, à Dbayé

Le café-restaurant Batchig by Mayrig (dont la traduction littérale est « baiser de la grand-mère ») est la version « plus jeune et grand public » du restaurant arménien Mayrig présent à Gemmayzé depuis dix ans. Le lieu a ouvert en août à Dbayé et sert des recettes arméniennes et régionales traditionnelles, ainsi que certains plats-signature de Mayrig tels que le « manté » et le « soubeureg ». Outre ces « classiques », le restaurant propose des nouveautés parmi lesquelles des pizzas « revisitées à l'arménienne » au saumon et à la viande (lahmé beajine) préparées dans un four au charbon de bois, et un bar à salades avec des spécialités orientales. Côté boissons, la

spécialité de Batchig est la limonade frappée.

« Des femmes, toutes issues de la diaspora arménienne – du Liban, de Syrie, d'Égypte ou de Grèce –, officient en cuisine ; elles ont rapporté des recettes de leur région d'origine qu'elles concoctent avec amour », expliquent Serge Maacaron et Aline Kamakian, propriétaires de Batchig et Mayrig. Le lieu s'étend sur 900 m² en salle et 400 m² pour le jardin où les clients peuvent fumer des narguilés. Il peut accueillir jusqu'à 250 personnes tous les jours de midi à minuit pour un ticket moyen de 35 dollars.

« Batchig a été conçu pour être franchisé ; le concept s'adapte aux centres com-



merciaux et nous discutons déjà de l'exporter aux Émirats arabes unis et aux États-Unis d'ici à deux ans. » Les pro-

priétaires ont investi 2 millions de dollars prévus d'être amortis en quatre ans.

N. M.

La chaîne de burger joints Shake Shack arrive au Liban

La première enseigne de la chaîne de burger Shake Shack ouvre au Liban le 14 courant au Beirut City Centre (BCC). La franchise de la marque est détenue par la société Dareen International Co., affiliée à la société Alshaya, qui opère déjà la marque au Koweït, aux Émirats arabes unis et en Turquie. « Nous

avons choisi de nous implanter à Beyrouth, car la capitale est dynamique et cosmopolite, et la population sait apprécier une cuisine de qualité ; notre concept s'adapte parfaitement au mode et au rythme de vie de la ville. » Le menu, développé par Mark Rossti, chef exécutif de la marque dans le monde, est principalement com-

posé de burgers « préparés avec une viande de bœuf Angus, nourri à l'herbe, naturel à 100 % et élevé en liberté, sans hormones ni antibiotiques ». Outre les burgers, le lieu est également réputé pour ses hot-dogs et crèmes glacées. Le ticket moyen est de 20 dollars. Étendu sur une surface de 375 m², Shake Shack au BCC peut accueillir 160 personnes tous les jours de 11h à minuit et emploie 75 personnes. La marque, qui a débuté en 2001 avec un kiosque de hot dog à New York, opère aujourd'hui une trentaine d'enseignes aux États-Unis. Le Liban est son huitième pays d'implantation. Deux nouvelles enseignes sont prévues dans le pays, notamment à Hamra et au centre commercial ABC Achrafîé.

L. R.

- Un nouveau "bistrot-bar" a ouvert à Mar Mikhaël. **The Happy Prince** accueille sa clientèle à déjeuner et dîner du mardi au dimanche et sert un brunch les week-ends. Le bistrot, conçu dans un style "new-yorkais" a une capacité assise de 40 personnes et propose des salades "gourmandes" et plusieurs spécialités telles que le bœuf vieilli à sec et le burger. Le bar se caractérise par ses cocktails à base d'infusions "faites maison". Le ticket moyen est de 30 dollars. Les propriétaires Michel Abou Merhi et Élie Nehmé, également partenaires dans les bars Vyvan's à Mar Mikhaël et Oscar Wilde à Hamra, ont investi 400 000 dollars dans ce projet prévu d'être rentabilisés en 28 mois.

- Le **Sushi Bar**, restaurant japonais ouvert depuis 1998, fête ses 15 ans. Le restaurant a développé pour l'occasion un menu de 15 nouveaux plats-signature qui seront proposés à la clientèle jusqu'à la rénovation du restaurant prévue pour le début de l'année prochaine.

- **L'hôtel Staybridge Suites**, de la chaîne internationale InterContinental Hotels Group, ouvre en septembre à Verdun. L'établissement qui compte 121 unités – 33 studios, 77 appartements d'une chambre et 11 appartements de deux chambres – est la propriété de Soligran Hotel, une filiale entièrement détenue par Horizon Development, la société d'investissements immobiliers et de développement de Bahaa Hariri. Le projet aurait coûté 45 millions de dollars et bénéficie de subventions étatiques à travers IDAL.

L. R.



Kroum Ehden, un boutique-resort, ouvre à Ehden

Un nouveau projet a vu le jour en juillet dans le village de Ehden, dans le nord du Liban. Kroum Ehden Resort est un projet hôtelier en six phases prévu d'être finalisé d'ici à 2017. La première phase a été achevée et comprend "Le Lodge", un boutique-hôtel de 11 chambres – six chalets, quatre suites et une suite royale. Les prix des nuitées varient de 190 dollars pour un chalet à

290 dollars pour une suite et 490 dollars pour la suite royale. Cette dernière comprend trois chambres à coucher et un jardin privatif. Les cinq suites bénéficient également d'une piscine et d'un jacuzzi privés. Deux piscines "à cascades", un restaurant-snack pouvant servir jusqu'à 300 invités et un restaurant "Matbokh" d'une capacité assise de 200 personnes offrant une cuisine locale préparée

par des femmes du village d'Ehden (notamment la "kebbeh" traditionnelle de la région) viennent compléter cette première phase qui s'étend sur un terrain de 12 000 m². Le projet emploie aujourd'hui 85 personnes. Le propriétaire et développeur de Kroum Ehden, Gaby Tayoun, a débuté sa carrière dans le sultanat d'Oman en 1982 avant d'être nommé chef des projets du palais royal. Il a investi autour de 7 millions de dollars avec sa famille à ce jour et a entamé les plans des phases suivantes qui aboutiront à la création d'un « village incluant des projets résidentiels, hôteliers, culturels, éducatifs et de loisirs » sur une superficie de 140 000 m². L'investissement total avoisinerait les 55 millions de dollars.

L. R.



Il fait l'actualité

En bref

Saad Zeidan obtient la certification ISO:22000 pour Socrate Catering

La société de traiteur Socrate Catering vient d'obtenir la certification ISO:22000.2005 du Bureau Veritas pour la sûreté alimentaire dans sa cuisine centrale située à Jnah. Socrate est l'un des rares traiteurs dans le pays à l'avoir reçue. « Nous travaillons depuis plusieurs années pour l'obtention de cette accréditation, explique Saad Zeidan, copropriétaire et directeur général de Socrate. Nous avons emménagé en 2012 dans une nouvelle cuisine centrale de 3 500 mètres carrés que nous avons construite et équipée avec les dernières technologies selon les normes internationales requises. Ainsi, nous disposons de notre propre système de traitement des eaux, nous nous sommes rendus chez tous nos fournisseurs afin de vérifier qu'ils respectent des normes d'hygiène adéquates, nous contrôlons assidûment l'hygiène et la qualité de nos produits ainsi que toutes les étapes de la chaîne du froid. » Avec cette nouvelle unité centrale, la plus grande au Liban pour une société de traiteur, Socrate a la capacité de servir 5 000 repas par jour. « Pendant la période du ramadan, il nous arrive de préparer des repas pour plus de 12 000 clients lors des trois jours de week-end, sans compter les livraisons quotidiennes aux bureaux et à domicile », poursuit Zeidan, qui prépare également des repas de mariage, de cantines scolaires, de cafètes d'entreprises et d'événements organisés par le gouvernement. Cuisine orientale et internationale, boulangerie (pains et viennoiseries), pâtisserie (desserts orientaux et inter-



nationaux), glaces, etc. Socrate Catering produit tout sur place. « Nous ne sous-traitons rien, et fournissons même le matériel, le mobilier et les accessoires, notamment les tables, les chaises, les stations de "live cooking", de même que les serveurs pour des banquets pouvant regrouper plusieurs milliers d'invités. » La société emploie 180 personnes (dont une soixantaine aux fourneaux). Ce chiffre atteint les 250 en été. L'investissement dans cette unité de production centralisée qui a permis « de réduire les coûts de production de 15 % » s'élève à 8 millions de dollars, comprenant le prix du terrain : « C'est un projet à long terme, nous investissons pour les dix prochaines années. » Socrate est une affaire familiale. Au départ, il s'agit d'un restaurant ouvert rue Bliss en 1964 par le père et les oncles de Saad. Suite au succès croissant des plats du jour et en particulier de la nourriture libanaise de maison, et flairant un potentiel

sur le marché, la famille transforme le restaurant en cuisine centrale et lance son service traiteur en 1991. En 2009, la famille inaugure à nouveau un restaurant du même nom, à Hamra cette fois, avec toujours comme point focal les plats du jour, « six libanais et quatre internationaux », préparés quotidiennement, à consommer sur place ou à emporter. Le lieu peut accueillir une centaine de clients et emploie 25 personnes. Saad Zeidan, 43 ans, diplômé d'économie de l'AUB et détenteur d'un MBA de l'ESA, est « né dans l'affaire familiale ». Il cogère la société Socrate Catering SAL avec son frère Jihad et son cousin Wassim. « Nous recevons régulièrement des demandes pour exporter Socrate, mais la complexité de l'opération et la difficulté de trouver le bon partenaire nous freinent. » En revanche, il planifie d'étendre son activité de traiteur sur tout le territoire libanais.

Lina Raphaël

• Dory Daccache, fondateur et directeur général du groupe de restauration Food Kapital, a annoncé le plan d'expansion en franchise au Moyen-Orient et Afrique du Nord de sa marque de restauration **Leila**. Celle-ci, déjà présente dans certains pays arabes, lancera ses premières branches au Qatar, en Jordanie et au Kurdistan, et sa troisième en Égypte d'ici à la fin de l'année. Leila ouvrira une enseigne à Koweït en 2014 et deux autres à Dubaï où la marque est déjà présente. Un contrat de franchise est déjà signé à Oman et un autre est en négociation pour l'Arabie saoudite.

• Les restaurants libanais **Babel** (ouvert à Dbayé depuis 2009) et **Babel Bay** (ouvert à Zaitunay Bay depuis 2011) ont reçu un "Certificat d'excellence" du site Internet Trip Advisor pour avoir figuré parmi les 10 % d'établissements ayant enregistré les meilleures performances sur le site en 2013.

• **Gardenstate**, un bar-restaurant éphémère ouvrant uniquement en été, a été inauguré le 20 juillet à Sin el-Fil. Situé dans un jardin de 300 m², le lieu peut accueillir 250 personnes tous les soirs de 19h30 à 2h00. Le ticket moyen est de 40 dollars. Avec leur compagnie Betazol SAL, les six propriétaires – Nabil Hayek, Joe Zarifeh, Paola Rizkallah, James Kayrouz, Phillippe Merhej et Nadim Haddad – ont investi 100 000 dollars dans ce projet qui fera fin octobre en attendant la prochaine saison estivale.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net