

Menu de guerre pour des restaurants de Beyrouth

Nagi Morkos - Photos Roody

La guerre a bouleversé une saison estivale qui s'annonçait exceptionnelle. Ces prévisions optimistes étaient d'autant plus importantes pour les restaurateurs qu'elles devaient compenser les mauvais résultats enregistrés en 2005.

Aux premiers jours du conflit, la première réaction des propriétaires de restaurants à Beyrouth a été de fermer en raison de l'incertitude concernant l'ampleur et la nature de l'offensive israélienne. Même lorsque les "règles du jeu" ont été plus ou moins clarifiées, certaines enseignes n'ont pas rouvert, notamment les restaurants, bars et boîtes de nuit de Sodeco et de la rue Monnot, comme le B018

Classic, le Casino, le Crystal, etc.

La situation était si chaotique que chacun a réagi au jour le jour, sans aucune logique sinon celle de la survie, adaptant les horaires d'ouverture et de fermeture au gré des événements. Alors que le Kabab-Ji de Sassine était encore fermé à la mi-août, son autre enseigne de Jal el-Dib a installé un panneau "Now Open" après trois semaines de fermeture.

D'autres n'ont jamais fermé, comme le célèbre Chase de la place Sassine, l'un des plus vieux restaurants de Beyrouth (30 ans) qui était déjà l'un des très rares à servir la clientèle pendant la guerre de 1975 à 1990. Les plus grandes victimes auront été les res-

taurants-bars sur les toits de Beyrouth (cf. notre édition de mai 2006) qui n'ont pas pu se livrer la guerre prévue. Le Skybar, qui était en période de lancement depuis le 10 juillet, n'a même pas eu le temps d'émettre une facture. Le Bubbles sur le toit du Palm Beach à Aïn el-Mreissé « a été loué à la chaîne de télévision britannique ITN comme studio de télévision », selon Émile Razzouk, propriétaire et gérant des lieux. L'un de ses autres restaurants, le Cactus, à Gemmayzé s'en est tiré aussi grâce aux journalistes qui ont représenté 60 % de sa clientèle.

Les défis auxquels ont fait face les restaurants et qui ont choisi de reprendre leur activité ont été nombreux.

Le premier est bien évidemment celui de la sécurité, certains quartiers ayant été plus exposés que d'autres. Ainsi la région de Gemmayzé s'est-elle démarquée des autres, du fait de son architecture et de sa situation géographique, alors que le centre-ville de Beyrouth et la rue Maarad ont pâti une nouvelle fois de leur localisation (après les manifestations de 2005 et les séances de la conférence du dialogue en 2006).

Mais la principale difficulté a été la rareté de la clientèle : elle a déserté non seulement les restaurants et la capitale mais aussi le pays. Les restaurants qui avaient anticipé une bonne saison en constituant de gros stocks alimentaires se sont malgré tout retrouvés à court de produits frais comme les fruits et les légumes. Ils se sont par la suite adaptés et la situation est presque redevenue normale comme le précise Dory Kfoury, propriétaire et gérant du Market, rue de Damas à Achrafîé. Après avoir fermé les deux premières semaines, il a repris du service fin juillet seulement pour le déjeuner, avec un menu privi-



légiant les produits longue conservation.

Le Balthus a lui aussi rayé de sa carte certains mets comme le foie gras ou certains poissons comme la sole, précise Frida Nahas, propriétaire et gérante du restaurant situé dans l'enceinte de Solidere. « Nous avons concocté un menu "Blocus au Balthus" », dit-elle avec une pointe d'humour.

Dans ces circonstances, il a été particulièrement difficile de préserver les niveaux de qualité. Les cuisines se sont débrouillées avec les moyens du bord, souvent en se passant de leurs chefs étrangers, partis dès les premières évacuations.

La désaffection du personnel a globalement affecté le service, même si certaines enseignes ont compensé le problème en ouvrant des antennes provisoires dans les centres de villégiature pris d'assaut par les Beyrouthins.

Les restaurants qui s'en sont tirés le mieux sont les plus petits. Un avantage dont ont surtout profité ceux de Gemmayzé par rapport à ceux de la rue de Damas ou de la rue Maarad, au centre-ville.

Les restaurateurs, dont les loyers continuaient de courir, de même que les traites financières, se sont retrouvés dans une situation très difficile. Un certain nombre ne survivra probablement pas à ce conflit, d'autant que le retour au calme ne garantit pas que l'activité retrouvera son niveau d'avant-guerre. « Nous devons nous attendre à un grand nombre de faillites, dit Émile Razzouk, et à une saison 2007 en demi-teinte, composée seulement d'expatriés libanais. Les touristes arabes ne reviendront pas de sitôt, ni les investisseurs dans un secteur qui était déjà saturé. » ■



La délocalisation des restaurants

Certains restaurateurs de Beyrouth ont choisi de se délocaliser à Broummana ou Faraya pendant la guerre pour accompagner leur clientèle. « Nous avons eu beaucoup de demandes, mais les emplacements sont peu nombreux », affirme Émile Razzouk, directeur de l'hôtel de Faqra qui a lui-même installé son enseigne de Gemmayzé, le Cactus, dans la boîte de nuit de l'établissement. « L'avantage évident, outre celui de préserver l'enseigne, était d'écouler notre stock et surtout conserver les employés. » À Faraya, l'Element s'est installé à la place de la Fondue, en face de l'hôtel

InterContinental Mzaar ; le Asia et le Mayrig ont quant à eux choisi Broummana, de même que le Taboo qui y a pris ses quartiers d'été. Alfred Kettaneh, propriétaire et gérant du Pinocchio à Faqra (à la place de l'ancien Erzal), avait précédé la tendance un an avant la guerre, en s'installant en montagne à la fin de l'été 2005 : « L'idée est d'offrir à la clientèle saisonnière autre chose que le restaurant traditionnel libanais ou le restaurant de fondue. » Malgré l'afflux de Beyrouthins cet été, la saison a été moins fructueuse que l'année dernière, dit-il.

Le Beirut Cellar, d'une guerre à l'autre

Le groupe Acquisitions M, reprenneur du Beirut Cellar, fin 2004, voulait changer l'image de ce restaurant d'Achrafîé, qui était l'un des seuls à accueillir les Beyrouthins pendant la guerre de 1975-1990. Mais l'histoire l'a rattrapé. Et l'enseigne s'est à nouveau distinguée par son entêtement à servir la clientèle, contre vents et marées.

« Notre priorité a été de limiter les pertes et d'assurer les salaires de nos 16 employés, dont trois ont perdu leur logement », explique Gebrane Bekhazi, l'un des propriétaires.

Les débuts ont été malgré tout difficiles. Le restaurant a été obligé de jeter des produits périmés d'une valeur de plusieurs milliers de dollars. « Nous avons été pris de court et n'avons

pas eu le temps de nous organiser pour éventuellement distribuer la marchandise, les employés avaient en tout cas déserté », dit Gebrane Bekhazi. L'équipe du Beirut Cellar s'est ensuite adaptée. Les employés ont loué un appartement ensemble, les uns y dormant certains jours de la semaine tandis que ceux du service nocturne restaient au restaurant pour éviter de dépenser trop d'essence. Le menu a aussi été aménagé en fonction des matières premières disponibles.

Résultat, le Beirut Cellar a réalisé un chiffre d'affaires représentant 60 % de la normale, grâce à une clientèle d'habitues et aux étrangers, que ce soit des journalistes ou des représentants d'associations et d'organisations

internationales. « Nous avons réussi à équilibrer les comptes, malgré des dépenses supplémentaires dues à la nécessité de constituer des stocks de mazout par exemple ou d'embaucher des extra, tout en payant les salaires habituels », dit la présidente du groupe, Maya Bekhazi.

En revanche, la situation d'une autre enseigne de Acquisitions M est plus problématique. Le Fiona's devait ouvrir cet été à Saïfi. Le projet, en gestation depuis un an, est désormais en veilleuse. « Je continue d'assumer les salaires, l'assurance, le loyer (payé d'avance sur un an) mais je ne sais pas combien de temps je peux tenir, il est impensable d'inaugurer l'enseigne aujourd'hui », dit Maya Bekhazi.