

# Une nouvelle zone de restaurants au centre-ville, rue Uruguay

Nagi Morkos

**U**ne nouvelle zone de restauration a émergé au centre-ville de Beyrouth, à l'arrière de l'immeuble du Nahar. La rue Uruguay comprend pour l'instant neuf restaurants et bars, ouverts depuis cet été. Selon Marwan Ayoub, l'un des partenaires avec Rabin Saba de la société Venture Hospitality qui a développé ce projet, cette rue comporte plusieurs caractéristiques qui la rendent propice au développement de restaurants : « Tous les lieux accueillent la clientèle à déjeuner et dîner. C'est un quartier d'affaires, non résidentiel, ce qui permet des ouvertures tardives, et les enseignes ont toutes une terrasse, ce qui leur permet de ne pas souffrir de saison morte. Par

ailleurs, les projets sont soumis à des régulations strictes ; ainsi, les narguils sont totalement absents, de même que les voitures. » Ayoub insiste sur l'aspect « 100 % piéton » de la rue : il est interdit aux voituriers de garer les véhicules à l'entrée de la zone, accessible par le jardin Samir Kassir d'un côté et par la rue Foch de l'autre. Ce projet est né au départ d'une volonté de Solidere de diversifier davantage son offre en termes de restaurants. D'où l'idée de Venture Hospitality qui a loué les emplacements de la rue sur une période de six ans en vue de les sous-louer. Le choix des enseignes porte sur « des concepts à l'euro-péenne et à l'américaine décontractés et

pour tous les goûts », avec des surfaces relativement limitées, des investissements « étudiés sans être excessifs », situés pour la plupart entre 200 000 et 500 000 dollars, et un ticket moyen « abordable ». Un plan directeur de la rue a d'abord été établi, suivi de l'aménagement des espaces, du choix des concepts et des opérateurs, tous bien établis et reconnus sur le marché. On retrouve ainsi Donald Batal de Ministry of Food et la troisième enseigne Classic Burger Joint, Tony Habre à la tête de Addmind déjà propriétaire de nombreuses enseignes parmi lesquelles Pure White, Rococo et Gem, ou encore Ziad Rahmé également partenaire dans les restaurants Goûtons Voir, Shah et El Paladar. En outre, Venture Hospitality, partenaire dans trois des restaurants de la rue, est en charge de gérer et de promouvoir cette zone, et d'y organiser des événements culinaires, culturels et artistiques. La rue a, quant à elle, été redessinée et réaménagée par la société Imad Gemayel Architects afin de la rendre « plus agréable et accessible aux piétons ». Une fois la durée du bail révolue, la gestion de la rue revient à Solidere. Aujourd'hui Venture Hospitality espère développer de la même manière d'autres rues avoisinantes du centre-ville.

## Description des enseignes de la rue Uruguay

### Tinto (tapas bar)

**Date d'ouverture** : 7 juin  
**Horaires d'ouverture** : à partir de midi  
**Capacité assise** : 50 places entre intérieur et terrasse  
**Ticket moyen** : 33 dollars  
**Actionnaires** : Tinto SAL  
**Investissement** : 430 000 dollars  
**Amortissement** : 30 mois.

### Classic Burger Joint

**Date d'ouverture** : juillet  
**Horaires d'ouverture** : de 12h30 à minuit  
**Capacité assise** : 33 places  
**Surface** : 80 m<sup>2</sup>  
**Ticket moyen** : 12 dollars  
**Investissement** : 250 000 dollars  
**Amortissement** : 30 mois  
 C'est la troisième enseigne de la marque au Liban après Sodeco et Jal el-Dib, et avant Zaitunay Bay.

### Zucca (restaurant et bar à cocktail)

**Date d'ouverture** : 8 septembre  
**Horaires d'ouverture** : de midi à 1h00  
**Capacité assise** : 90 places  
**Ticket moyen** : 25 dollars  
**Actionnaires** : Monte Video SAL  
**Investissement** : 320 000 dollars  
**Amortissement** : 24 mois  
 Ce restaurant offre cuisine méditerranéenne et pas moins de 360 genres de cocktails.

### La Sandwicherie (salades et sandwiches)

**Date d'ouverture** : fin juillet  
**Horaires d'ouverture** : de 8h00 à 22h00  
**Capacité assise** : 12 places  
**Surface** : 35 m<sup>2</sup>  
**Ticket moyen** : 7 dollars  
**Actionnaires** : Kazami SARL

### Patrick's (pub irlandais)

**Date d'ouverture** : 7 septembre

**Horaires d'ouverture** : de midi à 2h00

**Capacité assise** : 110 places

**Surface** : 60 m<sup>2</sup>

**Ticket moyen** : 40 dollars

**Actionnaires** : Kazami SARL

### Cassis (bistrot-bar de style new-yorkais proposant une cuisine française)

**Date d'ouverture** : 8 septembre  
**Horaires d'ouverture** : de 9h00 à minuit  
**Surface** : 300 m<sup>2</sup>  
**Capacité assise** : 80 places  
**Ticket moyen** : 25 dollars  
**Actionnaires** : Add Minds  
**Investissement** : 400 000 dollars  
**Amortissement** : 18 mois

### Juleps (cocktail-bar)

**Date d'ouverture** : 8 septembre  
**Horaires d'ouverture** : à partir de midi  
**Surface** : 60 m<sup>2</sup>  
**Capacité assise** : 55 places  
**Ticket moyen** : 20 dollars  
**Actionnaires** : Sugar Free SARL  
**Investissement** : 200 000 dollars  
**Amortissement** : entre 12 et 18 mois

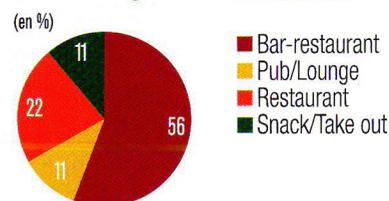
### Bronx (bar new-yorkais et mini-club)

**Date d'ouverture** : prévue le 20 novembre  
**Horaires d'ouverture** : de midi à 3h00  
**Capacité assise** : 150 places  
**Ticket moyen** : 15 dollars à déjeuner et 30 dollars à dîner

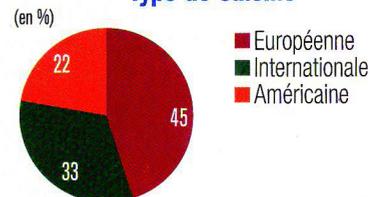
### Wine (bar à vin)

**Date d'ouverture** : fin novembre  
**Horaires d'ouverture** : de 10h00 à 1h00  
**Capacité assise** : 45 places  
**Ticket moyen** : 20 dollars  
**Investissement** : 160 000 dollars  
**Amortissement** : 18 mois.  
 Non-fumeur, le lieu proposera également fromages et charcuterie.

## Catégorie de restaurants



## Type de cuisine



## Positionnement des concepts

