

Ouverture de Semsom à Sassine

Nagi Morkos / Hodema

Un nouveau restaurant libanais grand public a ouvert ses portes au Sassine Plaza, pas loin de la place, le 7 mars dernier avec une terrasse prévue ce mois-ci et la livraison à domicile à partir du mois prochain.

Le restaurant a coûté 600 000 dollars à Christine Assouad Sfeir, également propriétaire et gérante de la chaîne Dunkin Donuts au Liban et dans la région (voir *Le Commerce du Levant* de mai 2007). Il n'y a aucune relation directe entre Dunkin Donuts et Semsom, à part que Christine Assouad Sfeir est partenaire dans les deux concepts.

Semsom est ouvert toute la journée avec un ticket moyen qui se situe entre 15 et 20 dollars. Le restaurant propose une nouvelle formule avec un choix entre une grillade, des produits du "saj" ou du four et des accompagnements au choix.

De nouvelles spécialités sont également au menu comme le hommos rouge ou vert, les aubergines aigres-douces ou le poulet "bourma".

Semsom est le dernier restaurant libanais



en date prêt à l'export régional, réfléchi et développé à cet effet : « Notre stratégie est bien sûr de nous développer à l'extérieur du

Liban, affirme Sfeir. Nous nous donnons trois mois avant de penser à exporter le concept vers le Golfe. » ■

Après dix ans au Liban, Olivier Gougeon implante La Durée dans le Golfe

Après dix ans au Liban, le Français Olivier Gougeon a été nommé directeur général de la société Villa Moda Golfe pour implanter plusieurs enseignes du restaurant pâtisserie La Durée dans le Golfe. Le groupe commercial de luxe appartenant au Koweïtien cheikh Majed el-Sabah vient d'en acquérir la franchise pour le Koweït, Dubaï et Bahreïn. Le groupe David Holder, propriétaire des marques Paul et La Durée, a déjà implanté la marque française à Londres, Genève, Berlin, Monaco et au Japon. Le montant de la franchise pour le Koweït s'élève à 750 000 dollars pour un montant total d'investissement de 6,7 millions de dollars dans ce pays qui verra l'ouverture de plusieurs restaurants, dont le premier de 120 personnes situé au bord de la mer dans le prestigieux Corniche Club. Un laboratoire

central de cuisine à Koweït servira de base logistique aux restaurants La Durée de la région.

À Dubaï, La Durée ouvrira un restaurant de 110 places en septembre 2008 au Dubai International Financial Center (DIFC) pour un investissement de quatre millions de dollars. Même taille de restaurant et d'investissement à Bahreïn pour une ouverture en octobre 2008.

La marque La Durée est un produit facilement associable aux produits de luxe vendus par Villa Moda. L'architecte d'intérieur des restaurants La Durée est Roxanne Rodriguez.

Olivier Gougeon, 33 ans, a été chargé de finaliser les contrats, de trouver les emplacements et d'opérer les différents restaurants. Gougeon était au Liban entre 1997 et 2006. Il a d'abord effectué son service

militaire français en tant qu'intendant à la Résidence des Pins à Beyrouth avant de rejoindre le groupe Aziz entre 2002 et 2005, où il était en charge du restaurant du même nom. Il a rejoint ensuite le groupe Eddé pour le développement de restaurants dans le vieux souk de la ville de Jbeil, avant de se lancer dans un projet personnel à Saïfi en 2006. La guerre de juillet 2006 l'a poussé à accepter de partir pour Koweït.

Gougeon, qui a des attaches personnelles avec le Liban (sa femme est libanaise), est en train de recruter une trentaine de Libanais pour opérer ses restaurants. Il importera également de l'équipement et des produits frais du Liban comme des légumes et des fruits : « Les framboises libanaises sont exceptionnelles », affirme-t-il, par exemple. ■

Samer Chehlaoui fête les 10 ans de Roadster Diner

Photo Mark Mansour

Samer Chehlaoui et son équipe fêtent en mai les 10 ans du restaurant Roadster Diner inauguré en 1998 à Achrafié. Depuis, sept enseignes de Roadster Diner ont ouvert avec notamment la vitrine de la chaîne à Jal el-Dib ainsi qu'une cuisine centrale pour un investissement total de près de cinq millions de dollars et un chiffre d'affaires de 12 millions de dollars en 2007.

Roadster Diner sert aujourd'hui (malgré l'instabilité qui prévaut dans le pays) plus de 100 000 clients par mois pour un ticket moyen de 10 dollars.

Roadster Diner est aujourd'hui le leader du marché libanais du "casual dining" (restaurant grand public).

Diplômé de l'ESCP en 1983 (l'une des grandes écoles de commerce françaises), Chehlaoui a passé près de 20 ans à l'étranger dans des sociétés de haute technologie telles que Hewlett-Packard, Sun Microsystems ou Silicon Graphics où il gère 1 500 personnes à travers 40 pays en 2001. Cette même année (2001), son beau-frère Donald Daccache (ce dernier est aussi partenaire de Zaatara w Zeit) lui propose de rentrer au Liban insuffler un nouveau dynamisme à la société Roadster Diner SARL au capital de 25 millions de livres libanaises, qu'ils avaient créée ensemble en 1998. Ils avaient investi à l'époque 350 000 dollars qu'ils ont rentabilisés en deux ans.

Chehlaoui accepte le défi et affiche une ambition très claire : « Faire de Roadster Diner un acteur principal sur le marché libanais. »

En 2001, l'enseigne s'implante à Jal el-Dib, avec un investissement de 1,3 million de dollars. Le restaurant est un succès immédiat. Ils le rentabilisent en deux ans, comme Achrafié, alors que l'investissement est ici quatre fois supérieur.

Chehlaoui dit « gérer Roadster Diner comme une société de haute technologie » : en mettant en place des procédés de qualité et de service et en investissant dans les ressources humaines de la société.

Le pari est largement gagné. Le secret de la



réussite est « d'avoir une vision claire ainsi que des standards clairement définis », dit Chehlaoui. « Notre force, ajoute-t-il, c'est de faire en sorte que Roadster Diner s'organise pour s'autogérer et s'autocontrôler. »

Il est vrai que le taux de loyauté et de satisfaction de la clientèle semble parmi les plus élevés au Liban.

Après s'être imposée au Liban, la société Caterinsight Ltd BVI propriétaire du nom Roadster Diner vient de signer un accord pour l'ouverture de dix nouvelles enseignes en cinq ans aux Émirats arabes unis avec un investissement total de six millions de dollars. C'est la société URD (United Restaurant Development) qui a acquis la franchise aux Émirats. Le premier local ouvrira à Dubaï en août à Jumeirah Beach Road. URD détient de nombreuses franchises, dont celle de Zaatara w Zeit.

D'autres pays sont en négociations comme

le Koweït, Qatar, la Jordanie et Bahreïn.

Roadster Diner est un concept purement libanais, même si une récente étude interne dévoile que 70 % des 800 personnes interrogées perçoivent la marque Roadster Diner comme étant une franchise importée.

Samer Chehlaoui et Donald Daccache se sont diversifiés en 2005 en ouvrant Deek Duke à Achrafié avec un investissement de 500 000 dollars. Le concept tourne autour du poulet (différentes sortes de cuissons et de sauces). « Maintenant que Roadster Diner est sur les rails, nous allons pouvoir nous concentrer aussi sur Deek Duke », affirme Chehlaoui. ■

En collaboration avec **hodema**_{sol}
hospitality development
www.hodema.net