

## Ouverture de Behind The Green Door et Les Chandelles à Achrafié

Nagi Morkos / Hodema

**B**ehind the Green Door et Les Chandelles, dont les deux noms sont inspirés d'un clin d'œil au "porno chic", sont les derniers-nés de la tendance des Lounge Bars, des lieux qui sont d'abord des bars mais plus confortables et plus accueillants avec des fauteuils et des canapés au lieu des tabourets. Ils offrent en général une carte de restauration assez simplifiée. Cette tendance est inspirée en partie des lobbies d'hôtels et met l'accent sur l'architecture d'intérieur et l'atmosphère des lieux ainsi que sur la musique.

Au Liban, le restaurant Sydney's (dont le nom vient d'un ancien barman de l'hôtel Vendôme), ouvert 24 heures sur 24, a toujours été la référence en termes de Lounge. Jusqu'au lancement des soirées "lobbying at" de l'Albergo que Olivier Gasnier-Duparc et Youssef Harati ont organisées trois fois par semaine d'août à novembre 2007 (voir *Le Commerce du Levant* de novembre 2007). Le succès de ces soirées a inspiré leurs promoteurs à ouvrir Behind the Green Door, avec Marc Baroud à Gemmayzé en face de l'EDL :

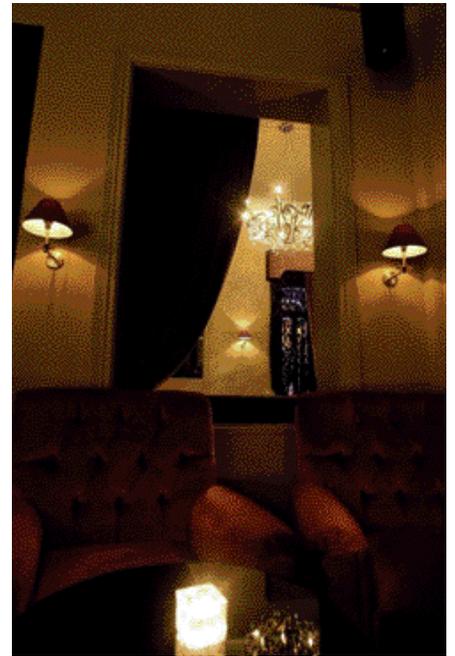
« Ce qui nous permet d'être un peu en décalage géographique par rapport au succès de Gemmayzé » affirme Gasnier-Duparc.

Plus de 200 000 dollars ont été investis pour un amortissement prévu en 24 mois. Behind the Green Door, d'une superficie de 130 m<sup>2</sup>, peut accueillir 70 personnes assises. L'ouverture est prévue en décembre.

Les Chandelles est ouvert depuis le 15 octobre dernier en lieu et place du restaurant Fleur de Sel rue Abdel Wahab el-Inglizi (voir *Le Commerce du Levant* de janvier 2007).

D'une superficie de 120 m<sup>2</sup>, le glamour est de mise. « On a tout simplement l'impression d'être à la maison », explique Raymond Béchara, responsable et partenaire de cet établissement. Déjà partenaire du Palm Beach Hotel, Skybar, Crystal, il est, avec Patrick Boulos, l'initiateur du projet et un des dix actionnaires à parts égales.

Les Chandelles a coûté 330 000 dollars et le retour sur investissement est prévu en 18 mois. Pouvant accueillir 80 personnes assises



Les Chandelles : le glamour est de mise

dont vingt en restaurant, le ticket moyen est de 65 dollars par personne. Les Chandelles qui propose une carte de fidélité à ses clients est déjà un succès. ■

## Semaine de la gastronomie de l'Albergo : 7<sup>e</sup> année

**D**u 27 octobre au 2 novembre inclus, l'hôtel Albergo Relais & Châteaux a accueilli sept chefs français pour sa désormais traditionnelle Semaine gastronomique. C'est la septième année consécutive pour cet événement très apprécié des gourmets et très rentable pour l'établissement.



« Notre chiffre d'affaires est de 14 000 dollars par soirée, contre 5 000 en moyenne le reste de l'année, sachant que la restauration (food and beverage) représente environ le quart des revenus de l'établissement », explique Jihane Khairallah Sakr, directrice générale de l'Albergo. Une centaine de convives ont découvert, pour un prix fixe de 140 dollars, un repas raffiné préparé chaque soir par un chef différent. Parmi eux, Jean-Jacques Noguier de "La Ferme de l'Hospital", Éric Mariottat du "Mariottat", Jean-Pierre Jacob du "Bateau Ivre" ou encore Patrice Hardy de "La Truffe Noire". Ces derniers participent à l'événement à titre gratuit en échange de visites touristiques de dix jours concoctées par l'Albergo qui prend en charge leur séjour et leur déplacement. Pour couvrir les frais, qu'elle ne souhaite pas révéler, Jihane Khairallah Sakr fait appel à de nombreux sponsors, le principal étant la Banque libano-française finance. Le caviste Vintage

fournit les vins et le champagne. La semaine gastronomique n'a pas vraiment vocation à attirer une clientèle nouvelle pour l'Al Dente, l'un des deux restaurants de l'hôtel Albergo, « il s'agit plutôt de fidéliser notre clientèle habituelle, des gourmets aux habitudes occidentalisées qui se situent dans la tranche d'âge des 45-65 ans », explique la directrice. ■

### Mise au point

Dans l'article intitulé "Falafel Sahyoun se dédouble", paru dans *Le Commerce du Levant* de novembre, il est mentionné par erreur que les locaux appartiennent aux frères Sahyoun. Ces derniers sont en réalité locataires d'un magasin et d'un dépôt en rez-de-chaussée de l'immeuble appartenant à la famille Sursock-Fiani, rue Béchara el-Khoury. ■

IL FAIT L'ACTUALITÉ

## Nicolas Audi lance sa propre marque

**C**ela fait maintenant un an que Nicolas Audi, l'ancien pilier de Sofil Catering, a lancé sa propre cuisine centrale située dans les locaux du club de Rabié. Actionnaire majoritaire de la société baptisée à son nom, cet ancien architecte se dit satisfait de ses débuts, sans pour autant révéler le montant de son investissement. Surfant sur la notoriété acquise au fil des ans, il revendique en dix mois plus de 200 événements organisés, dont une dizaine de mariages au cours de l'été. Alors que son équipe n'est composée que d'une dizaine de personnes, il explique vouloir offrir des prestations plus personnalisées à sa clientèle après avoir travaillé plus de 10 ans dans Sofil Catering, l'un des leaders du secteur. Né en 1946 à Beyrouth, Nicolas Audi n'envisageait pas initialement sa carrière dans la cuisine, même s'il reconnaît avoir toujours aimé marier les couleurs et les saveurs. Étudiant en architecture d'intérieur en France dans les années 1960, il rentre au Liban pour exercer dans ce domaine dans les années 1970. Ce n'est qu'en 1976 que Nicolas Audi décide d'approfondir sa passion culinaire. Pour faire ses classes et découvrir le métier, il se rend dans l'un des meilleurs établissements de la capitale libanaise : l'hôtel Le Bristol, situé à Hamra, où il effectue un stage d'une semaine. N'ayant jamais mis les pieds dans une cuisine professionnelle, il trouve pourtant ses marques dès le premier jour à la grande surprise des chefs de l'époque. Confiant, il décide alors de se lancer petit à petit dans le métier jusqu'en 1986 où il quitte définitivement l'architecture. Il commence alors par des dîners d'amis, d'une quinzaine de personnes généralement, avant d'intégrer en 1988 Faqra Catering. Quand en 1992 cette société se divise en deux, Faqra Catering et Sofil Catering, il décide de rejoindre cette dernière entité. Et c'est à cette époque que son nom s'impose dans le secteur : préparant parfois plus de 30 mariages entre juin et septembre, il organisait également des invitations à thème, des cocktails, des dîners, mais aussi des prestations dans les pays arabes pendant plusieurs jours... C'était la

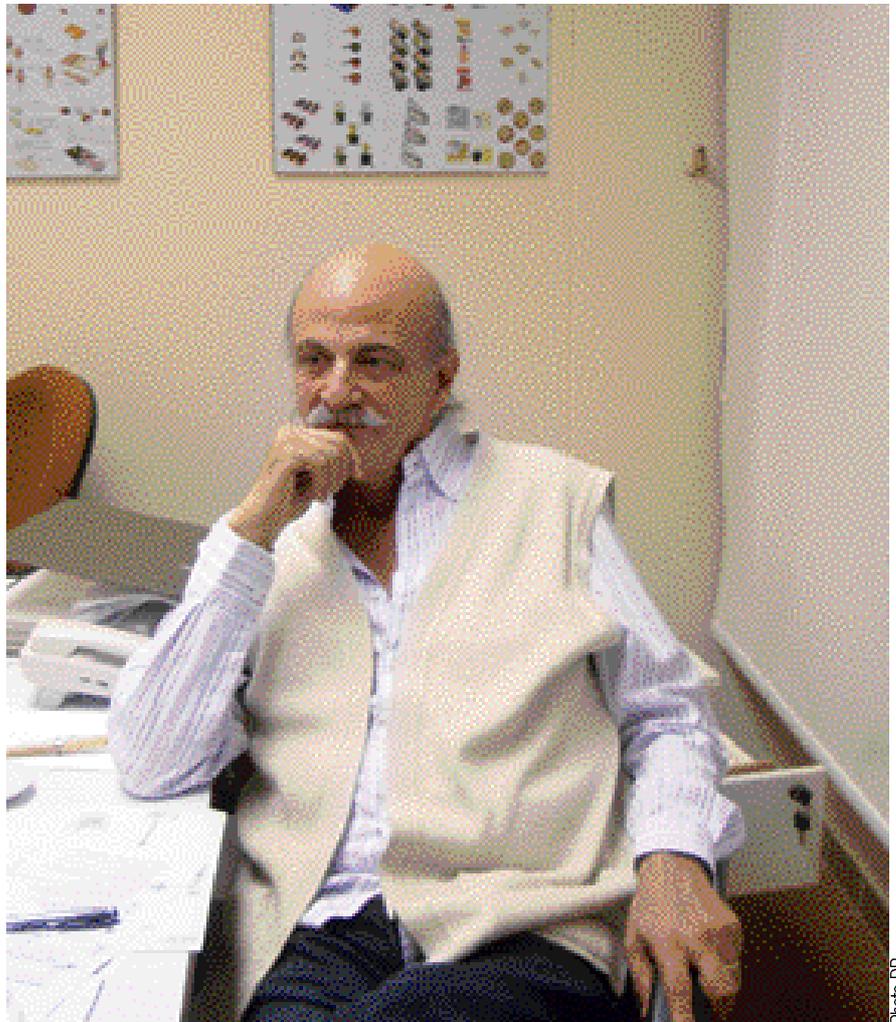


Photo DR

période faste de Sofil Catering, jusqu'à ce qu'Idarat, principal actionnaire du groupe, ne fasse faillite en 2003 avec plus de 30 millions de dollars de dette. À partir de cette date, Sofil sera alors géré par BankMed. Une période de transition qui prend fin en 2006 lorsque le groupe Dream, un fonds d'investissement, rachète les résidus d'Idarat, dont Sofil. La même année, Nicolas Audi décide de quitter le groupe pour fonder sa propre entreprise. Un pari, à 60 ans, qu'il est pourtant certain de gagner. Il ouvre alors sa cuisine idéale de 600 mètres carrés qu'il assimile à un laboratoire. Préférant la cuisine méditerranéenne d'influence turco-ottomane, Nicolas Audi est toutefois à l'écoute de

toutes les tendances culinaires, y compris la cuisine moléculaire.

Pour l'avenir, ce passionné des bons produits, qui a préparé près de 15 000 dîners et plus de 1 000 mariages au cours de sa vie, envisage de lancer sa propre marque de produits culinaires : vinaigres, huiles, ou encore confiseries. Un restaurant ? Il n'en écarte pas l'idée. Mais à l'heure actuelle, il préfère se concentrer sur sa nouvelle entité dont le retour sur investissement est prévu pour début 2011. ■

En collaboration avec **hodema**<sup>sol</sup>  
hospitality development  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)