

Le Bistro (Bis) rouvre à Sofil

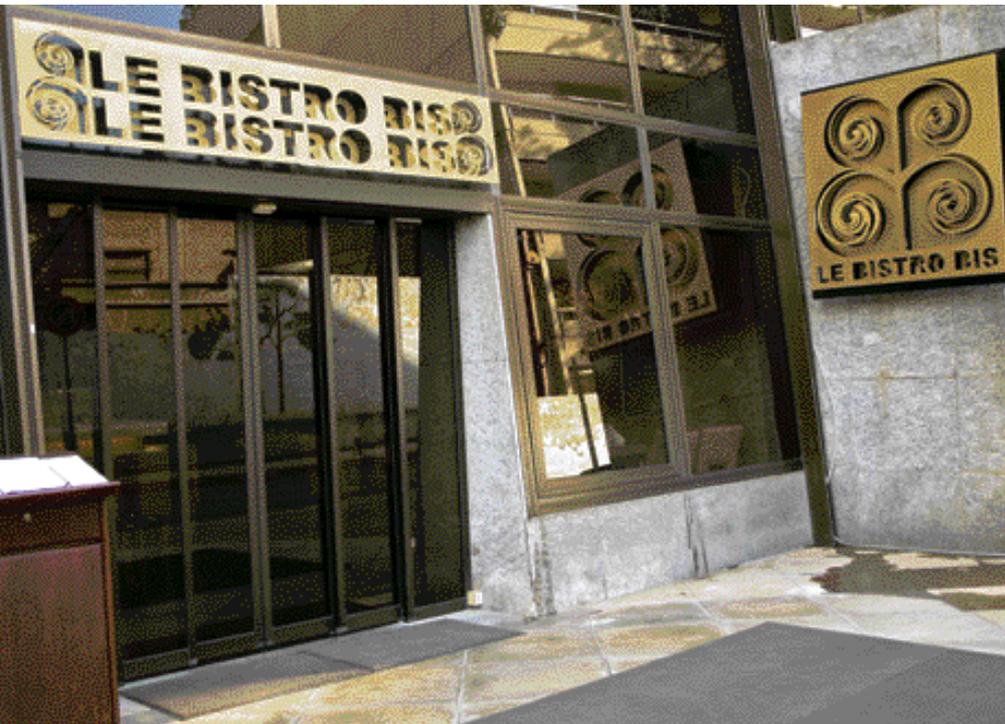
Nagi Morkos / Hodema - Photos Mark Mansour

Le Bistro Bis a ouvert ses portes en mars 2008 en lieu et place du Bistro, fermé il y a plus de cinq ans. Le Bistro appartenait au groupe Idarat. Il a été récupéré par la BankMed, puis repris par Joseph Azoury. La nouvelle enseigne a volontairement gardé la même faute d'orthographe, une terminaison sans "t" et, globalement, le concept est le même. Il s'agit d'un café-restaurant ouvert de 8 heures à minuit, offrant une cuisine internationale et des plats du jour libanais 7 jours sur 7.

Le ticket moyen est de 22 dollars par personne et le retour sur investissement est prévu sur 30 mois.

Joseph Azoury, qui est aussi propriétaire du restaurant Le Maillon au centre Sofil (ex-Capital Grill et ex-Le Relais), s'est associé à Zeina Kassir et Eddie Bekhazi ainsi qu'à Serge Zarka pour développer le Bistro Bis. Ils ont investi près de 200 000 dollars pour remettre le restaurant en état.

Serge Zarka, qui est le gérant, affirme vouloir que le « Bistro Bis retrouve sa vocation de restaurant de quartier ». ■



Présélections libanaises pour le Bocuse d'or 2009



Les sélections nationales pour le Bocuse d'or 2009, la Coupe mondiale de pâtisserie et le Mondial du pain 2009, ont eu lieu du 14 au 16 avril à l'Institut de gestion des entreprises, à l'Université Saint-Joseph.

Le Bocuse d'or qui se tient tous les deux ans à Lyon permet aux chefs libanais de promouvoir leur savoir-faire et leur donne visibilité et reconnaissance internationale.

Vingt-trois personnes ont participé aux présélections. Le jury qui était présidé par Maroun Chédid, président de la sélection nationale pour le Bocuse d'or 2009, chef exécutif de la société Medi Resto Group et chef du département culinaire à l'USJ, a sélectionné six candidats pour représenter le Liban.

Les chefs Rabih Fouhani et Mohammad es-Sayed de l'hôtel InterContinental Phoenicia concourent pour le Bocuse d'or 2009. Daniel Geryes, du Century Park Hotel, a gagné sa participation au Mondial du pain. En ce qui concerne la Coupe mondiale de pâtisserie, ils sont trois à s'envoler pour Lyon : le chef Nidal Hamdan, de l'hôtel InterContinental Le Vendôme Beyrouth, le chef Makram Abou Ghanem, du Crowne Plaza Hotel, et exceptionnellement, en raison de l'absence d'un chef libanais dans cette discipline, le chef Sanjaya Pryadarshana, de l'hôtel InterContinental Phoenicia. ■

Geisha ouvre à Minet el-Hosn

Le restaurant Geisha a ouvert ses portes fin mars à l'emplacement du restaurant Coté Parc, qui avait fermé il y a peu, avenue du Park à Minet el-Hosn, au centre-ville de Beyrouth, dans ce qui est considéré comme l'une des rues les plus prestigieuses de Solidere et qui verra bientôt l'ouverture au Hilton un peu plus bas.

L'investissement est de 200 000 dollars pour un ticket moyen de 50 dollars par personne.

L'établissement qui contient 120 personnes assises se définit comme un restaurant japonais mais aussi un "music lounge", c'est-à-dire qu'il offre de la musique "live" du mercredi soir au samedi soir.

Les propriétaires de Geisha sont Serge Chehab, Anthony Baladi et Aref Saadé, patron du Shogun (voir *Le Commerce du Levant* d'octobre 2007).

Aref Saadé est le gérant de Geisha dont la carte est à moitié inspirée de celle de Shogun, l'autre moitié intégrant des plats vietnamiens et quelques plats européens traditionnels. ■

Nicolas Cattan

développe Cat & Mouth à l'étranger

Nicolas Cattan, fondateur et directeur de Cat & Mouth, devenu leader de l'industrie du "catering" au Liban ces dernières années, fête les 10 ans de sa société.

Fondée avec un investissement de départ de trois millions de dollars dont 1,5 million uniquement pour la cuisine, la société emploie aujourd'hui 70 personnes à temps plein et vend plus de 80 mariages par an au Liban et dans la région.

Cat & Mouth est un traiteur pâtissier haut de gamme qui assure le catering de toutes sortes de réceptions, mariages, cocktails, galas, dîners ou déjeuners.

Cat & Mouth offre ses services de traiteur à des institutions et des établissements privés tels que le Collège Louise Wegmann depuis 1998, la LBC depuis 2001, la banque SGBL de 2001 à 2004 et la banque BLF de 2003 à 2004.

Mais Cattan ne s'arrête pas là : sa société a diversifié ses services en se spécialisant également dans la gestion de clubs et de plages comme l'Igloo à Faraya depuis 2002, le restaurant du Yarzé Country Club depuis 2001, ou la Voile Bleue à Jbeil et Rmeilé entre 2004 et 2006 où Cat & Mouth investit en tant que partenaire et exploitant des plages.

« Le marché du catering est sophistiqué et saisonnier », affirme Cattan. De juin à septembre, l'activité est intense alors que les huit autres mois sont beaucoup plus calmes. Il considère que « ce marché réduit, comptant une multitude de petits intervenants parfois non professionnels, gagnerait à être mieux régulé en termes de rapport qualité/prix, de normes d'hygiène... Cela permettrait une concurrence saine et plus éthique ».

Le marché rencontre aujourd'hui de nombreuses difficultés, notamment liées au rétrécissement du segment de clientèle d'entreprises et à la baisse du nombre de réceptions privées.

À cela s'ajoute la situation politique et économique qui pousse les collaborateurs de qualité à quitter le pays, réduisant considérablement les ressources humaines quali-



fiées disponibles.

« Au Liban, il est de plus en plus dur d'établir des plans à moyen terme. Résultat, les professionnels de ce secteur difficile à gérer au jour le jour cherchent des palliatifs et, surtout, des débouchés à l'extérieur », affirme-t-il.

C'est pourquoi Cattan élargit ses frontières et opère désormais en Jordanie, aux Émirats arabes unis et au Qatar, même s'il utilise encore des cuisines qui ne sont pas les siennes à l'étranger.

Mais exporter ses services est une activité difficile et de longue haleine ; elle a été rendue possible grâce à une formation continue des employés, à une structure solide bâtie sur de nombreuses années par Cattan et, enfin, à des partenariats stratégiques locaux et régionaux sur les marchés porteurs, là où la notoriété de Cat & Mouth a déjà fait ses preuves.

Né en 1955, Cattan est passionné de restauration depuis son plus jeune âge. Il fait ses premiers pas dans l'entreprise hôtelière familiale, l'hôtel Cattan de son grand-père à Damas.

Il obtient un diplôme en hôtellerie à l'Institut d'études supérieures de Glion en Suisse en 1979, suivi d'un second diplôme de Cornell University à New York en 1980

De retour au Liban en 1981, il gère en premier lieu l'Auberge de Faqra sous l'enseigne Relais et Châteaux. Il y demeure une vingtaine d'années durant lesquelles il institue les premiers pas du catering sur le marché libanais.

Il est à l'origine de la création de la société Sofil Catering avec la même équipe et les mêmes investisseurs (groupe Audi) que Faqra Catering. Parallèlement au développement de l'industrie du catering dont il est l'un des pionniers, il monte avec des partenaires plusieurs restaurants dont entre autres le Babylone entre 1995 et 2002, le Casablanca en 1996, ou encore l'Igloo à Faraya en 2002, tous les deux encore ouverts au public. ■

En collaboration avec **hodema**^{sal}
hospitality development
www.hodema.net