

Un nouvel hôtel à Hamra

Nagi Morkos / Hodema

Un nouvel hôtel a été inauguré le 7 juillet dernier à Hamra. Le "35 rooms" est le dernier projet en date du groupe Ant Ventures, propriétaire des marques libanaises de restaurants parmi lesquelles Casper & Gambini's, Eatalian, From the Tree et Silver. C'est la première fois au Liban qu'un groupe de restaurateurs se lance dans l'hôtellerie. Selon Rawad Shaaban, directeur général du "35 rooms", il s'agit d'un « hôtel économique ciblant une clientèle composée principalement de touristes européens, de jeunes Arabes, d'hommes d'affaires, mais également de familles dans un décor moderne et branché ». L'hôtel, né de l'association entre les groupes Ant Ventures et 100 and Eight SAL, se définit sur son site comme « l'hôtel le plus branché de la ville ». Les repas en chambre, assurés 24 heures sur 24, ainsi que le petit déjeuner sont fournis par le restaurant Casper & Gambini's. L'hôtel emploie 23 personnes et, comme son nom l'indique, dispose de 35 chambres réparties sur sept étages dont des chambres standard, des chambres "executive", des suites, des appartements et un penthouse ; les prix varient entre 120 et 600 dollars et les surfaces entre 32 et 62 mètres carrés. À chaque étage sa couleur

qui se reflète dans les chambres ; et à chaque chambre, sa décoration, pour y rajouter une touche de personnalisation. La décoration « qui mêle confort et style » et l'identité visuelle ont été créées par Dolores Mouracade et Nayla Lahoud. Quant à l'architecture, elle est signée Ant Ventures. « L'hôtel s'est affilié à plusieurs sites de réservation en ligne dont www.booking.com dans lequel il est aujourd'hui classé premier en un seul mois, après

avoir été 42^e de la liste, confie Shaaban. Nous cherchons désormais à obtenir une classification de 4 étoiles. » Les propriétaires ont investi environ 1,5 million de dollars pour rénover cet ancien bâtiment qui avait également servi comme hôtel dans les années soixante. Le retour sur investissement est prévu dans cinq ans. Dans les années à venir, les propriétaires de "35 rooms" envisagent d'étendre leur marque sous forme de franchise au niveau régional. ■



Près de 300 millions de dollars investis dans la restauration depuis 2005

Le secteur de la restauration connaît une croissance sans précédent depuis 2005, avec plus de 1 500 établissements créés en cinq ans, a indiqué le président du syndicat des propriétaires de restaurants, cafés et pâtisseries au Liban, Paul Ariss.

Selon lui, près de 300 millions de dollars ont été investis dans le secteur sur cette période, contribuant à créer plus de 15 000 emplois.

Ariss a tenu ces propos lors d'un séminaire sur le programme Kafalat organisé pour les restaurateurs par la Banque Byblos. ■

En bref...

- Le restaurant japonais **Yabani** a rouvert ses portes le 2 septembre rue de Damas, après deux semaines de fermeture due à des travaux de réaménagement. À noter que Yabani a ouvert en août une deuxième branche à Antélias à l'intérieur du restaurant Public.

- Le restaurant **Indigo** situé sur le toit de l'hôtel Le Grey a remporté le prix d'excellence 2010 du magazine *Wine Spectator*, pour sa carte de vins offrant un choix « parmi les plus larges du monde ».

- Le café-restaurant **Lina's** qui avait fermé ses portes au centre-ville s'est relocalisé un peu plus loin et accueille ses clients depuis la fin septembre.

- **Casper & Gambini's** vient de lancer un programme de fidélité récompensant, par un sys-

tème de points, les clients qui commandent les livraisons à domicile ou au bureau. Ces points peuvent être échangés contre des promotions spéciales ou encore des invitations à des événements privés entre autres.

- Le café-restaurant libanais **Republic** situé à Zalka a ouvert sur son toit en août dernier un restaurant sushi ainsi qu'un bar pouvant accueillir plus de 100 personnes.

- Un nouveau site est en ligne depuis août : www.gardlen.com permet aux internautes de faire leur choix parmi de nombreux restaurants, plages et bars partout au Liban en apportant diverses informations sur les lieux, notamment le prix moyen, le genre de nourriture et boissons servies, les heures d'ouverture et l'accessibilité aux personnes handicapées.

Ladurée ouvre rue Foch

Baptiste Desplats et son épouse Carine Chebli-Desplats ont lancé à la mi-octobre la première boutique Ladurée au Liban, rue Foch, au centre-ville, dans un bâtiment rénové datant du début du XX^e siècle. Ladurée présente une large gamme de produits maison dont ses célèbres macarons. Comme dans tous les pays où la marque est implantée, les produits sont importés de France. La décoration de ce lieu de 40 mètres carrés (avec une capacité de cinq places assises) est

réalisée par le bureau d'études de Ladurée à Paris dans un style néoclassique « empreint de l'esprit de la maison » avec un choix de tissus – taffetas et velours – et de couleurs – rose, vert pale et taupe – qui confèrent au magasin un esprit « très parisien au beau milieu de Beyrouth ».

L'investissement est d'environ 300 000 dollars avec un amortissement prévu dans trois ans pour cette franchise de la marque Ladurée propriété du groupe

Holder, également détentrice de la marque Paul. Une partie importante des rentrées devrait provenir de commandes pour les réceptions et mariages, avec des pièces montées de macarons. Grande première : Beyrouth est à l'honneur avec un nouveau parfum de macaron Café-Cardamome. C'est la première fois que Ladurée crée un parfum pour une inauguration dans un pays. Il sera repris dans les magasins parisiens à partir du 15 novembre. ■

David Holder : « Les Libanais m'ont donné envie d'ouvrir à Beyrouth »

Entretien exclusif avec le président de Ladurée (groupe Holder), David Holder.

David Holder, qui êtes-vous ?

Je suis l'héritier d'une famille de cinq générations de boulangers. Mon père a fondé la marque Paul en 1970. J'ai 42 ans ; j'ai un master en finance de l'Université de Dauphine à Paris et un MBA de l'Université de Berkeley en Californie. En 1988, j'ai rejoint l'entreprise familiale et mon père Francis m'a appris le métier de boulanger. En 1993, notre famille achète Ladurée située rue Royale à Paris, une pâtisserie traditionnelle ayant inventé le macaron et existant depuis 100 ans. Nous habitons à Lille mais étions devenus des clients hebdomadaires de Ladurée, où nous déjeunions en famille tous les samedis. En achetant Ladurée, au-delà de l'émotion liée à la marque, nous avons une vision de développement en France et à l'étranger.

Pouvez-vous donner une description de Ladurée en quelques chiffres ?

En 1993, le groupe Holder achète Ladurée à 13 millions de francs (environ 2 millions d'euros aujourd'hui) et, en 1997, nous investissons 52 millions de francs (environ 8 millions d'euros aujourd'hui) pour ouvrir une boutique sur les Champs-Élysées. Nous ouvrons ensuite une boutique rue Bonaparte et depuis nous visons un développement à l'international en vendant à environ 500 000

euros chacune de nos franchises. Ladurée à Beyrouth qui vient d'ouvrir fait partie de nos cinq ouvertures prévues pour 2010, notamment à Istanbul, Dubaï, Riyad et Koweït. En 2009, notre chiffre d'affaires était de 63 millions d'euros et, en 2010, il est estimé à 80 millions d'euros. En pourcentage, les ventes générées du magasin par rapport à celles du Salon de thé sont de 50-50, et 70 % de notre chiffre d'affaires magasin vient de la vente de macarons, ce qui représente près de 20 millions d'euros. Aujourd'hui, 800 employés font partie de la maison Ladurée et nous avons 22 enseignes à travers le monde. Depuis 1993, 100 parfums de macaron ont été créés, alors qu'au départ il n'y en avait que quatre.

Quels sont vos projets futurs ?

Nous espérons ouvrir à New York sur Madison Avenue au printemps 2011. Cette boutique qui s'étendra sur une surface de soixante-dix mètres carrés sera suivie d'un café-restaurant en fin d'année 2011. Quant à l'année 2012, nous prévoyons d'ouvrir en Chine, notamment à Hong Kong et Shanghai.

Que pensez-vous du marché libanais en tant que destination restaurant ?

J'aime beaucoup le Liban, ça fait 15 ans



Nagi Morikos

que j'y viens pour la marque Paul et j'ai beaucoup d'amis dans ce pays. Je ne suis pas très mondain, mais j'aime sortir surtout, ce qui me permet de bien connaître ce marché qui m'a toujours intéressé. C'est là que j'ai découvert l'arôme du café blanc que j'ai d'ailleurs implanté depuis cinq ans dans tous les magasins Ladurée. La clientèle libanaise m'a donné envie d'ouvrir une boutique ici. Je suis impressionné par l'énergie positive de ce pays : les Libanais ont une vraie envie de vivre le quotidien. ■

IL FAIT L'ACTUALITÉ

Michel Ferneini lance Fleur de Lys, un traiteur haut de gamme

Le propriétaire du restaurant La Posta et La Posta Gourmet a lancé au mois de juillet Fleur de Lys, un service traiteur haut de gamme. Fleur de Lys qui prend le relais de La Posta Traiteur offre un large éventail de mets couvrant tous les genres de cuisine. « C'est un traiteur de luxe sur mesure et raffiné, qui assure des événements pour 2 à 800 personnes, affirme Michel Ferneini. Nous nous adressons à une clientèle exigeante et sophistiquée en lui proposant les produits les plus fins. » Dès son lancement, la nouvelle activité assure un service à nombre d'événements. Mais comment faire face aux traiteurs libanais déjà bien implantés sur le marché ? « Nous pensons pouvoir faire mieux en donnant le juste prix avec la meilleure qualité possible. » Fleur de Lys a requis un investissement d'environ un million de dollars qui comprend essentiellement la mise en place d'une cuisine centrale répondant aux besoins des restaurants et de We Deliver, un projet de livraison à domicile des produits et plats de La Posta Gourmet et du restaurant Lebniyyet lancé à la mi-septembre 2010. Le retour sur investissement de We Deliver est prévu en un an, celui de Fleur de Lys en trois ans.

Au départ, Michel Ferneini était loin de penser faire de la restauration son métier. Né de mère italienne, il vit 23 ans en Italie, étudie le génie électronique à Milan et rejoint la société familiale qui opère dans la mode et le textile. Il prend en charge le bureau de Milan avant de retourner au Liban en 1998. Dès l'année 2000, il envisage la possibilité d'ouvrir un restaurant italien et, en 2001, La Posta ouvre ses portes au centre-ville de Beyrouth avec un investissement aux alentours d'un million de dollars pour un loyer annuel avoisinant les 300 000 dollars. Le retour sur investissement devait être atteint les premiers mois de 2005 « mais la situation politique et sécuritaire se dégradant, nous nous sommes retrouvés avec une chute considérable du chiffre d'affaires et des pertes conséquentes ». En parallèle à



La Posta, Ferneini lance Medi s.a.l., une société de distribution de produits italiens qui commence par pourvoir La Posta avant de distribuer aux grandes surfaces et à d'autres restaurants. Medi s.a.l. se trouve aujourd'hui « à la première place des importateurs au Liban de parmesan, jambon cru italien et bresaola ». En 2004, c'est au tour de La Posta Gourmet d'ouvrir ses portes. Cette épicerie fine située à Saïfi vend « des produits de grande qualité et rares, essentiellement italiens » et requiert un investissement de 500 000 dollars environ pour un loyer annuel de 100 000 dollars. Le lieu a été réaménagé dernièrement de sorte à augmenter les places assises qui sont passées de 18 à 35. En 2007, La Posta ouvre à Achrafîé avec un investissement de 500 000 dollars et le retour sur investissement de cette opération est obtenu en moins de deux ans. Les projets se succèdent et en août 2009 Lebniyyet ouvre en lieu et place de La Posta au centre-ville. 400 000 dollars sont nécessaires pour le réaménagement de ce restaurant libanais « déjà reconnu pour ses spécialités et sa

qualité », selon le propriétaire, qui affirme avoir obtenu en juillet 2010 un chiffre d'affaires jamais atteint depuis 2004. L'investissement devrait être récupéré en 30 mois. « Je considère Lebniyyet davantage comme le laboratoire de la cuisine traditionnelle libanaise et de notre savoir-faire que comme un simple restaurant. » Les activités de restauration sont aujourd'hui regroupées sous la société Medi Resto s.a.l. et celles de distribution sous Medi s.a.l. qui emploient à elles deux 160 personnes. Les projets futurs de Ferneini sont nombreux ; au Liban, il planifie de donner à Fleur de Lys « sa vitesse de croisière », élargir la zone géographique de We Deliver en créant des cuisines satellites hors de Beyrouth, ouvrir un second Lebniyyet et lancer La Posta Gourmet dans une zone résidentielle. Quant aux projets à l'étranger, l'année 2011 verra le lancement de La Posta et La Posta Gourmet à Koweït et au Qatar. ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net