

# Une nouvelle boîte de nuit, Life, ouvre à Dora

Nagi Morkos / Hodema

**L**e quartier de la Quarantaine accueille depuis le mois dernier Life, une boîte de nuit de plus de 3 300 m<sup>2</sup> située sur le toit d'un immeuble de six étages. Life s'étend sur plusieurs niveaux et comprend un club fermé de 800 m<sup>2</sup> avec un toit rétractable et une baie vitrée donnant sur le port de Beyrouth, ainsi qu'un espace extérieur de plus de 2 500 m<sup>2</sup> incluant un jardin suspendu et une terrasse conçue en amphithéâtre. La capacité assise totale du lieu avoisine les 3 000 personnes. Dani Khairallah, le gérant et l'un des 10 partenaires de Life, décrit le projet comme « une plate-forme polyvalente qui peut accueillir divers événements – concerts, réceptions d'entreprises, mariages... ». Life est desservi par trois ascenseurs, deux cages d'escalier et un parking pouvant contenir 1 500 voitures. L'architecture est signée Creative Lab. La boîte de nuit accueille sa clientèle à partir de 21 heures et sert une



cuisine japonaise et chinoise préparée par la société de traiteur Mytsu du nom du chef qui l'a créée, « le seul chef japonais au Liban », selon Khairallah. Parmi les signatures du lieu le Life Sashimi on ice et le filet Black Angus et sa purée de gingembre. Le ticket moyen est de 75 dollars. Une particularité du Life : les menus ne sont pas imprimés. « Les clients peuvent consulter la carte sur des

tablettes électroniques et voir un film de quelques secondes sur la confection des plats. Nous avons actuellement 360 tablettes à disposition des clients. » La société CCD SAL et ses 10 actionnaires dont Khairallah (également l'un des anciens partenaires de la boîte de nuit Crystal) et Haytham Fawaz, un des DJ du Life, ont investi 5 millions de dollars qu'ils prévoient d'amortir au bout de deux ans.

### Le chiffre

# -2 % de touristes en janvier

Le Liban a accueilli en janvier 95 816 touristes, en baisse de 2,2 % par rapport au même mois un an plus tôt (97 921).

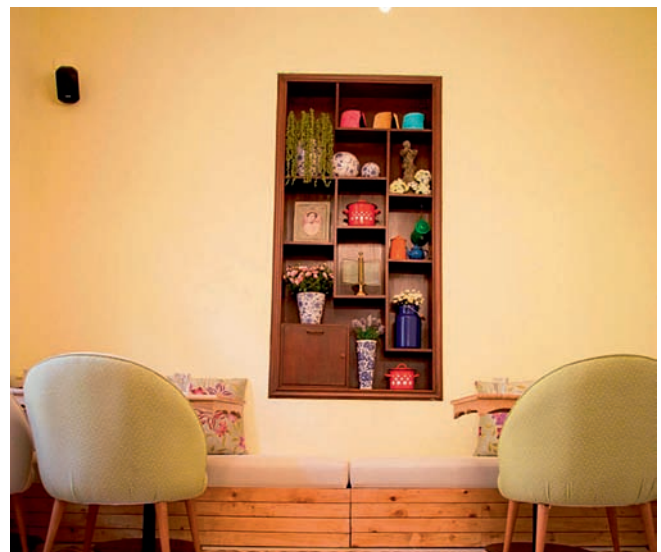
Les touristes arabes ont représenté 45,3 % du total des visites, suivis des Européens (26,5 %), des Américains (11,5 %), des Asiatiques (9,4 %) et des Africains (4,7 %).

Le nombre de touristes africains a augmenté de 41,4 % en rythme annuel, suivi de celui des touristes arabes (21,8 %) et des Américains (4,1 %). En revanche, les touristes asiatiques ont diminué de 52,8 % et ceux d'Europe de 4,8 %. Les touristes saoudiens ont représenté 12,2 % du total des visiteurs, suivis des irakiens (8,5 %), des Jordaniens (8,1 %), des Français (6,4 %) et des Américains (5,7 %).

## Enab Beirut, un restaurant libanais traditionnel à Mar Mikhaël

**U**n nouveau restaurant a ouvert le 16 février rue d'Arménie dans le quartier de Mar Mikhaël. Enab Beirut propose « une cuisine libanaise traditionnelle, authentique et consistante en termes de qualité », selon Zahy Rizkallah, l'un des propriétaires du lieu avec la famille Rahal. Également au menu divers narguilles parmi lesquels le "khalit enab" ou le mélange de raisins. Le chef Abou Rabih qui est aus fourneaux a précédemment travaillé dans les restaurants Leila, Balad et D.T. Le

restaurant dispose d'un jardin à l'arrière et s'étend sur une surface totale de 900 m<sup>2</sup> avec une capacité assise de 350 personnes pour un ticket moyen avoisinant les 30 dollars. L'architecture du lieu est signée Hala Rizkallah et Joseph Chartouni. Le restaurant accueille sa clientèle tous les jours de midi à 13h00 sans interruption. La société Food Palace SAL a développé Enab Beirut avec un investissement de 2 millions de dollars et un retour sur investissement prévu en trois ans.



## Après Bahreïn, Aline Nassar lance son Atelier Art Lounge à Zaitunay Bay



**A**line Nassar a ouvert au mois de février dernier l'Atelier Art Lounge à Zaitunay Bay. Au menu : peinture sur porcelaine, bois, textile, céramique, verre, métal et mosaïque, cours de peinture avec des peintres libanais de renom et ateliers autour de thèmes artistiques. « L'Atelier Art Lounge s'adresse à un public très large, explique Nassar. Nous organisons aussi bien des anniversaires d'enfants que des événements d'entreprise. » Le lieu sert également à manger, notamment des crêpes salées et sucrées, salades, sandwiches, ainsi que des desserts signés Cocoa & Co., et ouvre tous les jours de 10 heures à minuit sans interruption du petit déjeuner au dîner. « J'ai choisi Zaitunay Bay, car c'est un bel endroit qui attire un public libanais et international, et constitue également une excellente vitrine pour franchiser notre concept au Moyen-Orient, ce qui est mon objectif principal », poursuit Aline Nassar. L'Atelier Art Lounge a requis un investissement de 450 000 dollars sans le loyer, a une capacité assise de 142 personnes entre l'intérieur et la terrasse, et emploie 25 per-

sonnes. Le prototype architectural conçu par Jimmy Hourani a été exécuté pour l'enseigne libanaise par Eddy Maalouf.

Aline Nassar a déjà ouvert deux enseignes de l'Atelier Art Lounge à Bahreïn en 2007 et 2010. Elle lance le premier « dans un but pratique, pas lucratif : j'avais besoin de me trouver une occupation, ainsi qu'un lieu où poser mes enfants pendant mes courses, d'où les ouvertures dans des centres commerciaux ». L'investissement avoisine les 50 000 dollars amortis en moins d'un an avec environ 2 500 clients – adultes et enfants – par mois. Forte de ce succès, elle lance trois ans plus tard sa seconde enseigne avec déjà en tête l'idée de franchiser le concept. « J'avais besoin de tester le principe de la franchise avant de me lancer totalement dans ce projet. » Elle y investit 300 000 dollars mais, suite aux troubles politiques et sécuritaires, elle est contrainte de quitter Bahreïn pour le Liban en mars 2011 avec son mari et ses trois enfants. Elle gère désormais ces deux projets à distance. Diplômée de l'ESIB, Aline Nassar est ingénieur informatique de for-

mation. Elle s'installe à Paris avec son mari et travaille chez Renault pendant cinq ans comme responsable de l'Intranet. Lors d'un atelier de peinture organisé par le Comité d'entreprise de la compagnie, elle découvre sa passion pour cet art. Elle s'installe par la suite à Riyad où son mari est muté et se consacre entièrement à la peinture. « Ouvrir au Liban s'est avéré moins difficile que je ne le pensais grâce à la main-d'œuvre qui, dans mon domaine, est plus qualifiée ici qu'à Bahreïn où mes "art assistants" étaient pour la plupart des employées de maison à qui je devais tout enseigner. Au Liban, mes jeunes recrues n'ont pas eu besoin de formation technique, ils viennent d'horizons divers et sont déjà exposés à l'art », explique-t-elle. En revanche son défi majeur, mais également "son moteur", est « la grande exigence du public libanais ». Pour l'heure, Aline Nassar a déjà signé avec le centre commercial City Center de Majed al-Futtaim dont l'ouverture est prévue à Hazmié en février 2013. Son objectif : « Lancer l'Atelier Art Lounge dans tous les City Centers qui ouvriront dans le futur. »

- Le "bistrot américain" **Mrs Robinson** a ouvert sa deuxième enseigne au Liban rue Makdessi avec une capacité de 110 couverts et un ticket moyen de 14 dollars, inférieur à celui du centre-ville « car la majorité de la clientèle de Hamra est étudiante ». Outre une large section dédiée aux burgers et sandwiches, le lieu propose une formule déjeuner à 11 dollars comprenant un plat et une boisson.

- **L'eau à la bouche**, un nouveau bistrot français, s'est installé rue du Liban. Sur une surface de 80 m<sup>2</sup>, il peut accueillir 30 personnes tous les jours de 9h à minuit pour un ticket moyen de 33 dollars. Le projet est développé par la société Consolid Fast Moving SAL.

- Un restaurant asiatique a ouvert ses portes à Dbayé. **Opium** a une capacité assise de 100 places, propose un ticket moyen de 40 dollars et inclura, à partir de l'été, un lounge et une terrasse sur le toit. Les partenaires Édouard Matta et Mohammad Bouzizi ont investi 5 millions de dollars prévus d'être amortis en cinq ans.

- La chaîne hôtelière **Rotana** a nommé en mars Hala Massaad directrice générale de l'hôtel Raouché Arjaan by Rotana situé à Beyrouth. Précédemment directrice générale de l'hôtel Hazmié Rotana, Hala Massaad a occupé pendant 12 ans plusieurs postes de gestion dans le groupe hôtelier international InterContinental.

En collaboration avec  
**hodema**  
 consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)