

## RESTAURATION

# Beyt Sirena retrouve Ras Beyrouth

Nada ALAMEDDINE

Seize ans après sa fermeture, un restaurant iconique du quartier de Ras Beyrouth, Sirena, a rouvert ses portes. Située rue Mayssaloun, à la fin de la rue Bliss, l'enseigne, désormais nommée Beyt Sirena, change de concept et propose une sélection de plats internationaux, amenée à évoluer avec le temps, moyennant un ticket moyen autour de 300 000 livres libanaises pour un repas avec boisson. Le restaurant peut accueillir plus de cinquante personnes dans un espace de 130 m<sup>2</sup> et autant en extérieur.

Ouvert de 1959 à 2006, Sirena était l'une des plus vieilles adresses de Ras Beyrouth et l'une des seules à proposer une cuisine 100 % indienne. Le restaurant a été fondé par Bisham Varma, un pilote de ligne d'origine indienne, tombé amoureux du Liban après d'innombrables vols aller-retour entre l'Inde et le pays, reconverti ensuite dans le service de restauration pour Air India puis British Airways, et exploitant du premier parc d'attractions au Liban, Cocodi, fermé pendant la guerre libanaise.

Aujourd'hui, c'est son fils, Raji Varma, qui reprend le flambeau de Sirena. « La situation est très différente aujourd'hui, bien sûr, mais je ne pouvais pas me résoudre à rester fermé. D'autant plus que c'est une affaire fami-

liale. Avec Socrate, Ajami et quelques autres, nous faisons partie des plus vieilles institutions de Beyrouth », explique le copropriétaire de Beyt Sirena. Raji Varma s'est associé avec Tony Sfeir, propriétaire de Beyt Garden Café à Mar Mikhaël et de Beyt Jabal à Deir el-Qamar, avec qui il est aussi partenaire au restaurant indien Makan. Les deux hommes ont investi environ 50 000 dollars pour ressusciter l'ancien Sirena. En 2015, Raji Varma avait déjà entrepris une refonte complète de la cuisine et de la plomberie du restaurant pour environ 70 000 dollars. Il souhaitait alors relancer la vente de plats indiens en livraison à domicile avant de renoncer devant un contexte économique difficile.

### Des défis successifs

Raji Varma n'en est pas à son premier défi. En février 2005, il ouvre son premier restaurant indien au centre-ville : « India a ouvert quelques jours seulement avant l'assassinat de Rafic Hariri. Suite à cet événement et aux manifestations du 14 mars, le quartier était mort pendant des mois. Il y a eu une petite embellie pendant la Coupe du monde de 2006 avant que la guerre israélienne mette un terme définitif à notre projet au centre-ville », explique le restaurateur.

Endetté, il trouve un accord avec l'hôtel Palm Beach, à Aïn Mreis-

sé, où il rouvre son restaurant sous forme de franchise pendant deux ans, de 2007 à 2009, avant de réaliser la même opération à l'hôtel Monroe, de 2009 à 2011. En 2016, déjà avec Tony Sfeir, il ouvre Motto, un restaurant indien et thaï, à Mar Mikhaël, qui a fermé en 2020 suite à la reprise par le propriétaire du bâtiment abritant la cuisine du restaurant. Dans le même quartier, il ouvre aussi Makan, l'une des seules adresses indiennes de la capitale.

Après un démarrage encourageant à Beyt Sirena, Raji Varma espère fidéliser les habitants du quartier, les médecins, les enseignants et les étudiants de l'AUB, ainsi que les nostalgiques de la grande époque du Sirena. « C'est un quartier calme avec peu de circulation piétonne, ce qui n'est pas idéal en termes de visibilité. On compte plutôt sur le bouche-à-oreille ou sur des parents qui conseillent l'adresse à leurs enfants, par exemple », ajoute Raji Varma dont le restaurant emploie sept personnes et peut compter sur trois chefs que le restaurateur a fait venir d'Inde et qui travaillent entre Makan et Beyt Sirena.

Malgré les nombreuses difficultés, comme la facture d'électricité du restaurant qui dépasse les 1 000 dollars chaque mois, les difficultés à importer les ingrédients traditionnels indiens et la fluctuation



Beyt Sirena peut accueillir plus de cinquante personnes dans un espace de 130 m<sup>2</sup> et autant en extérieur. Photo Beyt Sirena

de la livre, le restaurateur exclut de partir tenter sa chance hors du Liban. « On est en mode survie pour l'instant, mais je ne me vois pas tout arrêter et partir à Dubaï ou ailleurs pour franchiser. J'ai grandi à Beyrouth, ce serait un désastre après tant de décennies passées ici. Nous avons appris le goût des recettes indiennes à tant de générations. Si tout le monde commence à partir, c'est fini. »

**hodema**  
consulting services

*Cet article, réalisé dans le cadre d'un partenariat avec Hodema Consulting Services, n'a aucune vocation promotionnelle. Ce rendez-vous hebdomadaire sera consacré au secteur de la restauration et de l'hôtellerie qui continue, malgré tout, de se battre.*