

hôtellerie & tourisme

Giovanni Casa lance son Caffè

Le chef Giovanni Casa, propriétaire de la chaîne de pizzeria Margherita, a ouvert un nouveau café italien à l'ABC Achrafié. Formules petit déjeuner, déjeuner ou dîner, le Caffè Gianni sert des spécialités italiennes à toute heure de la journée pour un ticket moyen à 25 dollars. Parmi les spécialités du chef, une sélection de croissants salés, la Pizza Al Taglio ainsi qu'une série de glaces à l'italienne servies dans des cornets faits maison. Côté style, un grand comptoir de 35 mètres et une ambiance décontractée avec des tables en bois et des coussins de couleurs. Ouvert en novembre dernier, l'établissement de 250 m² au troisième niveau du centre commercial peut accueillir 150 personnes assises en salle ou en terrasse. « L'ABC est un emplacement stratégique qui attire une clientèle haut de gamme, explique Roberta Casa, fille et collaboratrice du propriétaire. Ce lieu nous offre une grande visibilité auprès des consommateurs libanais et expa-



triés, mais le concept de Caffè Gianni a vocation à pouvoir s'adapter à différents lieux. » Pour cette nouvelle affaire, Caffè

Gianni Holding SAL a investi 1,2 million de dollars, un montant qu'il espère amortir en trois ans.

Nagi Morkos

Le chiffre

53 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en septembre

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a baissé de 3 points par rapport à septembre 2014, s'établissant à 53 % en septembre 2015.

Le cabinet Ernst & Young met en cause l'instabilité politique du pays ainsi que les nombreuses manifestations qui ont émaillé l'été en raison de la crise des déchets. C'est le cinquième taux le plus fort de la région après Dubaï, l'Arabie saoudite, Oman et le Qatar. Le tarif moyen par chambre est à 179 dollars, en hausse de 4,5 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont augmenté de 17,2 % à 101 dollars.

La rue de Damas s'orientalise

La rue de Damas poursuit sa métamorphose avec la fermeture en octobre du restaurant Crepaway. « Le quartier s'oriente de plus en plus vers la cuisine arabe et les cafés-narguilés, nous n'avons donc pas souhaité renouveler notre contrat de location », explique Mario Thoumy, directeur marketing de Crepaway. En effet, si le quartier Monnot-Sodeco était déjà réputé pour les enseignes Abdel Wahab, Em Sherif et Falamanki, c'est aujourd'hui toute la portion de la rue de Damas située entre Sodeco et le centre-ville qui s'est orientalisée. Après Dounya Beirut lancé par le propriétaire de Enab

2014, la rue a vu pousser Liwan et en septembre dernier Bilbol, un restaurant libanais et café-narguilé. « C'est un lieu très central qui attire déjà notre clientèle », explique Fatem Ghobar, manager de Bilbol.

L'établissement de 650 m² peut accueillir 300 personnes sur deux étages pour un ticket moyen autour de 35 dollars. Bâti sur un ancien parking, il a coûté plus de 3,5 millions de dollars à son propriétaire Rabih Mokbel. D'ici à quelques mois, c'est Square, une autre enseigne de café-narguilé, qui ouvrira à l'emplacement de Crepaway.

N. M.



hôtellerie & tourisme

Un nouveau "Beit" dans le Chouf

Kamal Mouzawak s'installe dans la région du Chouf avec Beit el-Qamar. Situé dans les hauteurs du village de Deir el-Qamar, ce nouvel établissement a ouvert ses portes en octobre dernier. « Le Chouf est l'une des régions les mieux

préservées du Liban, explique Kamal Mouzawak. Je suis heureux d'avoir fait ce projet avec des partenaires sur place. » L'idée vient de Rony Féghali. Il disposait depuis longtemps d'un terrain de 6 500 m² et d'une "bicoque". « J'aime beaucoup le

travail de Souk el-Tayeb. Alors j'ai souhaité faire partie du groupe et bénéficier de leur expertise », explique Rony Féghali, copropriétaire de Beit el-Qamar. Moyennant un investissement de 800 000 dollars, Rony Féghali et ses partenaires de la famille Boustani prennent la franchise de Beit et de Tawlat. Résultat : sept chambres d'hôte entre 130 et 150 dollars la nuit, et un restaurant qui peut accueillir 45 personnes en salle et 150 dans le jardin pour un ticket moyen à 40 dollars. Comme dans tous les projets de Kamal Mouzawak, ce sont les femmes de la région qui préparent leurs spécialités avec une formule buffet le week-end. Beit el-Qamar ouvert 7j/7 durant toute l'année est le troisième établissement de la marque Beit.

C. D.



En bref

- **Room for Three**, un nouveau café-bar se lance à Badaro. L'établissement propose une carte de sandwiches et salades, ainsi qu'une sélection de boissons pour un ticket moyen à 25 dollars. Parmi les spécialités, une collection de whiskies infusés ainsi que des cocktails maison. Le décor conçu par les architectes est luxueux mais simple : comptoir en marbre vert, grands miroirs et ampoules dénudées, le tout dans des tons dorés, verts et noirs. L'atout de l'endroit : une terrasse de 20 m² aménagée avec des plantes et des chaises design. Room for Three est ouvert tous les jours de 9h à 1h avec soirée "after-work" tous les mercredis.

The Village ouvre à Dbayé

Rabih Saba et Marwan Ayoub, du groupe Venture, ont célébré l'ouverture de leur nouveau cluster The Village à Dbayé. Situé sur un terrain de 5 000 m², le projet représente un investissement de 5 millions de dollars. Il accueille les enseignes Lina's,

Crepaway, Nasma, Divvy, Toto, EscoBar, BistroBar, The Mayor, Rural, Bodo, The Bar, Barcelona, Trumpet, Oak, Faze II ainsi qu'un espace pour les enfants. L'entreprise Urban Outlet, fondée par Sami Hochar, est propriétaire du projet qui est le fruit d'un partenariat entre Concept Group

Holding et le groupe Venture. The Village est conçu comme un espace de vie avec des bassins, une fontaine, des jardins et des arbres, les clients qui s'y rendent ne sont pas obligés de consommer et peuvent simplement y flâner ou travailler grâce à un accès Wi-Fi gratuit. « La demande a déjà dépassé l'offre en ce qui concerne les unités de restaurants et de pubs à exploiter, déclare Sami Hochar. Les seize unités ont été louées alors qu'une quinzaine d'entreprises désireuses de figurer parmi les restaurants et les pubs du Village figurent sur la liste d'attente. » Le groupe Venture qui possède déjà Uruguay Street au centre-ville de Beyrouth ouvrira prochainement deux autres clusters à Hazmié et Achrafié.

C. D.



Nadim Bou-Habib

- Pour ses dix ans, le restaurant italien **Olio** fait le pari du renouvellement en investissant à Badaro. « Nous allons garder le même concept, mais changer totalement l'image », explique Samer Maroun, le propriétaire, qui a investi 500 000 dollars dans ce projet. Le restaurant de Badaro, qui doit ouvrir en mars, sera le sixième au Liban. Situé à l'emplacement de l'actuel Papachoux, Olio Badaro disposera d'une surface de 100 m² à l'intérieur, 60 m² de terrasse et pourra accueillir une soixantaine de clients de 12h à minuit pour un ticket moyen à 25 dollars.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Charlie Frem : « Nous sommes les derniers à tenir le coup »

Charlie Frem, copropriétaire des établissements Garcias, Central Station et Terminal B à Beyrouth, inaugure Italian Project Kitchen and Bar, un nouveau concept de restauration italienne sur la rue principale de Mar Mikhaël. Avec son partenaire Antoine Rached, il a repris le local occupé précédemment par le restaurant les Fenêtres. Sur un espace de 230 m² répartis entre salle et terrasse, l'endroit pourra accueillir entre 100 et 120 clients pour un ticket moyen autour de 45 dollars. Le Italian Project servira une cuisine traditionnelle ainsi que des boissons italiennes : Bellinis, Negronis, Vermouth, etc. « Nous nous sommes inspirés des Italiens de la diaspora, explique Charlie Frem. L'ambiance de l'établissement ressemble autant à Naples qu'à Chicago. » Ce nouveau projet, qui a coûté environ 550 000 dollars, est loin d'être le dernier de Charlie Frem. Pour 2016, l'entrepreneur prépare l'ouverture d'un hôtel, d'un café arabe et d'un rooftop à Dbayé. « Au Liban rien ne fonctionne sauf les banques, les restaurants et les bars, constate Charlie Frem. Nous sommes les derniers à tenir le coup. »

Après des études en business marketing, Charlie a lancé sa première affaire en 1999. À l'époque Internet en était à ses débuts et le jeune entrepreneur ouvre MovieMax, un service de livraison de DVD à domicile basé dans un petit local à côté de l'ABC Achrafié. En 2002, il touche pour une première fois au secteur du F&B avec un bar à glaces italiennes, le Booza Bar.

Mais en 2004, Charlie Frem change d'horizon. Il part s'installer à Moscou où il est responsable de la gestion de deux usines de confiseries pour M.A.K.



Greg Demarique

International, une société d'industrie alimentaire lancée la même année. « En Russie, j'ai changé d'échelle, se souvient-il. Tout était plus grand et mes perspectives se sont élargies. » À son retour au Liban, en 2009, Charlie Frem est prêt à se jeter à l'eau.

Parmi tous ses investissements, le cœur de Charlie Frem n'a cessé de pencher vers l'hôtel familial à Hamra. « Dès mon retour de Russie je voulais le rénover et le rouvrir », explique-t-il. Les lenteurs administratives retardent le projet, mais une scène du premier film de Nadine Labaki lui rend ses lettres de noblesse et finalement, c'est un tout nouveau Hôtel Caramel qui verra le jour début 2016. Situé dans un immeuble des années 1970, Caramel est conçu comme un boutique-hôtel de 25 chambres à environ 120 dollars la nuit. Au rez-de-chaussée, le restaurant Propaganda d'une capacité de 90 personnes servira en continu une cuisine internationale pour un ticket moyen à 30 dollars. La rénovation a coûté environ 2 millions de dollars que Charlie Frem espère rentabiliser entre sept et neuf ans

grâce à une clientèle corporate mais aussi via le tourisme médical, très important à Hamra. « La clientèle de Hamra a beaucoup changé ces dernières années, les adeptes des bars sont partis vers Mar Mikhaël et Badaro », constate l'investisseur qui s'apprête à fermer Garcias pour le remplacer par un café arabe.

Garcias, lui, rejoindra un cluster à Dbayé. « C'est le nouvel endroit où il faut investir. Les clusters permettent notamment d'éviter les confrontations avec les riverains qui à Beyrouth se plaignent souvent du bruit. »

Malgré les difficultés économiques du pays, Charlie Frem reste confiant dans la viabilité du secteur de l'hospitalité. « Nous travaillons pour une clientèle essentiellement libanaise dont le pouvoir d'achat est en baisse, mais qui aime toujours sortir. Avant, les gens allaient au bar, puis au restaurant, puis en boîte de nuit, aujourd'hui ils n'ont plus les moyens, alors ce sont les lieux tout en un comme les restaurants-bars ou les bars-chichas qui attirent le plus. »

Nagi Morkos

En bref

- L'emblématique **Sultan Brahim** a été élu meilleur restaurant arabe 2016 par les experts de la Ligue arabe. Élias, Ibrahim et Shaker al-Ramy, qui ont ouvert le restaurant de Jnah en 1961, ont marqué les esprits par la qualité de leur cuisine et du service. Aujourd'hui, leurs enfants ont repris le flambeau. Regroupés dans la Ramy Holding, ils emploient plus de 600 personnes à travers les quatre branches du restaurant au Liban (centre-ville de Beyrouth, Achrafié, Jounié et Antélias) ainsi qu'au Qatar et à Koweït. Malgré un contexte économique peu favorable, Sultan Brahim inaugurera prochainement un nouveau restaurant de 1 800 m² au centre-ville de Beyrouth.

- L'hôtel **Rotana de Gefinor** est une fois de plus primé par les World Luxury Hotel Awards. Ce prestigieux prix permet aux clients à travers le monde de donner leur avis sur les établissements de luxe qu'ils fréquentent. Chaque année, les hôtels les plus appréciés se voient décerner une récompense, Rotana Gefinor reçoit ainsi le prix Luxury Business Hotel 2015. « Nous sommes fiers d'être votre premier choix », déclare le gérant Franck Royer dans un e-mail à ses clients. Le groupe Rotana confirme ainsi sa position parmi les leaders du secteur des opérateurs hôteliers au Moyen-Orient.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net