

Wise & Witty : du vin, du whisky et un restaurant



Lancé par les copropriétaires de Tavolina et Slate, Wise & Witty est un nouveau bar-restaurant à Mar Mikhaél. Situé sur un local de 150 m², rue de Madrid, l'établissement accueille 70 personnes assises pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne. Au menu, on retrouve une

cuisine de partage avec salades, petites pizzas et planches de charcuterie ou de fromages... Mais le clou du spectacle c'est surtout la carte des vins et des alcools avec plus de 200 whiskeys. « Blended, single malt... Le whisky revient en force. Notre but c'est de permettre à la clientèle de goûter de nouveaux alcools

dans un cadre agréable où l'on peut se détendre et discuter », explique Dany Aprat, directeur général. À l'intérieur, l'ambiance est feutrée et les tables surplombées par des arcades métalliques. Dany Aprat et ses partenaires ont investi environ 450 000 dollars dans ce projet.

Nagi Morkos

Le chiffre

62,6 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint les 62,6 % en août 2018, en baisse par rapport aux 64,3 % enregistrés à la même période l'an dernier. Selon le cabinet Ernst & Young, cette évolution est essentiellement due à l'absence des touristes du Golfe qui composent l'essentiel de la clientèle touristique au Liban. Cette faible activité des hôtels s'accompagne d'une baisse de 0,8 % du revenu par chambre disponible pour s'établir à 119 dollars en août 2018. Sur la même période, le tarif moyen par chambre a, quant à lui, augmenté de 1,9 % pour s'établir à 188 dollars.

Electric Bing Sutt : fusion asiatique et méditerranéenne



Situé à Gemmayzé, rue Gouraud, Electric Bing Sutt est un tout nouveau concept de 110 m² qui associe cuisines d'Asie et de Méditerranée. Il accueille 65 personnes assises entre le bar et les tables. « Je suis chinoise. J'ai aussi beaucoup voyagé sur le continent asiatique. Et puis j'ai rencontré mon mari... qui est libanais. Ce mélange des cultures était donc logique pour nous », explique Xin Lin, copropriétaire avec son époux Jad Ballout. Au menu, on retrouve des nouilles, du bœuf

sauté ou des currys agrémentés d'une touche locale pour un ticket moyen autour de 30 dollars. Electric Bing Sutt dispose en plus d'un bar qui propose une large sélection de cocktails à base de saké. « C'est notre premier restaurant, et nous avons l'espoir d'en faire notre vaisseau-amiral à partir duquel nous développerons d'autres concepts asiatiques pour le Liban et la région », ajoute Xin Lin. Les propriétaires ont investi environ 210 000 dollars.

N.M.

Salud : un lounge mexicain à Gemmayzé

Salud, un restaurant-lounge spécialisé dans la cuisine mexicaine, s'est installé à la place de l'ancien Joe Penas à Gemmayzé. « Nous sommes quatre passionnés de cuisine mexicaine », explique Habib el-Mekkaoui, copropriétaire et gérant. Profitant d'un espace de 280 m², Salud accueille 120 personnes assises entre la salle et la terrasse.

« Gemmayzé revient à la mode, avec le développement de concepts de qualité », ajoute Habib el-Mekkaoui. Au menu : une sélection de spécialités mexicaines comme des tacos ou des burritos agrémentés d'une touche libanaise, mais aussi quelques plats internationaux pour un ticket moyen autour de 35 dol-



lars par personne.

À l'apéritif ou en soirée, Salud favorise une ambiance bar avec de nombreux cocktails, de la musique, jusqu'à une ou

deux heures du matin. Pour ce premier projet dans la restauration, el-Mekkaoui et ses partenaires ont investi environ 700 000 dollars.

Nada Alameddine

Nude : un nouveau club du groupe Addmind

Le groupe Addmind lance un nouveau concept au centre-ville, sur le front de mer, au rez-de-chaussée du Pavillon Royal.

L'architecture reprend la forme d'une grenade, censée symboliser le fruit défendu. « Nous nous positionnons là où les clubs sont déjà présents, ce

qui en facilite l'accès pour nos clients. Nous restons proches d'Iris, un espace où nos clients ont déjà l'habitude de se rendre l'été », explique Sarah Beyrouthi, chargée de communication pour le groupe Addmind. Nude Beirut, qui est situé sur un emplacement de 800 m² accueille 300 personnes assises et jusqu'à 1 000 debout. Comptez 50 dollars par personne pour un verre, quelques bouchées à grignoter et un dance floor ouvert jusque tard dans la nuit. Addmind est déjà propriétaire des clubs Iris et Caprice, ainsi que des bars La Mezcaleria et Le Bar du Port.

N.A.



En bref

- L'établissement **Ni** ouvre ses portes à l'ABC Dbayé. Situé sur un emplacement de 350 m², le nouveau café-restaurant accueille jusqu'à 150 personnes assises pour un ticket moyen de 30 dollars. Au menu, un mélange de cuisines internationale, italienne et japonaise avec des burgers, des woks, des sushis, des pizzas ou encore des sandwiches focaccias. Les propriétaires ont investi un million de dollars pour cette nouvelle enseigne.

- Le restaurant **Una Pizza** ouvre ses portes à Byblos au cœur des vieux souks. Situé sur une surface d'environ 90 m², l'établissement reçoit 70 personnes assises entre la salle et la terrasse. Au menu, on retrouve la cuisine traditionnelle italienne avec en particulier des pizzas cuites au feu de bois. Ticket moyen : autour de 25 dollars par personne. « Le restaurant est adossé à une exploitation agricole bio où nous produisons le lait, le fromage et des légumes dont de la salade de roquette de nos recettes », explique le propriétaire Nazem Ghandour qui a investi 250 000 dollars dans ce projet. Una Pizza existe déjà à Tripoli et à Amioun. En 2019, Ghandour prévoit d'ouvrir un restaurant de viande "bio".

Ils font l'actualité

Fady Achkar et le chef Mitsu : l'union saké

Après le succès de Mitsuya, Fady Achkar et le chef Mitsu ouvrent Ramen et Yakiniku, deux nouveaux concepts japonais à Gemmayzé. Paradoxalement, Fady Achkar découvre le Japon à la fin des années 1980 alors qu'il est aux États-Unis pour terminer ses études. Il habite un quartier où vit une forte communauté japonaise et se passionne pour cette culture, en particulier sa nourriture et son cinéma.

Quand il rentre au Liban dans les années 1990, Fady Achkar rapporte avec lui sa passion du Japon. Mais à l'époque, il n'y a quasiment pas de restaurants japonais à Beyrouth. À défaut, Fadi Achkar crée Bluefin, un importateur grossiste spécialisé dans la vente de produits japonais.

En 2011, première métamorphose : Fadi Achkar devient le traiteur attiré du restaurant My Bar au centre-ville. À cette occasion, il cherche à recruter un "vrai" chef japonais. Après plusieurs tentatives, il rencontre le chef Mitsu. Coup de foudre assuré : le Japonais Mitsu quitte Chypre où il officiait et rejoint Beyrouth.

Son alter ego trouvé, Fadi Achkar n'a plus qu'une idée en tête : ouvrir son propre restaurant. Avec le chef Mitsu, ils imaginent un établissement comme on peut en trouver au Japon, où on sert les produits frais du jour, cuisinés devant les clients. « J'importe et sélectionne les produits, il cuisine, résume Fadi Achkar. Le chef Mitsu est indispensable. Il a une connaissance des produits et une technique que seul un Japonais peut maîtriser. »

Mitsu-ya (Chez Mitsu) ouvre ses portes en 2015 à Gemmayzé. Achkar privilégie ce quartier cos-



Fady Achkar.

mopolite qui attire beaucoup d'expatriés. Souvent complet (mieux vaut réserver), le restaurant accueille une trentaine de convives pour une ardoise de 50 dollars lorsqu'on s'en tient au menu izakaya (bistrot) et de 100 dollars pour des sushis.

« On ne vient pas ici pour manger du thon coloré en rouge ou du saumon. Tout est frais, ce sont des produits de qualité », précise Achkar. Parmi les produits rares que l'on retrouve chez Mitsuya : le bœuf wagyu, les oursins ou les œufs de morue. « Je ne pensais pas du tout que ça allait marcher », explique Fadi Achkar qui a investi "seulement" 150 000 dollars. Très rapidement pourtant, le restaurant est salué par les connaisseurs : parmi ses premiers clients, l'ambassade du Japon.

Si la société Bluefin compte aujourd'hui un réseau de distribution de plus d'une centaine de clients, cela a tendance à inquiéter Achkar. « Tous les restaurants veulent ajouter du sushi à leurs cartes et on se retrouve avec des plats qui n'existent même pas au Japon », déplore-t-il.

L'importateur-restaurateur a choisi de s'inscrire dans la logique inverse en ouvrant deux nouveaux établissements japonais, chacun spécialisé dans des plats spécifiques. À l'automne, il a investi 80 000 dollars pour lancer le premier restaurant de nouilles (japonaises) baignant dans un bouillon bouillant. Situé en face de Mitsuya, Ramen se veut un lieu de passage où manger sur le pouce : le restaurant accueille une vingtaine de clients assis pour un ticket moyen autour de 15 dollars. Juste à côté, Yakiniku ouvre ses portes en décembre. Moyennant un investissement de 300 000 dollars, il reçoit jusqu'à 65 personnes assises et dispose aussi d'un espace privatisable. Cette fois-ci, Achkar et le chef Mitsu ont misé sur le barbecue japonais. Plusieurs menus y sont proposés : entre 45 et 160 dollars pour deux. À terme, Achkar souhaite encore ouvrir deux établissements supplémentaires dans le même quartier : un yakitori et une épicerie. « Cela permettrait de créer un petit Tokyo à Beyrouth », dit-il.

Nagi Morkos

En bref

- Un nouveau restaurant **Lina's** a ouvert à Verdun, au même endroit près de la banque Blom. Ce nouvel établissement représente un investissement de 250 000 dollars. Situé sur un local de 180 m², le café accueille une centaine de clients entre la terrasse, le rez-de-chaussée et l'étage. Il propose un menu plutôt simple avec des sandwiches, des salades et des pâtisseries. Comptez 25 dollars par personne en moyenne. La marque Lina's poursuit son expansion avec l'ouverture prochaine d'une franchise à Kfarhabab, portant ainsi son nombre total au Liban à quatorze.

- L'hôtel **Le Gray** est le premier établissement hôtelier libanais à être classé parmi les finalistes du Grand Prix Villégiature, une distinction créée en 2003 et qui récompense les meilleurs établissements du secteur. Le Gray était retenu dans la catégorie "Meilleur hôtel au Moyen-Orient". « Cette distinction est un exploit », a déclaré Georges Ojeil, le directeur général de l'hôtel. Cette année, Le Gray remporte aussi le Prix Villégiature de la meilleure piscine au Moyen-Orient, se plaçant ainsi devant Burj el-Arab à Dubaï ou encore le W Amman en Jordanie. Le jury du prix était composé de 23 journalistes internationaux spécialisés dans le tourisme.

En collaboration avec
hodema
consulting services
www.hodema.net