

hôtellerie & tourisme

Ouverture de la saison des bars-restaurants à ciel ouvert



Tous les hauts lieux estivaux de la nuit beyrouthine en plein air, qu'ils soient situés sur les toits d'immeuble de bureaux ou d'hôtels ou dans des jardins, rouvrent pour l'été. Le Skybar, Iris et le Capitole, qui ont mis à jour leur offre, ne désemplissent pas. Destination emblématique de la nuit beyrouthine, le Skybar lance les "sun.days", des soirées sunset tous les dimanches à partir de 18h et organise désormais des soirées à thème tous les vendredis. Les boîtes de nuit The Gärten

et MusicHall ont également ouvert au Biel en plein air pour la saison, ainsi que le White et le Pier 7 à Dora. Les bars-restaurants sur le toit Iris – qui cette année consacre une section à l'exposition d'œuvres d'artistes libanais – Fly (sur le toit du Virgin), The Roof (au Four Seasons) et Cherry on the Rooftop (à l'hôtel Le Grey) ont eux aussi repris leur activité. Le Garden State, situé à Sin el-Fil, en plein air, a été rénové et propose tous les lundis des performances directes d'artistes locaux. Les soirées éphémères Decks on the Beach de

Yousef Harati et Olivier Gasnier du Parc, animées par des DJ locaux et internationaux de renom, se tiennent comme depuis 2012, tous les vendredis au Sporting Club. Les deux partenaires organisent également cette année, en collaboration avec le Sporting Club, des soirées barbecue du dimanche au jeudi, à partir de 19h00. Autre nouveauté, le B018 a loué pour l'été la gare de Mar Mikhaël, reconvertie en bar-restaurant baptisé "Trainstation Mar Mikhaël" ouvert tous les jours de 18h à 2h.

Nagi Morkos

Le chiffre

15,9 %

des clients
du secteur
hôtelier en 2013
sont Syriens

Les ressortissants syriens sont les premiers clients des hôtels et des appartements meublés au Liban en 2013, selon les chiffres publiés par le ministère du Tourisme. Quelque 566 758 personnes ont occupé des chambres d'hôtel et des appartements meublés en 2013 où elles ont passé au total 2 167 017 nuitées. Les Syriens ont représenté 15,9 % des clients, suivis des Libanais (15,5 %), des Irakiens (9,4 %), des Jordaniens (7,2 %), des Français (5,5 %) et des Égyptiens (4,7 %). Au total, les Syriens ont passé 503 980 nuitées dans les hôtels libanais en 2013.

P. S.

Margherita s'installe à Saïfi

La pizzeria Margherita a inauguré une nouvelle enseigne à Saïfi en lieu et place du restaurant Da Giovanni, du même groupe. « Le marché libanais de la restauration se démocratise, les

Libanais ne fréquentent plus autant qu'avant les restaurants haut de gamme, nous avons donc voulu nous aligner sur la demande en remplaçant notre enseigne gastronomique Da Giovanni par Margherita, notre

pizzeria grand public », affirme Roberta Casa, responsable marketing et communication du groupe Margherita Management Mena qui détient et gère la marque. Le lieu qui dispose d'une salle équipée du four au charbon de bois emblématique de la marque, d'une terrasse « aménagée en raison de la loi antitabac » et d'une véranda, peut accueillir 120 personnes tous les jours de midi et demi à minuit. Margherita à Saïfi propose le même menu que celui des autres enseignes de la marque, avec un ticket moyen avoisinant les 30 dollars (contre un ticket qui s'élevait à 100 dollars à Da Giovanni). La

compagnie qui a investi 400 000 dollars dans le réaménagement du lieu, prévus d'être rentabilisés en deux ans, emploie une vingtaine de personnes. Elle compte aujourd'hui six enseignes Margherita au Liban (dont trois en franchise) « avec plus de 500 000 pizzas produites depuis l'ouverture en 2008 », et trois autres franchises dans la région (à Dubaï, au Koweït et en Arabie saoudite). Margherita continue son expansion au Moyen-Orient et en Afrique avec de nouvelles enseignes prévues d'ici à 2015 à Riyad, au Qatar, à Oman, au Koweït et au Nigeria.

N. M.



La Maison de la Forêt, un projet écotouristique dans la forêt de Bkassine

Inaugurée l'été passé, La Maison de la Forêt, une destination touristique écologique à Bkassine, dans le caza de Jezzine, a rouvert ses portes en juin avec une offre hôtelière et de loisirs plus élaborée. Initialement le projet faisait partie d'un plan de gestion durable, établi par la municipalité de Bkassine avec l'aide de la

région PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur) pour la promotion et la protection de la forêt de Bkassine « la plus large forêt de pins au Moyen-Orient ». Aujourd'hui géré par la société Knee Roots SAL, le projet « a pour objectif le développement régional, la préservation de la nature, la création d'emplois et la promotion du sport dans la région », explique Élie Louca, directeur général. Il gère notamment Albeit, un hôtel de 15 bungalows et 13 tentes, pour un total d'une centaine de lits. Les prix, petit déjeuner inclus, varient de 40 à 400 dollars la nuitée en fonction du type d'accommodation et du nombre de personnes. Le restaurant Tawlet de Kamal Mouzawak et Christine Cods, déjà présent à Mar Mikhaël et à Ammiq dans la Békaa, y a également ouvert ses portes. Il propose un menu à la carte en semaine et un buffet en week-end, toujours composés de plats liba-

nais préparés à base d'ingrédients locaux. Côté loisirs, La Maison de la Forêt propose des randonnées en pleine nature, du vélo, des activités d'accrobranche, des promenades à dos d'âne, du canoë, de l'équitation et dispose d'une aire de jeux pour les tout-petits. Ouvert toute l'année, le projet cible « les jeunes aventuriers, les amoureux de la nature, les familles et les plus âgés en quête de dépaysement ». Le financement de départ était géré par le bureau du ministère pour la Réforme administrative qui a rassemblé des fonds versés par l'Union européenne à l'Union des municipalités de Jezzine. Cette année, de nouveaux investisseurs privés ont injecté 1,5 million de dollars de plus dans la nouvelle infrastructure du projet, prévus d'être rentabilisés d'ici à cinq ans. La Maison de la Forêt qui n'emploie que des habitants de Jezzine a créé 50 postes dans la région.

Vanessa Habib



Le restaurant libanais Laura à Harissa

Laura, un restaurant libanais traditionnel, a ouvert ses portes à Harissa en juin. Rawad Boulos, l'un des propriétaires du lieu, a baptisé ce concept du prénom de sa grand-mère. « Laura est conçu comme une maison libanaise de famille en montagne. Le restaurant en avant générosité et hospitalité, les qualités de ma grand-mère », explique-t-il. L'établissement est ouvert

tous les jours de 11h à 1h et propose une cuisine libanaise traditionnelle avec mezzés et grillades ainsi que quelques plats-signature tels que le « makdous » (plat à base d'aubergine), la « fattet hommos » et le « foul mdammas ». Un menu petit déjeuner composé entre autres de manakiche, fromages et œufs, ainsi qu'un menu « asroonieh » (snacks et desserts) seront bientôt disponibles. Le ticket

moyen est de 20 dollars. « Nous ciblons autant les touristes que les habitants de la région », affirme Boulos. Le lieu « décoré dans un style printanier », dispose d'un jardin d'une capacité assise de 70 personnes où les clients peuvent fumer des narguilés, et d'une salle pouvant accueillir une cinquantaine de personnes. Il peut également recevoir plus de 200 personnes pour des événements privés. Laura dédie aussi un espace à la vente de produits de la « mouneh », de livres de cuisine, savons et peintures. La société ThinkForward SARL, propriétaire du restaurant, emploie une dizaine de personnes et a investi 90 000 dollars prévus d'être amortis en deux ans et demi.

V. H.



En bref

- Le groupe **Addmind** a repris cet été la gestion du complexe balnéaire **La Plage** à Ain el-Mreissé et ses deux restaurants : al-Dirwandi et La Plage. « La Plage est une destination phare à Beyrouth, nous avons voulu conserver l'ambiance et la structure du lieu tout en mettant en valeur son offre de restauration », affirme Jad Abou Jaoudé, associé directeur général de la compagnie. La Plage est ouvert tous les jours de 9h à 19h et le ticket d'entrée s'élève à 30 dollars en semaine et 35 dollars en week-end. Addmind a déjà à son actif plusieurs marques de restauration parmi lesquelles les bars-restaurants Iris (Beyrouth, Dubaï et Abou Dhabi) et Caprice, les boîtes de nuit White (Beyrouth et Dubaï) et Mad, les plages Iris Beach Club et Bonita Bay, l'hôtel Urban à Faqra, la société de traiteur Cooks & Trays et enfin le Eight à Abou Dhabi.

- Starbucks Coffee**, détenu par le groupe Alshaya au Liban, continue son expansion dans le pays. Après Zaitunay Bay, c'est aux Souks de Beyrouth que la marque inaugure une nouvelle enseigne, remplaçant Café M, un concept développé par Beirut Hospitality Company, filiale de Solidere, propriétaire de Relais Foch, Grid (café et restaurant), The Garden et Momo at the Souks. Avec ces deux nouvelles ouvertures, la marque compte 20 enseignes dans le pays.

Ils font l'actualité

Ramzi et Sami Ghosn posent leurs barriques de vin à Kfardebiane

« **O**ù pourrait-on être mieux qu'ici ? » Ramzi Ghosn, son éternel chapeau de paille vissé sur la tête, allongé, un après-midi de farniente au soleil, sur la pelouse du nouveau projet gourmand et œnophile des fondateurs du domaine vinicole de Massaya. Ramzi et Sami Ghosn inaugurent en juillet leur nouvelle adresse située face aux ruines romaines et baptisée Massaya Faqra. Cet ambitieux projet œnotouristique situé sur un terrain de 22 000 m² à Kfardebiane avait été lancé en 2010 par les frères Ghosn et leurs associés français Dominique Hebrard (ex-Cheval Blanc, Saint-Émilion) et Daniel Prunier (Vieux Télégraphe, Château Neuf du Pape). Comme dans le cas de leur propriété de Taanayel (Békaa), ce nouvel espace associe négoce, boutique et restauration. Selon les propriétaires, le projet a coûté entre 6,5 et 7 millions de dollars, hors coût du terrain appartenant à la famille Ghosn depuis les années 1970. Le retour sur investissement est envisagé à moyen terme (entre 7 et 10 ans). « En tenant compte des prix de l'immobilier dans la région, l'ensemble est valorisé autour de 28 millions de dollars. » À Kfardebiane, Massaya va produire l'ensemble de ses vins blancs, ce qui représente 50 000 à 60 000 cols annuels. En prévision, les frères Ghosn ont d'ailleurs planté de nouvelles vignes, sur des terrains en location, dans la région de Ras Baalbeck et de Hadath. Soit, en tout, 13 hectares de roussanne, de chardonnay et de vermentino, un cépage très présent dans les blancs corses et italiens, qui pourrait servir de base à l'élabo-



Greg Demarique

ration d'un nouveau vin blanc. « Ici, nous sommes à moins de 20 minutes de ces vignobles d'altitude. Les vendanges rentreront plus rapidement que lorsque nous devons les transporter à Taanayel », précise encore Sami Ghosn. La cave doit en plus accueillir les vieux millésimes de rouge, disponible à la vente dans l'espace "Boutique". Ouvert chaque week-end, Massaya entend aussi devenir à Kfardebiane un haut lieu de la gastronomie libanaise. À l'intérieur de l'immense bâtisse (2 000 m²), signée par l'architecte Simone Kosremelli, le restaurant d'hiver (avec coin cheminée pour les amateurs) peut accueillir jusqu'à 80 convives. Un bar-lounge, une salle de dégustation de vins ainsi qu'un espace "furn", où s'attarder en matinée en famille autour de manakiche, viennent compléter l'offre, portant ainsi à quelque 160 le nombre de places assises. L'été, la propriété ouvre en plus ses terrasses, ce qui lui permet de recevoir sans limites en extérieur.

« Chaque samedi de cet été, un concert live est d'ores et déjà prévu. » Comme à Taanayel, le menu s'appuie sur des classiques de la cuisine de terroir. « Nous ne venons pas concurrencer les restaurants de mezzés de la région, mais proposer une offre différente, qui devrait attirer un nouveau public vers ces stations de ski », affirme Sami Ghosn. Tout compris et vin Massaya inclus (à volonté), il faut compter 50 dollars (contre 40 dollars à Taanayel) par personne pour les membres du Wine Club Massaya et 60 dollars pour les autres. « Les menus ne sont pas identiques, mais on entend préserver l'esprit Massaya. C'est pourquoi, ce sont nos équipes qui supervisent la restauration et pas un sous-traitant. » Le lieu est privatisable pour des événements, que ce soit un mariage ou une soirée "wine and business" pour une entreprise. En tout, une quarantaine de personnes devraient y être employées.

Muriel Rozelier

En bref

- **Bab Sharqi**, un restaurant alépin, s'est installé à Sassine. Le lieu propose entre autres une variété de 15 kebabs et un plat du jour, pour un ticket moyen de 15 dollars. Avec une surface de 130 m², Bab Sharqi dispose d'une capacité assise de 30 personnes et propose la vente à emporter et la livraison à domicile. Les propriétaires Joseph Awarji et Salim Kassatly ont investi 150 000 dollars prévus d'être amortis en trois ans.

- **Skylax**, un nouveau complexe balnéaire de 6 500 m², ouvre ses portes à Jiyé. La première phase du projet, achevée cet été, comprend six chalets, sept bungalows, 20 jacuzzis, deux piscines, un spa, deux restaurants et un bar. La deuxième phase prévue en 2015 inclura entre autres trois nouveaux chalets "VIP". Skylax, détenu par Ahmad Harb, a coûté plus de 5 millions de dollars.

- Le centre commercial Beirut City Centre accueille **Shawarmanji** dans son espace "food court", en lieu et place de La Pizzeria qui a fermé ses portes le mois dernier. Avec cette nouvelle ouverture, la marque compte 12 enseignes au Liban et trois enseignes aux Émirats arabes unis. Shawarmanji poursuit son expansion dans la région avec de nouvelles ouvertures prévues à Dubaï, au Qatar et en Arabie saoudite.

En collaboration avec
hodema
consulting services
www.hodema.net