

## La saison des rooftops est lancée

**L**e retour des beaux jours annonce l'ouverture de la saison pour les rooftops. Peu de gros changements sont à signaler cette année. Le groupe Addmind inaugure le rooftop de la Mezcaleria, rue

Georges Haddad, un bar-restaurant proposant une carte mexicaine avec une touche orientale. Ouvert tous les jours de 18h à 2h du matin, l'établissement accueille 140 personnes sur sa terrasse de 180 m<sup>2</sup>

pour un ticket moyen de 60 dollars pour deux personnes. Toujours chez Addmind, le club Iris s'est, quant à lui, équipé d'un espace lounge, d'un autre pour dîner ainsi qu'un nouvel espace bar sur-élevé portant le nombre de places assises à 450. Une soirée à thème est désormais organisée chaque lundi soir sur des airs de musique house. Le ticket moyen pour deux personnes est de 80 dollars. Dans les autres établissements, on reste plus classique : Le Capitole, au centre-ville, accueille 250 personnes pour environ 50 dollars par personne. Avec 90 dollars environ la soirée, le Skybar et ses 1 900 m<sup>2</sup> figurent parmi les lieux de la nuit les plus onéreux. À noter que Clap propose une cuisine japonaise contemporaine pour un ticket moyen de 85 dollars par personne.

Nagi Morkos

### Le chiffre

**69,8 %**  
Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint une moyenne de 69,8 % au premier trimestre 2019, contre 57,9 % sur la même période en 2018. Le cabinet Ernst & Young attribue cette progression à la formation d'un nouveau gouvernement en janvier et aux discussions sur de nouveaux projets d'infrastructure dans un contexte de déverrouillage des fonds promis dans le cadre de la CEDRE. Cette reprise d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du revenu par chambre disponible, qui est ainsi passé de 100 dollars au premier trimestre 2018 à 132 dollars en mars 2019.



## Truffled, un restaurant au bon goût de truffe

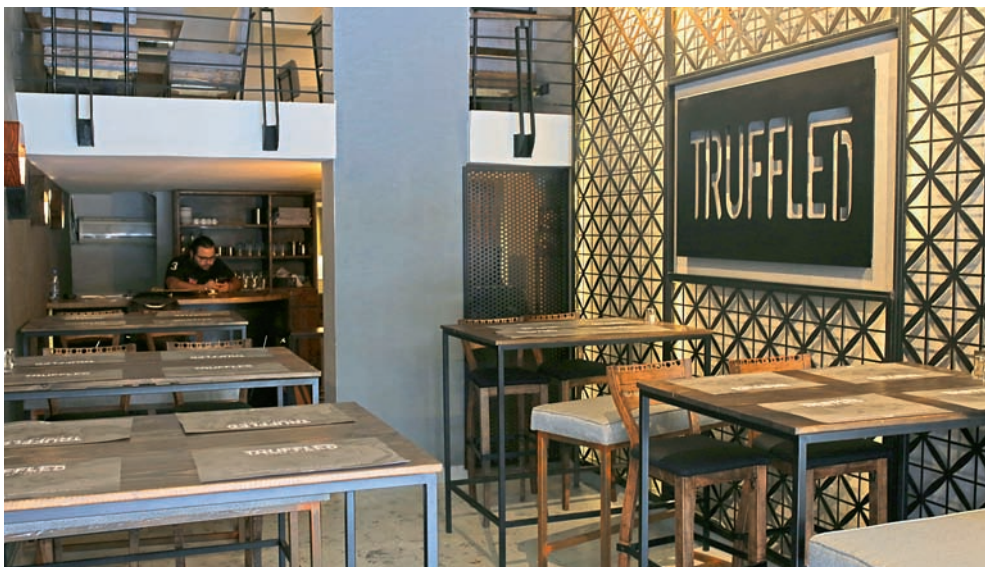
**S**itué rue Gouraud à Gemmayzé, en lieu et place de l'ancien restaurant ita-

lien Pavarotti, Truffled propose une carte où chaque plat peut être associé à la truffe, tout en

garantissant un prix serré. Il faut compter environ 20 000 livres libanaises pour un steak frites, un

rizotto, une pizza ou un filet de saumon, et 15 000 livres pour une salade, un sandwich ou un plat vegan. Le restaurant assure le service du petit déjeuner au dîner. « Chacun de nos plats est accompagné de poudre, d'huile de truffe ou d'une sauce spéciale, créée par nos soins, qui mélange la truffe et sept herbes différentes », indique Abdoul Hadi Mokbel, le propriétaire du lieu. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 42 personnes dans un espace de 90 m<sup>2</sup> auquel le propriétaire a souhaité donner une touche industrielle. Il a investi 80 000 dollars dans les travaux de restauration. Truffled ouvre chaque jour de 8h à 1h du matin.

N.M.



## Standard ouvre à Gemmayzé

**L**e bar-restaurant Standard a ouvert ses portes, rue Gouraud, en lieu et place du Myu, haut lieu de la nuit beyrouthine. « C'est un concept complètement différent, prévient Joe Mourani, ancien pro-

priétaire du Myu et désormais du Standard. Nous sommes passés d'un bar dansant à un café-restaurant ouvert de 9h à 1h du matin, qui sert des brunchs et des dîners. » À l'image d'un quartier qui s'est assagi, où les

restaurants représentent désormais 39 % des enseignes, Standard mise sur une ambiance décontractée et sobre. Joe Mourani, qui est aussi le propriétaire du Ballroom Blitz, a investi 40 000 dollars pour chiner des meubles à Basta et installer une nouvelle ambiance. Passé par de grands restaurants parisiens, Joe Mourani prépare lui-même la carte, qui change régulièrement : « Nous avons quelques plats à partager, un plat du jour et une bière spéciale chaque semaine. Le reste de la carte est très orientée brasserie : burger, steak tartare et une grande variété de salades. » Il faut compter en moyenne 18 000 livres libanaises pour une entrée et 24 000 livres pour un plat principal. Standard peut accueillir 45 personnes à l'intérieur et 20 en terrasse.

Nada Alameddine

### En bref

- L'hôtel **InterContinental Phoenicia** a été désigné "Meilleur hôtel de Beyrouth" de la catégorie business, lors de la remise du prix Business Traveller Middle East 2019 (BTME). C'est la huitième fois que cet hôtel iconique de Beyrouth, construit en 1964 de 446 chambres, est distingué par ce prix. « C'est la reconnaissance du travail quotidien de nos 800 employés qui incarnent l'esprit, l'histoire et la culture de notre hôtel », a déclaré Maha Atieh, directrice des ventes et des événements du Phoenicia. L'hôtel **Four Seasons** a, quant à lui, été récompensé lors des World Travel Awards par les prix "Meilleur hôtel libanais 2019" et "Meilleure suite libanaise" pour sa suite royale. Enfin, **The Key ApartHotel**, situé corniche du Fleuve, près du Palais de justice, a reçu le "Luxury Apart Hotel Liban 2019" tandis que l'hôtel **Le Gray** a été récompensé par les "World Travel Awards" comme meilleur hôtel de luxe au Liban.

- L'enseigne de restauration rapide **Woodbees**, situé à Zalka, a fermé ses portes à la fin du mois d'avril. Propriété du groupe Wooden Bakery, l'établissement avait ouvert en 2015, avant qu'une première franchise ne se lance à la fin 2017 à Gemmayzé. Cette dernière a, elle aussi, fermé ses portes.

## Centro, un nouveau centre commercial à Jnah

**L**e centre commercial Centro a ouvert ses portes le 1<sup>er</sup> mai, après quatre ans de travaux. L'investissement n'a pas été communiqué. Propriété du groupe Centro Mall SAL, le complexe est implanté à Jnah, dans la banlieue sud de Beyrouth. « Centro est situé à environ deux minutes de l'aéroport, dans une zone qui manquait de structures commerciales équivalentes. Nous cibons plutôt les classes moyennes et les classes moyennes supérieures », explique Nisrine Hammoud, directrice générale du Centro.

La surface totale du bâtiment est de 100 000 m<sup>2</sup> brut, dont 25 000 m<sup>2</sup> de surfaces commerciales utilisables, réparties sur trois étages commerciaux et quatre

de parking. Son taux d'occupation avoisine déjà les 90 % pour quelque 120 enseignes de taille variable.

Environ 20 % de l'espace est réservé aux restaurants et cafés comme Classic Burger

Joint et Dunkin' Donuts. On trouve aussi un cinéma comptant 10 salles, un supermarché Spinneys de 3 000 m<sup>2</sup> ainsi que deux espaces détente pour les familles et leurs enfants.

N.A.



Il fait l'actualité

# Élie Khoury : mixologie en bande organisée

**H**ouse of Butlers, le dernier bar de Élie Khoury a ouvert ses portes rue Pasteur, à Gemmayzé. Au menu : spiritueux et cocktails dont le propriétaire s'est fait une spécialité. Ici, on les préfère vintage et traditionnels. Manhattan ou Negroni sont ainsi à la carte pour un prix moyen de 13 dollars le verre. « Le plus gros investissement dans ce projet, c'est notre cave composée de bouteilles d'exception », glisse le propriétaire, qui a investi près de 400 000 dollars dans House of Butlers. Au total, mille références sont à la disposition des consommateurs qui peuvent venir déguster sur place, dans ce petit bar de 25 à 30 places assises ou emporter leur achat chez eux.

Pour Élie Khoury, l'aventure a commencé en 2011, lorsqu'il lance avec quelques amis son concept Butler's Bottle, un service de bar à cocktails à domicile. Il commence petit. Ses premiers clients sont ses amis et relations. Mais rapidement le bouche-à-oreille fonctionne, les demandes affluent et la petite affaire grandit. Élie Khoury imagine alors un bar amovible qu'il transporte de soirée en soirée. C'est le succès, l'équipe de deux ou trois barmans s'agrandit et Butler's Bottle assure désormais 365 services par an. Dans la foulée, Élie Khoury et sa bande ouvrent Cyrano fin 2016, rue Pasteur. « L'idée c'était de lancer un bar à cocktails pour les afterworks avec de la musique douce. On a réussi à en faire un vrai bar de quartier avec une grande variété de cocktails classiques et italiens. ». Aujourd'hui, Cyrano, ouvert du matin au soir sans discontinuer, affiche une insolente réussite. « Même à 6h, on a du monde », se réjouit-il.



Les clés de son succès ? L'esprit d'équipe et, surtout, la mixologie. Élie Khoury compare cette technique en plein renouveau à celle de la cuisine gastronomique, un mélange de recherches, de découvertes, d'essais infructueux et d'expérimentations. Son équipe de 18 barmen, qui travaillent à tour de rôle dans ses différents établissements, se forme toute l'année à de nouvelles techniques. Début mai, ils participaient par exemple à un stage à Londres. « Les États-Unis et l'Europe sont à la pointe de la mixologie. Pour rester dans le coup, il faut sans cesse se perfectionner sans pour autant copier ce qui se fait à l'étranger. Car le goût des Libanais n'est pas celui des Européens. » À la différence d'autres propriétaires de bar, Élie Khoury reste optimiste sur la capacité du secteur de l'hôtellerie et de la restauration à Beyrouth. « C'est vrai que la compétition est rude entre bars et que la rentabilité

des établissements a diminué. D'après moi, le secret c'est de parier sur de "petits bars". On peut ainsi en ouvrir plusieurs dans le même quartier sans qu'ils se cannibalisent. C'est aussi plus facile à gérer et les barmen ont plus de temps à consacrer aux clients qui reviennent, parce que le service est à la hauteur de leurs attentes. » S'il est, dit-il, désormais approché par des entreprises internationales pour les conseiller sur leurs projets à l'étranger, son attention reste focalisée sur Beyrouth. « Ce marché recherche encore des idées novatrices », considère Élie Khoury, qui s'apprête d'ailleurs à ouvrir un nouveau concept nommé Mini Bar, à Achrafié. Il permet aux fêtards, amateurs de fait maison, de se faire livrer à domicile un kit de cocktails, prêt à l'emploi, voire tout simplement de commander leurs propres cocktails, déjà préparés en bouteilles.

Nagi Morkos

En bref

- **Lily's café** s'offre une nouvelle enseigne à l'ABC Verdun. Après l'ouverture d'un premier café au centre-ville en 2017, pour un investissement de 1,5 million de dollars, Pierre Ziadé et son associé Souhail Nassar, détenteurs de la holding SP, ouvrent un nouvel établissement de 250 m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 140 personnes. Il propose des petits déjeuners et des repas légers inspirés des cafés-pâtisseries à la française pour un ticket moyen entre 20 et 30 dollars. SP Holding y a investi 800 000 dollars.

- L'établissement **Copper Level 4** ouvre ses portes à Dbayé, au 4<sup>e</sup> étage de l'immeuble Nissan. Ce bar-restaurant, réparti sur trois étages de 650 m<sup>2</sup>, propose des cocktails et une cuisine fusion qui mélange des influences italiennes, mexicaines et japonaises. Il faut compter 15 dollars pour une salade et 25 dollars pour un plat. « Notre groupe Stars and Bars a investi deux millions de dollars dans la création de cette enseigne qui peut accueillir jusqu'à 300 personnes », explique son directeur des opérations Amjad Haïdar. Stars and Bars envisage par ailleurs l'ouverture de deux autres bars à Gemmayzé et Mar Mikhaël. Et considère la création d'un restaurant italien ainsi que d'une salle de concert en plein air pour des événements ponctuels dans les prochaines années.

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