

L'enseigne niçoise La Petite Maison inaugurée à Beyrouth

Après Dubaï, le restaurant niçois La Petite Maison, présent dans le vieux Nice depuis 1988 et à Londres depuis 2007, a choisi Beyrouth pour y inaugurer sa deuxième enseigne au Moyen-Orient en lieu et place du restaurant Au Premier à l'hôtel Vendôme. Bob Ramchand, propriétaire de la marque, a ouvert cette enseigne beyrouthine en partenariat avec la famille Salha, propriétaire des hôtels Le Vendôme et Phoenicia. « Forte de son riche héritage, Beyrouth devient une ville culinaire majeure ; nous avons une large clientèle libanaise à Londres et Nice qui raffole de notre restaurant, explique Ramchand. Choisir le Liban pour une nouvelle ouverture s'est donc fait naturellement. » Le chef exécutif de la marque, Patron Raphael Duntoye, ancien chef du restaurant japonais Zuma à Londres qui a rejoint La Petite Maison en 2007, a développé lui-même le menu de



Beyrouth composé de plats « méditerranéens avec l'influence culinaire de la Côte d'Azur préparés à base d'ingrédients frais et de saison ». L'établissement, réparti entre le restaurant (120 places) et le coin bar (20 places), propose une large gamme de vins « sélectionnés parmi les meilleurs crus des régions méditerranéennes de France ».

La Petite Maison accueille sa clientèle au restaurant du lundi au samedi de 12h30 à 15h30 à déjeuner et de 19h à 23h30 à dîner, et au bar du lundi au samedi de midi à 1h. Duntoye, présent à l'ouverture, aura plusieurs séjours à Beyrouth pour superviser les opérations et s'assurer que les standards de la marque sont respectés.

Nagi Morkos / Hodema

En bref

- Le restaurant haut de gamme **S.T.A.Y.** (Simple Table Yannick Alléno) ouvert par Solidere dans les Souks de Beyrouth en décembre 2011 a mis la clé sous la porte. Cette fermeture est due à plusieurs facteurs, notamment « un menu gastronomique pointu peu adapté au goût de la clientèle locale, la mise en avant d'un chef "étoilé" encore peu connu des Libanais et un investissement trop élevé compte tenu de la mauvaise conjoncture économique et politique actuelle ». S.T.A.Y. et Sweet Tea, le salon de thé ouvert à la même période par Solidere dans les Souks, avaient requis un investissement avoisinant les 10 millions de dollars. Sweet Tea a également fermé ses portes le 12 avril, Alléno ayant décidé d'en reprendre le nom. Solidere l'a rebaptisé The Garden en gardant la même décoration et un concept très similaire.

Alfred Asseily lance Fred, un nouveau bistrot français



Alfred Asseily, propriétaire de La Table d'Alfred ouvert depuis 2007 rue Sursock, inaugure Fred, un nouveau bistrot français. Fred occupe l'aile droite du restaurant La Table d'Alfred dont la surface a diminué pour accommoder ce nouveau concept, mais dispose toutefois d'une entrée indépendante. « Nous avons choisi cet emplacement car je voulais un concept moderne avec un bon rapport qualité/prix à côté de ma première enseigne », explique Asseily. Le menu, qu'il a développé avec le chef Sylvain Arthus de La Table d'Alfred, propose des spécialités

françaises telles que la blanquette de veau, les cuisses de grenouilles et une pièce de viande ou de poulet préparée en salle, ainsi qu'une large sélection de vins. « Fred combine l'atmosphère décontractée d'un bistrot avec une cuisine de grande qualité accessible à un large public ; il s'inscrit dans la lignée des restaurants "bistronomiques" internationaux qui visent à démocratiser la cuisine gastronomique. » Le ticket moyen est de 45 dollars. « Fred a été développé avec le plan de le franchiser, j'ai donc misé sur la création d'une identité solide et facile à adapter. »

Celle-ci s'articule autour d'assiettes personnalisées spécialement créées pour Fred et exposées sur les murs du restaurant. L'architecture est signée Ramy Boutros. L'établissement est ouvert tous les jours de midi à minuit et peut accueillir 60 personnes. La compagnie propriétaire des deux restaurants, New Dining Experience SAL, a investi 400 000 dollars dans ce projet, prévu d'être rentabilisés en 27 mois. Cette nouvelle ouverture est l'occasion pour le propriétaire de rénover La Table d'Alfred qui rouvrira en juillet 2013.

N. M.

Lancement de l'Association libanaise des consultants en hôtellerie (HCA)

Une association pour réguler et professionnaliser le métier des consultants en hôtellerie, restauration et tourisme vient de voir le jour. Lancée dans le cadre du Salon Horeca, l'Association des consultants en hôtellerie-Liban ou HCA (Hospitality Consultants Association) est à but non lucratif et sans affiliation politique. Son objectif est de créer une

entité officielle reconnue par le gouvernement, les institutions publiques et les acteurs-clés dans le domaine de l'hôtellerie, et de fournir à la profession de conseil en hôtellerie, restauration et tourisme des fondements solides, des compétences certifiées, une structure et une éthique afin de répondre de manière professionnelle aux besoins du marché. Elle veut

faire reconnaître le conseil comme profession à part entière et regrouper l'expertise et le savoir-faire de ceux qui sont engagés dans le conseil en hôtellerie afin que la qualité des services hôteliers et le niveau de l'industrie hôtelière libanaise s'en trouvent améliorés. Les membres fondateurs – Ralph Nader (Amber Consulting), Nagi Morkos (Hodema Consulting Services), Raja Nasri (TurnKey Ventures), Serge Chamlian (h-hôtelier) et Jamil Fakhri (The Unit) – sont tous consultants en hôtellerie et propriétaires de cabinets de conseil spécialisés dans le domaine au Liban, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord. L'association est composée d'individus propriétaires ou représentants de sociétés de conseil, et accueille de nouveaux membres selon des critères stricts et préalablement définis.

L. R.



En bref

- Le bar-restaurant **L'Alcazar**, fermé depuis l'été 2012, a rouvert dans le même local sur les escaliers de Gemmayzé « dans l'espoir de ranimer ce quartier mis à l'écart par Hamra », selon un responsable de Crystal Group, la société propriétaire. Le concept se renouvelle avec un espace dédié à des expositions artistiques, qui remplace le restaurant du 1^{er} étage. Le bar et la terrasse « conservent la même atmosphère » et proposent un menu simplifié contre un ticket moyen entre 35 et 50 dollars. La capacité assise est de 110 places.

- Gemmayzé accueille un nouveau bistrot de quartier, **The Hangout**, situé dans « une vieille demeure libanaise restaurée datant de la fin du XIX^e siècle ». Le restaurant, ouvert par Dori Freiha, Élie Jeffy, Habib Kesserouani et Sélim Helewi, accueille sa clientèle tous les jours de 9h à minuit et propose une cuisine internationale pour un ticket moyen de 33 dollars.

- Une enseigne de **Lord of the Wings** a ouvert en franchise à Kaslik dans les locaux du restaurant Le Castel détenu par la famille Bassil. Cette dernière, qui a acquis la franchise de Lord of the Wings à Kaslik à travers sa compagnie Le Castel SAL, a investi 300 000 dollars prévus d'être amortis en deux ans. L'établissement de 150 m² peut accueillir 80 personnes tous les jours de 10h à 1h pour un ticket moyen de 18 dollars. Cette enseigne est la quatrième de Lord of the Wings au Liban et la deuxième en franchise après Hamra. La compagnie propriétaire de la marque al-Moudabber Food Concepts SAL prévoit l'ouverture d'un cinquième établissement dans les prochains mois.

Al-Batal, un nouveau snack libanais à Hamra

Un nouveau concept de restauration rapide libanais, al-Batal, a ouvert en avril rue Hamra. « Nous avons

voulu recréer le snack libanais de quartier typique des années 1980 sur le plan de la décoration intérieure, des couleurs et du mobilier », explique Walid Hachem, un des partenaires avec Maurice Sursock de la société Hero SAL, propriétaire du concept. Le menu présente des spécialités orientales et propose une grande variété de sandwiches à base de pains libanais et français, des chawarmas, des burgers, des salades, de nombreuses entrées parmi lesquelles des choux fleurs frits, des feuilles de vigne et plusieurs genres de hommos, ainsi que des desserts. La présentation des plats et l'em-

ballage ont été modernisés. Étendu sur une surface de 65 m², al-Batal est ouvert de 10h à minuit en continu, peut accueillir une vingtaine de personnes entre la salle et la terrasse, mais table surtout sur le service de vente à emporter et la livraison à domicile. Le ticket moyen est de 8 dollars. Hachem et Sursock ont voulu développer un snack offrant un bon rapport qualité/prix et facile à dupliquer en franchise, et planifient déjà de l'exporter à l'étranger. L'établissement a requis un investissement de 400 000 dollars prévus d'être amortis en 24 mois.

L. R.



Il fait l'actualité

En bref

Ali Kazma lance KidzMondo, un parc pour enfants de plus de 10 000 m²

KidzMondo, une ville miniature « conçue pour et gérée par les enfants », ouvre ses portes fin mai sur le front de mer dans le centre-ville de Beyrouth. Situé sur un terrain loué à Solidere pour une durée de neuf ans, le projet de 10 300 m² de surface était prévu au départ sur 4 500 m², ce qui expliquerait le retard de l'ouverture attendue depuis plus d'un an. KidzMondo combine divertissement et éducation, et familiarise l'enfant avec les complexités du monde des adultes puisqu'il peut se glisser dans leur peau le temps d'une journée en expérimentant plus de 80 métiers animés par des instructeurs dans des infrastructures construites sur mesure : un hôpital pour ceux qui rêvent d'être médecins, une banque pour les hommes d'affaires en herbe, des médias pour les futurs journalistes, une caserne de pompiers, mais également d'autres secteurs professionnels comme la mode, l'aviation ou la mécanique. Selon l'activité, l'enfant dépense ou gagne des "kid-lars", un argent créé pour le lieu. Le projet est inspiré de Kidzania, un concept né au Mexique et ouvert en franchise à Tokyo, Lisbonne et Dubaï, entre autres. Pour Ali Kazma, président de KidzMondo et propriétaire à 80 % du projet avec Hind Berry (la fille du président du Parlement) qui en est la vice-présidente, « le Liban représente le marché idéal pour ce type de projet vu le manque d'espaces dédiés aux enfants et l'enthousiasme des Libanais face à la nouveauté, au divertissement et à l'éducation ». KidzMondo peut accueillir autour de 1 600 personnes tous les jours de l'année de 10h à 21h. Les prix



des tickets d'entrée s'élèvent à 25 dollars pour les enfants et 13 dollars pour les adultes ; des prix spéciaux sont proposés aux écoles, aux groupes, aux associations et aux ONG. Le parc cible les enfants de 2 à 14 ans mais peut également accueillir les plus jeunes dans une garderie. Quant aux parents, ils peuvent attendre leurs enfants dans « des lieux spécialement conçus pour eux ». KidzMondo propose un divertissement « non traditionnel qui permet à l'enfant de simuler des expériences de la vraie vie, apprendre à être autonome et acquérir de l'assurance », poursuit Kazma. Côté restaurants, le parc accueille pour l'heure 17 marques réparties sur une zone de 300 m² avec une capacité assise d'environ 250 personnes : « Nous avons sélectionné des enseignes populaires sur le marché libanais telles que Burger King, Dunkin' Donuts, Waterlemon, Fiber, Pain d'Or, Pogos & Pizzas et Flying Hot Dog. Ces marques bénéficient d'une exclusivité à l'intérieur du parc, à savoir qu'elles ne seront pas

conurrencées par des concepts similaires. » La compagnie Kidz SAL fondée en 2010 a investi 25 millions de dollars dans ce projet, prévus d'être rentabilisés en quatre ans, et emploie 300 personnes. Environ 400 000 visiteurs sont attendus la première année. Ali Kazma, 36 ans, a suivi des études en gestion des affaires au Liban à la LAU et accumulé dix ans d'expérience dans les secteurs des télécommunications et du commerce. Il est actuellement vice-président et partenaire de Comoro Gulf Holding, une société qui gère les ressources naturelles des îles de l'archipel des Comores dans le sud-est africain, et a étendu ses affaires à d'autres industries notamment la banque, les médias, l'immobilier, l'hôtellerie et le commerce en ligne. Kazma a déjà signé pour un lancement de KidzMondo dans les Trump Towers d'Istanbul à l'automne 2013 de même qu'à Abou Dhabi. D'autres ouvertures sont prévues « au Moyen-Orient et sur d'autres continents ».

Lina Raphaël

- Clemenceau accueille **Jai**, un concept de restauration asiatique proposant une cuisine de l'est de l'Asie (indienne, thaïlandaise, vietnamienne, indonésienne et chinoise) « afin d'offrir un menu diversifié », explique Waël Lazkani, chef exécutif et copropriétaire de Jai. Le ticket moyen est de 23 dollars. Ouvert de 11h à 23h, le lieu est dédié à la livraison à domicile, la vente à emporter et le service traiteur. Une table de six personnes est réservée aux dégustations et repas rapides. Jai SAL a investi 120 000 dollars et emploie 11 personnes.

- **District**, un bar-restaurant spécialisé en cocktails, a ouvert à Hamra. Le menu présente 52 boissons-signatures – certaines à base de romarin, lavande, basilic ou gingembre – ainsi qu'une cuisine internationale pour un ticket moyen de 35 dollars. Il peut accueillir 100 personnes tous les jours de 20h à 2h. Pierre Karam, partenaire de La Cantino SAL avec sept autres partenaires et gérant des lieux, a investi 650 000 dollars prévus d'être rentabilisés en 30 mois et prévoit de franchiser le concept à l'étranger.

- *The Financial Times* a publié sur son site ainsi que dans son magazine hebdomadaire *FT Weekend* une sélection des **cinq meilleurs restaurants de mezzés libanais** à Beyrouth après avoir fait le tour de nombreux établissements de la capitale. Les enseignes gagnantes sont Karam, Le Chef, Tawlet, Fern Ghattas et Em Sherif.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net