

Tawlet : lancement d'un service traiteur et nouvelle chambre d'hôtes

Après cinq restaurants – en fonds propre ou en franchise –, Tawlet poursuit son développement avec une ligne de traiteur en bonne et due forme. « En fait, nous avons toujours un peu fait ça, mais cette fois nous l'avons réellement organisé », explique Christine Codsí, cofondatrice. Pour se faire, Tawlet a installé une nouvelle cuisine centrale à la place de ses anciens bureaux à Beyrouth. Dîners, événements, réceptions et mariages, les femmes de Tawlet peuvent servir jusqu'à 1 000 personnes. Au menu on retrouve les spécialités des régions libanaises mais aussi, selon les envies des clients, des spécialités syriennes ou palestiniennes. Le service de traiteur est disponible partout au Liban et à l'étranger. Autre nouveauté, Tawlet Mar Mikhaël se transforme pour accueillir des chambres d'hôte. « Jusqu'à présent, nous n'avions pas d'offres de loge-



ment à Beyrouth, donc quand le cinquième étage s'est libéré on a sauté sur l'opportunité », dit Codsí, précisant que les travaux ont coûté environ 50 000 dol-

lars. Beit el-Tawlet propose quatre chambres doubles à environ 120 dollars la nuit avec petit déjeuner.

Nagi Morkos

Le chiffre

64,8 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint 64,8 % sur les onze premiers mois de 2017, soit une hausse de 5,7 points par rapport à l'année 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique notamment par l'augmentation du nombre de touristes.

Le regain d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse de 7,8 % du tarif des chambres. Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 152 dollars.

Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 99 dollars, contre 84 dollars il y a un an.

Al Mouajjanati, une boulangerie libanaise à Hamra

Centré autour des bouchées libanaises, Al Mouajjanati est un nouveau concept lancé à Hamra, sur la rue principale. Dans un local de 100 mètres carrés, l'établissement peut recevoir une quinzaine de personnes assises, mais mise surtout sur la livraison et les ventes à emporter. Au menu, on retrouve une sélection de soixante-dix bouchées libanaises traditionnelles accompagnées de sauces, pour un ticket moyen autour de dix dollars, ainsi que des sandwiches comme le fajita poulet ou le fromage bulgare avec persil. L'enseigne sert

aussi des croissants revisités fourrés au Kit Kat ou Lotus par exemple. « Il y avait clairement un manque à combler sur le marché, car personne n'offre une telle variété de bouchées », explique Fadi Diab, le propriétaire qui a choisi de s'installer à Hamra pour avoir la meilleure visibilité possible en attirant employés, étudiants et visiteurs de passage. Pour ce projet, Diab a investi environ 300 000 dollars et espère développer sa marque rapidement via un système de franchises locales et à l'étranger.

N.M.



Food District : cinq concepts en un à Bliss

Food District est une nouvelle enseigne regroupant cinq petits concepts sous un même toit pour un maximum de variété. Sur un local de 185 mètres carrés à Bliss, on retrouve un café, un mexicain burrito, un asiatique qui propose des nouilles personnalisables, un poke hawaïen et un stand de cuisine américaine burgers, briskets, etc., le tout pour un ticket moyen autour de 12 dollars par personne. « Il y avait beaucoup de demandes pour ce type de cuisine dans le quartier de Hamra et peu de personnes qui s'étaient lancées, nous avons donc saisi l'opportunité », explique Danny Khattab, l'un des propriétaires pour qui il s'agit d'un premier projet. Ouvert en décembre dernier, Food District peut



accueillir jusqu'à 75 personnes assises en service continu et représente un investissement d'environ 300 000 dollars. « Notre clientèle est composée d'étudiants et d'employés du quartier à l'heure

du déjeuner, et le soir de personnes qui viennent dîner en famille », poursuit-il, en assurant vouloir ouvrir de nouveaux emplacements dès que possible.

Nada Alameddine

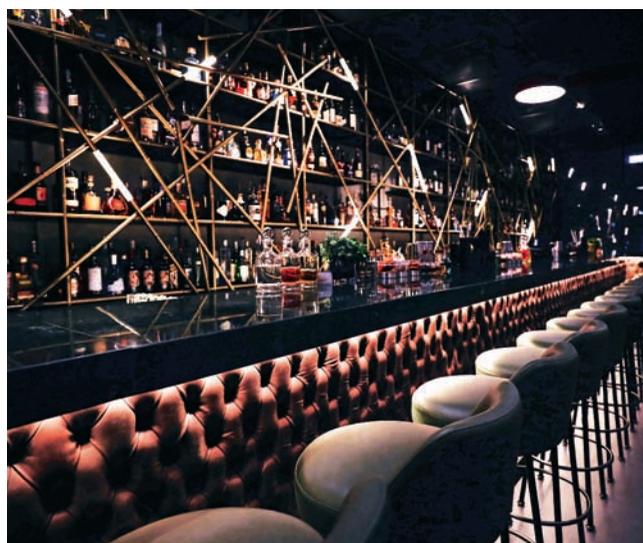
ARTS, un restaurant fusion à Naccache

ARTS est un nouveau restaurant et bar à cocktails situé au 11^e étage de l'immeuble G1 à Naccache. « L'idée était de s'installer en dehors des embouteillages, dans un espace facile d'accès depuis l'autoroute », explique Sélim Ghanem, le propriétaire. Le menu, mis en place par le chef Youssef Akiki, propose une cuisine fusion pour un ticket moyen autour de 60 dollars par personne avec de l'alcool. Situé dans un local de 220 mètres carrés, le restaurant peut accueillir jusqu'à 115 personnes assises. La décoration, inspirée du mouvement artistique surréaliste, se veut raffinée et avant-gardiste avec notamment une façade en verre surplombant la mer. « Le nom ARTS au pluriel reflète notre

envie de mettre à l'honneur plusieurs formes artistiques au sein de notre établissement », ajoute Ghanem. Avec cette ouverture, la région de Naccache confirme

son attractivité auprès des investisseurs qui cherchent à sortir de Beyrouth pour capter la clientèle du Metn.

N.A.



En bref

- Le bar à céréales **Crunchy Flakes** qui s'était lancé à Hamra en 2016 a fermé sa première boutique pour rouvrir dans deux centres commerciaux au Mall Dbayé et à l'ABC Verdun.

« C'est un choix stratégique afin de toucher une clientèle plus large », explique Samar Kallout, copropriétaire. Le concept propose 80 types de céréales à mélanger avec du lait ou du yaourt pour un ticket moyen à environ 10 dollars par personne. Ouvert en octobre, la boutique de Dbayé peut accueillir 75 personnes assises sur 95 mètres carrés, tandis que celle de l'ABC Verdun ouverte en décembre a une capacité d'une cinquantaine de personnes sur 80 mètres carrés.

- À Badaro, les habitants s'organisent autour du collectif **Badaro Urban Farmers** pour mettre en place des projets environnementaux. Compostage dans les immeubles et les écoles, apiculture sur les toits et même un marché de producteurs qui a attiré plus de 400 visiteurs l'an passé. L'opération totalement autofinancée continue en 2018. Le marché du dimanche se déplace vers l'école Saint-Sauveur à partir de mars. « C'est un projet bénévole, l'idée est de créer des synergies », explique Cyril Rollinde, l'un des fondateurs de Badaro Urban Farmers.

Nouhad Dammous : pionnier de l'hôtellerie au Liban

Nouhad Dammous est le fondateur de Horeca, le Salon annuel qui réunit depuis 1992 les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et des milliers de visiteurs, et qui se tiendra cette année encore du 20 au 23 mars.

Son parcours a commencé en Arabie saoudite, où il a décroché son premier job après des études de commerce à Beyrouth. Il envisageait à l'époque de poursuivre une formation en finance, mais son patron lui fait changer d'avis en lui recommandant de chercher un métier qui le passionne.

« Il m'a dit : pense à un travail dans lequel tu t'investiras 18 heures par jour mais qui te rendra heureux, raconte-t-il. C'est là que je me suis mis à chercher une école hôtelière. » Cette école, il la trouve à Washington. La Louis Hotel Training School propose une formation théorique accompagnée de mise en pratique. Dammous y apprend les bases, poursuit sa formation en Allemagne, effectue deux stages – en Suisse et à Istanbul –, puis se lance dans la vie professionnelle.

De retour au Liban, il crée l'une des premières écoles hôtelières du pays, à Dekouané.

« À l'époque il n'y avait qu'une seule école, dont j'étais le directeur et qui rayonnait au Moyen-Orient. Aujourd'hui on compte plus de 100 écoles et établissements spécialisés dans le management hôtelier », dit-il.

Une explosion de l'offre de formations hôtelières qui coïncide avec le développement du secteur au Liban et dans la région.

« L'évolution a été très frappante au niveau de la diversité de l'offre et dans la taille des éta-



blissements. De plus, l'arrivée de nombreuses franchises que ce soit en hôtellerie ou restauration a aussi totalement modifié le secteur », ajoute-t-il.

En parallèle, en 1992, Dammous fonde Hospitality Services, une entité chargée d'organiser le Salon Horeca. « Nous voulions que ce soit un lieu de rencontres et d'échanges pour les professionnels dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration, et où propriétaires, directeurs, chefs de service et employés découvrent les dernières nouveautés, les dernières tendances du marché et pour repérer les nouvelles techniques et idées », explique le directeur. Aujourd'hui, le salon est un succès qui s'exporte au Koweït, en Arabie saoudite et en Jordanie totalisant plus de 53 000 visi-

teurs et un millier d'exposants par an. « Ces salons réunissent une offre complète qui répond à tous les besoins de toutes les restaurations : rapide, gastronomique, collective hospitalière ou scolaire, hôtelière », ajoute-t-il. Au cours de ces dernières années, Hospitality Services a aussi développé des organes de presse afin de mieux faire connaître le secteur. Trois magazines : *Hospitality News*, *Taste & Flavors* ainsi que *Lebanon Traveler* donnent à connaître toutes les actualités et tendance du marché.

Sa passion, Dammous la transmet aussi à ses enfants. Ses trois filles Joumana, Zeina et Randa travaillent chacune pour développer et pérenniser Hospitality Services.

Nagi Morkos

- Un nouveau concept de bars-restaurants a ouvert ses portes dans le quartier de Saïfi.

Patois propose une cuisine d'inspiration jamaïcaine ainsi qu'une sélection de cocktails exotiques pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne. Située côté port, l'enseigne peut accueillir jusqu'à 110 personnes assises.

Les propriétaires, qui détiennent par ailleurs d'autres établissements dont Jackie O, Brass, Bodot ou encore Bonavida, ont investi environ 350 000 dollars dans ce nouveau projet.

- Au tableau des **fermetures** ce mois-ci, le concept Lime Tree à Dbayé qui servait pizzas, sandwiches, salades et quelques spécialités libanaises dans un cadre moderne. Toujours à Dbayé, Urbanista qui était présent à l'ABC se retire.

À Achrafié, c'est le restaurant Frida spécialisé en cuisine libanaise revisitée à la mexicaine pour un ticket moyen autour de 35 dollars qui ferme ses portes. Ouvert en 2010, l'établissement avait coûté plus d'un demi-million de dollars à ses propriétaires.