

hôtellerie & tourisme

Beit Al Ezz ouvre à Verdun

Beit Al Ezz, un nouveau restaurant libanais modernisé, a ouvert à Verdun, rue Alfred Nobel. Avec sa décoration et son ambiance rétro, Beit Al Ezz rend hommage à la belle époque libanaise (d'avant-guerre). « Nous avons installé des éléments décoratifs vintage tels qu'un gramophone et des chaises thématisées avec les visages de figures emblématiques des années 1950-1970 (comme Farid el-Atrach) », affirme Wissam el-Issa, gérant de la marque. Tous les jours, dès 9h, le lieu est ouvert du petit déjeuner (avec entre autres des "mini-manakich") au dîner. La carte est composée de plats libanais traditionnels revisités parmi lesquels le "hommos au poisson" et sa sauce beurre-citron, la "ouzeh" (riz et viande) dans de la pâte feuilletée, les crevettes cuisinées "façon awarma" avec une sauce pistou, et la souris d'agneau au romarin, servie dans sa casserole. Beit Al Ezz propose aussi un menu "Asroonieh" (snacks et desserts)



composé de sandwichs "kellage", de pâtisseries telles que le fondant "oriental" (à base de pâte de "maamoul" fourrée de fromage fondant) et le millefeuille "halawi", ainsi que de narguilés. Le ticket moyen est de 35 dollars. Le lieu de 450 m² peut accueillir 80 personnes en salle et 250 en terrasse. La société Beit Al Ezz, détenue

entre autres par Fadi Mallah, emploie 40 personnes et a investi 1,5 million de dollars prévus d'être rentabilisés en cinq ans. Elle planifie l'ouverture de Beit Al Ezz à Dubaï ainsi que le développement d'un nouveau concept de restauration, également à Verdun.

Nagi Morkos / Hodema

Le chiffre

39 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en janvier

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 39 % à fin février, contre 55 % sur la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le deuxième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Le Caire (26 %).

Le tarif moyen par chambre a atteint 161 dollars, en baisse de 5,2 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 33 % à 63 dollars.

Les propriétaires de Brgr.co inaugurent Pzza.co au centre-ville

Pzza.co est le dernier-né des concepts du groupe Par Contre, propriétaire

de deux enseignes Brgr.co au Liban et d'une autre à Londres. Situé au centre-ville



de Beyrouth, rue Patriarche Hoyek, l'établissement est adjacent à Brgr.co.

Il propose « une cuisine italienne avec un menu développé par le chef Hussein Hadid s'articulant principalement autour des pizzas », explique Nadim Hammoud, l'un des propriétaires du lieu. Hadid, également chef exécutif de Brgr.co propose une douzaine de pizzas dont la pizza Burrata et celle aux champignons noirs et truffes, des plats parmi lesquels les rigatoni bolognaises ainsi que plusieurs entrées et desserts. Le

ticket moyen est de 40 dollars. « Avec nos marques de restauration, nous touchons aux types de cuisines les plus populaires du pays. » L'établissement de 140 m² peut accueillir 80 personnes tous les jours de midi à minuit, entre la salle et la terrasse. Pzza.co a coûté 500 000 dollars prévus d'être rentabilisés en trois ans. « Nous avons créé ce concept en vue de la franchiser et nous poursuivons également le développement de Brgr.co dans le pays et au Royaume-Uni. »

N. M.

Le boutique-hôtel **Cherry Blossom** s'installe à Bhamdoun

Un nouvel hôtel, Cherry Blossom, doit ouvrir début juin dans le village el-Grayeh à Bhamdoun. « C'est un lieu de dépaysement, à la fois intime et luxueux, où l'accent est mis sur un service personnalisé de qualité », affirme Marwan Daou, PDG de la société Daou Investment Group (DIG), propriétaire de l'hôtel.

L'établissement s'étend sur une surface de 18 000 m² et dispose d'une surface construite de 5 000 m². L'hôtel de quatre étages comprend, entre autres, 23 suites (de 55 à 120 m²), trois restaurants d'une capacité assise totale de 400 personnes, deux piscines, des salles de conférences et une aire de jeux pour enfants. Deux

espaces extérieurs ont également été aménagés pour accueillir mariages et événements divers d'une capacité maximale de 550 personnes. « Bhamdoun est une destination estivale attrayante, autant pour les Libanais que pour les visiteurs arabes et européens. Le village a longtemps été une destination prisée, nous voulons lui rendre cet aspect touristique tout en ciblant aussi les entreprises pour des réunions et des séminaires. » La société DIG a investi autour de 5 millions de dollars dans cet hôtel qui sera classé dans la catégorie 4 étoiles, et qui comprendra un spa et une salle de sport dès 2015.

Vanessa Habib



Néo Gourmet : une pâtisserie 100 % naturelle en expansion

Quand Freddy Khoury vendait ses premiers gâteaux sur les trottoirs de Beyrouth lors d'une exposition en centre-ville, il n'aurait jamais pensé que son hobby se transformerait en une véritable industrie. Dès lors, il développe un commerce de pâtisserie haut de gamme, 100 % naturelle : Néo Gourmet. Sa boutique ouvre à Achrafié (rue Abdel Wahab) en 2011 avec quatre employés financés sur fonds propres, sans

emprunt. Il y cuisine, vend et livre essentiellement des cookies et des gâteaux secs. Après moins d'un an il réinvestit environ 100 000 dollars des revenus de ses ventes pour étendre son commerce et développer d'autres produits, notamment des pâtisseries (cheese cakes, fraisières, charlottes aux fruits, etc.). Trois années après sa création, Néo Gourmet emploie neuf salariés et son chiffre d'affaires a augmenté d'environ

57 % par rapport à 2012.

Sur le marché libanais, l'entreprise affirme être l'une des rares pâtisseries à utiliser des produits complètement naturels : de la vanille de Tahiti, de véritables fruits et pour le chocolat, seulement du Valrhona. Les prémix sont bannis. Une qualité qui a un prix (les brioches et les cakes entre 10 et 15 dollars, à partir de 35 dollars pour les tartes et gâteaux, entre 12 et 20 dollars par litre de glace) et qui place Néo en concurrence directe avec les plus grandes pâtisseries libanaises. Dès l'été prochain Néo ouvrira de nouveaux magasins dans le Kesrouan et le Metn. L'externalisation de l'entreprise dans les pays du monde arabe est prévue également entre mai et juin 2014 (l'Arabie saoudite et le Koweït en premier lieu).

Lou Benoist



En bref

- **Ego**, un nouveau "bar-club" a ouvert ses portes à Mar Mikhaël. Le lieu reçoit sa clientèle uniquement du jeudi au samedi à partir de 21h et se transforme vers 23h en boîte de nuit avec un DJ différent par soirée. La musique proposée est essentiellement composée de R&B, hip-hop et House. Avec une surface de 110 m², l'établissement bénéficie d'une capacité assise de 120 personnes. Le ticket moyen est de 25 dollars. La société propriétaire Red Spot SAL a entièrement confié la gérance de Ego à Jana Zein et Sandra Melhem qui planifient l'introduction de quelques "amuse-bouche" au menu ainsi que des cours privés de "bartending".

- La rue Monnot accueille dès le début de l'été, **O Monot**, un boutique-hôtel de 41 chambres. Détenue par la société libanaise ARET SAL, l'hôtel est le premier au Liban à rejoindre l'affiliation Small Luxury Hotels of the World (SLH), groupe spécialisé dans la gestion des boutiques-hôtels de luxe et qui comprend à ce jour autour de 520 hôtels répartis dans plus de 70 pays.

- **Ichiban Express** – déclinaison "rapide" du restaurant japonais Ichiban Cuisine à Dbayé – a ouvert ses portes à Hamra. Le lieu peut accueillir 58 personnes tous les jours de midi à minuit. La marque, détenue par Fadi el-Khoury, compte aujourd'hui huit enseignes dans le pays.

Il fait l'actualité

Mario Haddad Jr. ouvre Mario e Mario en hommage à son père

Mario Haddad Jr a ouvert Mario e Mario, sa troisième marque de restauration au Liban. Située dans une maison libanaise traditionnelle au cœur du quartier de Mar Mikhaël, elle sert une cuisine italienne "maison" avec un menu qui change quotidiennement selon l'arrivage des ingrédients. En créant ce lieu, Mario Jr, partenaire majoritaire dans ce projet, a voulu rendre un hommage à son père Mario Sr, grand amoureux de l'Italie et président de l'Académie italienne de la cuisine au Liban depuis 12 ans : « Bien qu'il ne soit pas partenaire dans ce projet, mon père en est toutefois l'inspirateur d'où le nom du restaurant, explique Mario Jr. Tout mon amour pour la cuisine italienne vient de lui. » La société propriétaire des lieux, Love Project SAL, a investi 350 000 dollars : « Ouvrir Mario e Mario est un vieux rêve qui aurait dû voir le jour depuis plusieurs années. Il n'est pas motivé par des considérations financières puisque, selon mon étude de faisabilité, le projet générera uniquement de quoi rembourser les frais et les salaires. » Le restaurant dispose d'une capacité assise de 38 personnes en salle et de 38 en terrasse, et emploie 13 personnes dont le chef exécutif italien Walter Benenati qui officiait dans les cuisines du restaurant Sartoria à Londres. Le ticket moyen est de 60 dollars. La cuisine servie est "authentique", basée sur celle « que les Italiens mangent au quotidien et non sur les plats classiques proposés dans les restaurants au Liban ». L'accueil est mitigé, car « le client libanais n'est pas un aventurier lorsqu'il s'agit de découvrir une nouvelle cuisine. Il préfère les saveurs familières ».



Mario Haddad Jr a déjà de nombreux projets à son actif. Il ouvre avec des partenaires Sushi Bar en 1998, Rai en 1999 et Asia en 2000, suivis de Sushi Express, Silver Screen et Jasmin Room, des projets aujourd'hui fermés. En 2003, il déménage Sushi Bar dans un nouveau local et, en 2008, développe le concept al-Falamanki avec deux associés dont Tony Ramy (copropriétaire du restaurant al-Sultan Ibrahim), sur un terrain qu'il loue depuis 2003. Le projet qui coûte 2,7 millions de dollars est amorti en 30 mois et génère, depuis, un chiffre d'affaires annuel autour des 6 millions de dollars. L'été 2012, il lance le restaurant-bar éphémère Pop-up container à Mar Mikhaël, actuellement transformé en projet permanent sous le nom de Junkyard dont l'inauguration est prévue cet été.

Pour gérer tous ces projets, Mario Jr a mis en place une structure centrale : la société Hands-on gère les restaurants, la centrale d'achats Eat Drink and Live assure leur approvisionnement, et Food for Thought, qui propose un service de consultation en matière de cuisine et crée les menus. Il est également à la tête de Brainstorm, une compagnie chargée de la création de concepts et de l'identité visuelle des projets. Mario Jr qui déclare avoir « davantage appris avec les échecs que les réussites », se lance actuellement dans de nouveaux projets : le lancement de Junkyard et la rénovation du Sushi Bar à Beyrouth, l'ouverture d'al-Falamanki, Sushi Bar et Mario e Mario à Dubaï, et travaille sur son cinquième concept, un restaurant libanais de maison.

Lina Raphaël

En bref

- Le café-restaurant **Qube**, ouvert depuis 2012 à Kaslik et détenu par Tony Baroud (ancien joueur de basket-ball et présentateur télé), a inauguré sa première enseigne en franchise à Dubaï. Le nouvel établissement, situé sur le boulevard Mohammad Ben Rashid, peut accueillir 300 personnes et propose le même menu de cuisine internationale que celui offert à Kaslik. Il a requis un investissement d'environ 2 millions de dollars. La marque prévoit plusieurs nouvelles ouvertures aux Émirats arabes unis dont une bientôt à Abou Dhabi et planifie également une expansion locale.

- Zaitunay Bay qui a vu la fermeture de plusieurs de ces établissements de restauration ces derniers mois (dont Signor Sassi et L'Atelier Art Lounge), accueille de nouvelles enseignes de restauration, dont la franchise belge **Maison de la gaufre**. Cette dernière propose une variété de gaufres parmi lesquelles les gaufres nature, cannelles, vanilles et celles fourrées au chocolat ou à la confiture, moyennant 5 000 livres libanaises l'une. Le lieu de 30 m² est ouvert de 10h à minuit et propose uniquement la vente à emporter. Les marques **Starbucks** et **Pinkberry**, détenues au Liban par le groupe Alshaya, devraient également ouvrir prochainement à Zaitunay Bay.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net