

## Spinneys lance Signature, son magasin haut de gamme

**S**pinneys s'installe à la place de l'ancien supermarché The Sultan Center (TSC), au centre-ville, dans l'enceinte du centre commercial des Souks de Beyrouth. Il y ouvre Spinneys Signature. Comme son ancien concurrent, aujourd'hui fermé, Spinneys vise une clientèle à fort pouvoir d'achat. « Ce lieu répond à la demande d'une élite urbaine », explique le département de communication. Pour plaire à cette clientèle, le groupe racheté par Hassan Ezzeddine en 2018 y teste, sur 3 000 m<sup>2</sup>, son dernier concept de restauration avec différents espaces de restauration nichés entre les allées. « On pourra bien sûr y faire des courses classiques, mais Signature offre en plus des marques en exclusivité ».



Le groupe Spinneys, qui affirme vouloir développer d'autres supermarchés sous la marque Signature, n'a pas dévoilé le montant de l'investissement. Le groupe compte 16 enseignes dans tout le Liban et détient environ 7 % de

parts de marché du secteur de la grande distribution locale. Le groupe a également pris pied dans le discount avec trois établissements Happy et six points de vente de proximité Grab n' Go.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 65 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint 65 % en février, en nette hausse par rapport aux 54,9 % enregistrés à la même période l'an dernier. Cette performance s'explique par la hausse du nombre de touristes, notamment de Saoudiens après la levée, en février, des restrictions imposées par le royaume à ses ressortissants sur les voyages au Liban. Le revenu par chambre disponible s'est ainsi établi à 125 dollars en février 2019, contre 95 dollars un an plus tôt.

## Feryal met en avant le terroir libanais



**S**itué en plein cœur d'Achrafié, à quelques pas de la rue Abdel Wahab el-Ingilzi, Feryal est une nouvelle épicerie fine dédiée aux produits libanais. On y retrouve les grands classiques du terroir comme le zaatar ou le keshek. Mais on peut aussi y acheter des en-cas à l'image de ces cookies fabriqués à partir de mélasse de grenade, ou repartir avec des makdouses. « Nous avons fait le tour du Liban pendant un an pour repérer les meilleurs artisans locaux. C'est cette sélection que nous vendons. Nous sommes une sorte d'agrégateur », explique Kamel Taha, le copropriétaire, qui a investi 80 000 dollars dans l'affaire. Feryal devrait prochainement offrir quelques tables pour déguster un café et picorer des produits vendus à la boutique.

N.M.

# The Neighborhood, un cluster à Mansourié

**A**près plusieurs ouvertures à Dbayé, Naccache et Antélias, l'ouverture d'espaces mi-cluster, mi-foodcourt se poursuit en banlieue. Cette fois, c'est The Neighborhood qui ouvre à Mansourié. Situé sur un terrain de 750 m<sup>2</sup>, Neighborhood accueille six marques – La pizzeria Don Baker, le japonais Shinto, le libanais Shawarma w Saj, Lord of The Wings, Pablo Bar du groupe Escobar et Café Younès. « Chacun de ces établissements propose des produits et une cuisine différents. On peut donc composer un menu complet en allant chercher chez les uns et les autres ce qui nous donne envie », explique Georges Ghosn de la société Anglesdiffering qui développe ce projet. Les cuisines sont installées dans des containers, mais un grand espace commun accueille jusqu'à 220 personnes assises. Abordable, le ticket moyen avoisine les 20 000



livres libanaises (13 dollars) pour un déjeuner complet. « Pour moi c'est un projet d'architecture, je développe toute l'infrastructure et ensuite je m'associe avec des marques

qui, elles, gèrent la partie restauration », ajoute Ghosn, qui y a investi près d'un million de dollars et aimerait répliquer le concept ailleurs.

Nada Alameddine

# Inka, un nouveau restaurant péruvien

**S**itué à Mar Mikhaël, Inka est le premier restaurant péruvien de la capitale. « Nous avons pensé la carte avec l'aide d'un chef péruvien », explique Nawaf Beydoun, copropriétaire de la holding Mindset qui a développé le concept. Les amateurs de ceviche seront donc ser-

vis avec une dizaine de déclinaisons possibles. Ticket moyen ? Autour de 35 dollars par personne. Toutefois, l'établissement de 120 m<sup>2</sup>, qui peut recevoir plus d'une centaine de personnes assises, ne s'interdit pas des incursions asiatiques. À la carte, on peut aussi trouver des makis

ou des woks. Inka représente un investissement d'environ 280 000 dollars pour la holding Mindset, déjà propriétaire du pub Bodo, Bonavida, Jackie O. et Brass. Mindset prévoit d'ouvrir prochainement un établissement au centre-ville, rue Uruguay.

N.A.



## En bref

- À Mar Mikhaël, l'Atelier du Miel, spécialiste de la vente de produits à base de miel, a rouvert son café-terrasse.

« Auparavant, notre restaurant servait une cuisine variée tout au long de la journée. Aujourd'hui, notre espace est davantage un café avec une carte plus restreinte, qui tourne autour des desserts ou des viennoiseries », explique Marc Antoine Bou Nassif, cofondateur de ce producteur de miel. Ouvert depuis mars, le café accueille une cinquantaine de convives. Comptez un ticket moyen autour de 20 000 livres libanaises (13 dollars).

- Au tableau des fermetures ce mois-ci on retient celle du restaurant Enab ouvert en 2016 au sein du cluster The Gardens à Naccache. Autre fermeture notable, celle de Kharouf Beirut à Mar Mikhaël. Le restaurant, spécialisé dans la viande de mouton, avait ouvert à la mi-2017. Il accueillait une trentaine de personnes. Le propriétaire, Georges Khoueiry, qui avait investi environ 125 000 dollars, détient plusieurs autres enseignes comme celles du Merou et MotherShucker ainsi que la société de traiteur Huile d'olive.



Il fait l'actualité

## Naji Boutros mise sur Bhamdoun

**V**ingt ans après son retour au Liban, Naji Boutros est plus que jamais convaincu que l'avenir des villages libanais passe par le développement de l'écotourisme. Ce credo, le fondateur de Château Belle-Vue, le défendra le 22 juin lors d'une conférence organisée par l'American University of Science and Technology sur le campus de Bhamdoun. « Le Liban dispose de 24 zones climatiques distinctes qui créent autant de spécificités régionales, notamment dans les produits agricoles : les cerises de Hammana, les pommes de Hasroun, les bananes de la baie de Tyr... Nous pouvons valoriser ce patrimoine rural et créer des synergies économiques autour », explique-t-il.

Naji Boutros sait de quoi il parle : rat de champs, il a grandi à Bhamdoun, un village qui reste toujours son point d'ancrage. Son grand-père y avait fait construire un hôtel de 22 chambres en 1860, que les touristes du Golfe aimaient y réserver pour profiter de la fraîcheur de la région, l'été venu. Mais en 1983, alors que la guerre sévit, l'hôtel est bombardé et pillé.

Devant le danger, sa famille l'envoie en France puis aux États-Unis où il poursuit ses études avant d'être embauché par la banque Merrill Lynch. Le jeune financier travaille alors entre Wall Street et Londres.

Mais Naji Boutros a le mal du pays. Avec sa femme Jill, et leurs trois enfants, ils se réinstallent au Liban en 2000. Boutros est alors associé chez Colony Capital, le fonds d'investissement de Thomas Barack, un Américain d'origine libanaise, spécialisé sur le secteur de l'immobilier et de l'hôtellerie.

Le couple aimerait « faire quelque chose » pour le Liban, et spéciale-



ment pour Bhamdoun, dont l'économie n'a jamais réussi à se relever après la fin de la guerre. Il cherche un projet humain, qui doit permettre à cette région agricole de survivre. Son idée ? Planter des vignes sur les terres de son grand-père. Les Boutros convainquent même différents propriétaires terriens de leur louer leurs terrains pour replanter, évitant au passage le bétonnage de la vallée.

Château Belle-Vue dispose de 24 hectares de vignes et produit environ 24 000 bouteilles par an, de vin rouge principalement. Un petit volume qu'il écoule grâce à un club d'amateurs, qui préachètent sa production. Le reste est exporté vers la Suisse, le Royaume-Uni ou les États-Unis.

Mais pour Naji et Jill Boutros, le vignoble n'est que le point de départ d'un écosystème agrotouristique plus vaste. En 2012, ils rachètent la résidence d'été de l'ambassadeur de France en Irak et Jordanie, alors abandonnée, et ouvrent le Télégraphe, une cave de dégustation pour les vins de la propriété et un restaurant de terroir, qui accueille jusqu'à 80 personnes en salle et

400 en extérieur pour un ticket moyen autour de 55 dollars. La cuisine se veut franco-italienne avec des plats variés cuisinés avec les légumes du jardin.

Naji et Jill Boutros ajoutent ensuite un Bed & Breakfast (sept chambres), qui peut accueillir une vingtaine de voyageurs pour environ 150 dollars la nuit. Autour, l'équipe de Belle-Vue organise des randonnées pédestres ou de sessions découvertes de la vallée. Entre le vignoble, le restaurant, l'hôtel et le potager, le château compte plus d'une vingtaine d'employés.

L'année dernière, Naji Boutros s'est lancé dans une nouvelle aventure. Il a pris la tête d'un consortium d'hommes d'affaires entrés au capital de l'entreprise d'agroalimentaire Cortas, fondée en 1930. Le montant de l'investissement reste confidentiel. « Il s'agit de plusieurs dizaines de millions de dollars. » Cet afflux de capitaux doit notamment financer le déménagement des unités de production de ce fleuron de l'industrie libanaise dans une usine moderne de la région de Jbeil.

Nagi Morkos

En bref

- Un succès pour l'édition 2019 d'**Horeca**. Cette grand-messe, qui rassemble les professionnels du monde de l'hôtellerie et de la restauration, a accueilli quelque 16 000 visiteurs cette année. Plus de 350 exposants, majoritairement libanais, y étaient présents. Au programme : des tables rondes, des ateliers, la Coupe du monde de pâtisserie, une compétition de baristas, concours du meilleur arak ou de la meilleure huile d'olive... « L'édition 2019 démontre que les entreprises du secteur restent robustes », avance Joumana Dammous-Salamé, directrice de Hospitality Services, la société organisatrice.

- Les propriétaires du restaurant de viande BlackRock à Dbayé viennent d'ouvrir un nouvel espace à Mar Mikhaël. « Nous avons envie de revenir à Beyrouth pour offrir une expérience différente », explique Nathalie Chidiac, copropriétaire. **PepperTree** propose une carte française, pensée pour les amateurs de viande, pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne. L'établissement de 300 m<sup>2</sup> (entre salle et terrasse) peut accueillir une centaine de personnes assises.

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