

hôtellerie & tourisme

Des gâteaux à la broche chez Curli-Q



Maya Bekhazi Noun lance une pâtisserie-salon de thé à Hamra. Son idée : une nouvelle technique de cuisson des gâteaux inspirée de ses voyages en Europe du Nord et en Asie. Différentes couches de pâte sont cuites à la broche puis empilées pour former des pâtisseries. « Cela permet de mieux conserver l'humidité et donc d'éviter des gâteaux secs », explique Maya Bekhazi, fondatrice de la société Cake Lab et propriétaire

de Curli-Q. Autre avantage, Curli-Q assure aussi des services de commandes et de livraison pour les occasions particulières.

En plus des desserts, Curli-Q propose à ses clients une sélection de pains, un menu petit déjeuner ainsi que des sandwiches, salades et quiches pour les petits creux de la journée. Sur une surface de 150 m², la boutique peut accueillir 24 personnes à l'intérieur et 12 personnes à l'ex-

térieur tous les jours de 7h30 à 21h pour un ticket moyen à 15 dollars. Le décor est minimaliste, inspiré des ambiances japonaises. Maya Bekhazi, par ailleurs propriétaire de la rôtisserie Spin the Hen à Gemmayzé et gérante du Beirut Cellar d'Achrafié, a investi 450 000 dollars dans cette pâtisserie. Elle espère les rentabiliser en 12 à 18 mois et affirme lancer prochainement un nouveau projet au Liban.

Nagi Morkos

Le chiffre

56 %
taux d'occupation
des hôtels
au Liban
en août

Le taux d'occupation moyen des hôtels au Liban a progressé de 7 % par rapport à 2014 durant les huit premiers mois de l'année, tiré par une augmentation du nombre de touristes, selon le cabinet Ernst & Young. Ce taux s'est ainsi établi à 56 % en août 2015. C'est le quatrième taux le plus fort de la région après Dubaï, l'Arabie saoudite et le Qatar.

Le tarif moyen par chambre a atteint 180 dollars, en hausse de 4,7 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont augmenté de 20 % à 102 dollars.

Un premier Luxury Collection Hotel and Spa au Liban

Le groupe Starwood Hotels & Resorts a choisi le Grand Hills Broummana pour lancer le premier établis-

sement de sa marque Luxury Collection Hotel and Spa au Liban. « Nous sommes ravis de collaborer avec le Mouawad



Village Broummana pour lancer au Liban l'une des marques de l'hôtellerie de luxe à la plus forte croissance mondiale », dit Guido de Wilde, vice-président senior et directeur régional de Starwood Hotels & Resorts au Moyen-Orient. Avec cette ouverture, Luxury Collection Hotel and Spa porte à cinq le nombre de ses adresses dans la région alors que Starwood Hotels & Resorts gère plus de 1 500 établissements dans le monde.

Situé à Broummana, le Grand Hills Luxury Collection s'étend sur un terrain de 35 000 m² et pro-

pose 164 chambres et suites pour un prix moyen par nuit autour de 300 dollars en basse saison et 370 dollars en haute saison. L'hôtel dispose du premier spa Evian au Liban ainsi que de la plus grande suite au monde, une résidence royale de 4 131 m² répartis sur sept étages avec cinq chambres et une piscine privée. « En tant que créateurs de luxe, nous nous efforçons d'offrir à notre clientèle des expériences inoubliables », explique Robert Mouawad, propriétaire des lieux et de la maison de joaillerie Mouawad.

N. M.

hôtellerie & tourisme

Un label pour les chambres d'hôte

L' Hôte libanais, pionnier depuis 15 ans des chambres et des maisons d'hôte au Liban, lance son label qualité. Sept critères permettent de faire partie de la famille : l'hospitalité de l'hôte, le caractère traditionnel de l'établissement, sa taille – entre 2 et 10 chambres –, la qualité des produits servis, le respect de l'environnement, les prix – entre 60 et 350 dollars – et enfin, "un certain je ne sais quoi", c'est-à-dire une ambiance, une histoire... « De plus en plus d'établissements au Liban utilisent l'appellation chambre d'hôte sans qu'elle soit définie, explique Orphée Haddad, fondateur du

réseau L'Hôte libanais, il y a donc un risque d'emballage, de perte de qualité et finalement de déception de la part des clients. »

Le label, exigeant, offre une garantie de qualité pour la clientèle. « Ce que nous faisons, c'est façonner une forme d'avenir pour le tourisme au Liban », affirme Haddad. L'Hôte libanais propose aujourd'hui 56 chambres réparties dans 13 maisons d'hôte à travers l'ensemble du pays et un boutique-hôtel à Tyr. Le réseau a vocation à s'étendre, son fondateur annonce que plusieurs établissements vont rejoindre le label d'ici au début 2016.

Chloé Doumet



Une nouvelle PizzAria à Gemmayzé

En 2014, Fady Abounaoum a mis fin à une carrière de 12 ans chez Nestlé. Il a claqué la porte de son bureau de directeur régional chocolat pour se consacrer à sa passion :

la pizza napolitaine. En septembre 2015, après une formation à Naples, il ouvre la PizzAria, son premier restaurant. Dans son local de 45 m² rue Gouraud à Gemmayzé,

Abounaoum dit ne pas craindre la baisse de popularité du quartier. « C'est un endroit traditionnel qui a sa propre vie, explique le propriétaire. Si l'établissement offre de la qualité, les clients seront au rendez-vous. » À la carte, des pizzas signature développées par Abounaoum comme la nduja ou la gorgonzola-speck fumé, mais aussi une sélection de man'oushés faites avec la pâte à pizza du chef et des pizzas sucrées recouvertes de crème pâtissière. La décoration est simple et chaleureuse : des chaises tressées de Batroun, une cuisine ouverte avec son four traditionnel, trois tables en bois et un bar qui donne sur la rue. Le restaurant est ouvert tous les jours de 8h30 à minuit et peut accueillir entre 25 et 30 personnes pour un ticket moyen à 15 dollars. PizzAria a coûté 200 000 dollars, un investissement qu'Abounaoum espère amortir en 12 à 18 mois.

C. D.



En bref

• Un nouveau titre de gloire pour Olivier et Marie-Hélène Gougeon. **Villa Clara** à Mar Mikhaël est le premier établissement sélectionné au Moyen-Orient pour rejoindre les Châteaux & Hôtels Collection, le leader français de l'hôtellerie de charme et de la restauration gourmande. Présidé par le chef Alain Ducasse depuis 1999, le réseau réunit plus de 500 établissements dans le monde. « Châteaux & Hôtels Collection a une âme et un œil de collectionneur toujours en quête d'artisans, de talents, qui savent comme nul autre créer des lieux uniques », explique le site Internet. Malgré la situation économique, Villa Clara, qui offre des chambres doubles à 185 dollars, avait déjà décroché le Trip Advisor 2015 Traveller's Choice Award.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

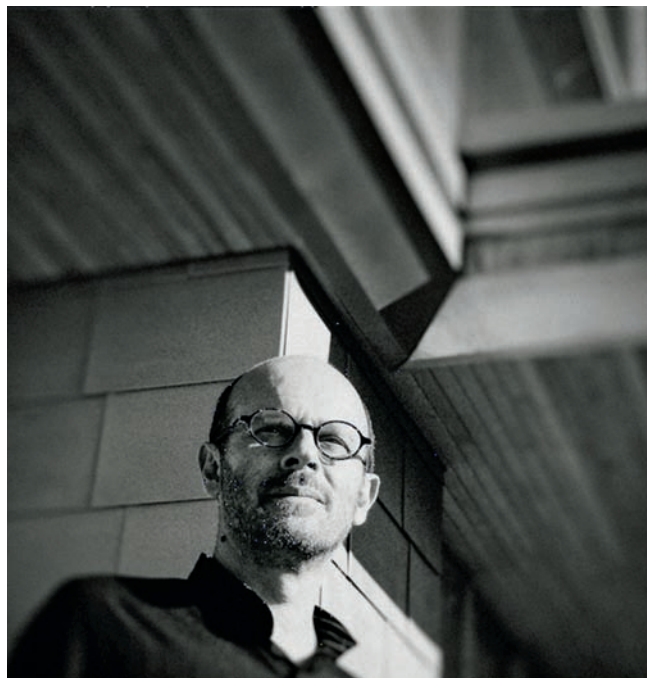
Youssef Haidar : le goût de la mémoire

Youssef Haidar a passé des années à redessiner les traits du Liban d'après-guerre dans son cabinet d'architecte. Aujourd'hui, c'est à la mémoire gustative qu'il rend hommage en lançant Gramm, l'épicerie fine d'Orient.

« Mon regard est tourné vers demain tout en restant ancré dans l'histoire et les traditions de cette région », dit Youssef Haidar. Situé sur une surface de 200 m² à Saïfi, Gramm offre une sélection de produits du terroir et de produits frais venus de l'Orient au sens large : du Maroc au Japon.

En plus de la boutique, Gramm propose aussi un petit espace restauration où les clients sont invités à déguster de 10h à 20h les produits du magasin ainsi que des plats du jour orientaux pour un ticket moyen de 20 dollars. Le design voulu par Haidar est sobre, épuré. Des lignes industrielles, du noir et blanc et un grand lustre en cristal.

Parmi les produits phares de chez Gramm : les épices tirées du jardin de Youssef dans le Chouf, le miel de ses propres abeilles ainsi que les produits laitiers et les confitures fabriqués sur son autre propriété dans la Békaa. Car dans cette épicerie la plupart des produits sont développés, cuisinés, travaillés sur place par le chef Toufic Zein. La cuisine est la colonne vertébrale de l'établissement : elle occupe la moitié de l'espace. « Aujourd'hui le commerce alimentaire est tourné vers les supermarchés, cela induit une perte de qualité et une distanciation vis-à-vis du client, explique Haidar. Dans



Joe Kesouani

cette épicerie, je veux réintroduire la relation de proximité et pouvoir satisfaire aussi bien le besoin très précis d'un professionnel à qui il manque une herbe aromatique que les désirs d'un passant qui a juste envie de bien manger. » Gramm est un investissement d'environ 400 000 dollars, financés en partie par un prêt Kafalat. Dans ce projet, Haidar est accompagné de sa femme Nada Zeineh, Toufic Zein et de Mona Sayegh.

La mémoire, la proximité. Voilà ce qui motive Youssef Haidar depuis ses débuts. Diplômé de l'École des beaux-arts de Paris, c'est un attachement profond à l'Orient qui le pousse à se consacrer immédiatement à la préservation des sites historiques libanais. Musée du savon à Saïda, musée archéologique de l'AUB, réhabilitation de la mosquée Omari au

centre-ville... Le cabinet Youssef Haidar fait aussi dans le commercial et le résidentiel, mais garde tant que faire se peut une touche de tradition comme dans le cas de la boutique Orient 499 à Ain el-Mreissé par exemple.

Dernier projet en vogue et sûrement l'un des plus prestigieux : Beit Beirut ou la maison jaune de Sodoco. Sur ce chantier emblématique, Haidar est en charge de la programmation, de l'architecture et de la scénographie. « Il s'agit du premier lieu public consacré à la mémoire libanaise, raconte l'architecte. C'est vraiment un projet phare, car après la guerre nous sommes passés directement de l'amnistie à l'amnésie. » Le chantier devrait se terminer fin 2015 pour une ouverture au public prévue au printemps 2016.

Nagi Morkos

En bref

• **Em Sherif**, l'enseigne de restauration orientale située depuis 2011 à Achrafie annonce l'ouverture de sa deuxième franchise. Situé à Djeddah en Arabie saoudite, le nouvel établissement pourra accueillir 200 personnes à l'intérieur et 70 en extérieur pour un investissement à hauteur de cinq millions de dollars. Dans le respect de la marque Em Sherif, la branche saoudienne proposera une formule de mezzés et de plats du jour dans un cadre traditionnel oriental. Dany Chaccour, fondateur de la société SGR Offshore SAL et responsable de la franchise Em Sherif, annonce d'autres ouvertures prochainement au Koweït, en Jordanie, à Abou Dhabi et à Londres.

• Rue Pasteur, Jean Marie Riachi a fermé son établissement Rosé pour le remplacer par un bistrot libanais : **Loris**. En cause, la situation économique peu favorable à un restaurant haut de gamme. Adieu la cuisine moléculaire, « Loris c'est le contraire de Rosé », explique le patron des lieux. Moyennant un investissement de 400 000 dollars, le restaurant a gardé sa structure de vieille maison libanaise, mais offre désormais à ses clients plusieurs espaces : une "Dekkéné" pour boire un verre, un "Furn", un coin grillades, une terrasse et un jardin avec sa fontaine. Loris est ouvert tous les jours de 11h à 2h pour un ticket moyen de 25 dollars.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net