

## Le restaurant L'Occa Matta fait peau neuve

**L'**enseigne italienne L'Occa Matta, ouverte à Mar Mikhaél dans une ancienne maison libanaise en août 2011, change sa décoration. La salle a été rénovée et la terrasse réaménagée pour accueillir une pergola et élargir

sa capacité assise de 20 à 40 places. À l'intérieur, L'Occa Matta peut recevoir une soixantaine de personnes. Le menu présente toujours des plats des régions du nord de l'Italie, comme la Lombardie et le Piémont, mais il introduit « de

nouveaux plats simples et abordables », explique Sacha Aboukhalil. Parmi les nouveautés de la maison, les panzerotti mozzarella, jambon de parme et tomates, la Focaccia maison traditionnelle à la génoise, le tartare de bœuf à l'huile de truffe ou encore, au menu d'hiver, la polenta. Le ticket moyen est passé de 52 à 46 dollars. L'Occa Matta reçoit sa clientèle tous les jours de midi à 16h et de 19h30 à minuit. L'actionnariat a également changé, mais Sacha Aboukhalil demeure le partenaire principal de Cantina SAL, la société propriétaire du restaurant. Les travaux ont requis un investissement de 60 000 dollars que les partenaires espèrent amortir en une année. Quant à l'investissement de départ de 500 000 dollars, il a été remboursé à plus de 30 %.

Nagi Morkos / Hodema



### Le chiffre

**55 %**

**taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin juillet**

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 55 % sur les sept premiers mois de l'année, contre 63 % à la même période un an plus tôt. Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes au Moyen-Orient, suivi de Manama (42 %) et du Caire (28 %).

Le tarif moyen par chambre a atteint 166 dollars, en baisse de 20,7 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 31 % à 92 dollars.

## Kitchenlab, un espace dédié à l'univers de la cuisine, ouvre à Gemmayzé

**I**nauguré le 3 octobre au bas des escaliers de Gemmayzé, Kitchenlab est à la fois une épicerie qui propose des produits certifiés bio (légumes, viandes, poulets, poissons, graines, huiles, etc.), un magasin d'ustensiles de cuisine "modernes et utiles" et un atelier de cuisine professionnel spécialement conçu pour accueillir des cours de cuisine sur différents thèmes « qui se terminent par une dégustation autour d'une tablée conviviale ». À travers ce concept, « le premier de ce type au Liban », ses deux créatrices Michelle Gebeily et Youmna Ziadé Karam veulent « proposer une approche globa-

le et inédite de l'univers de l'alimentation saine et redonner à la cuisine ses lettres de noblesse ». Les cours ciblent une clientèle large de tous âges et sont dispensés au grand public ou à des groupes privés allant jusqu'à 16 personnes, chaque participant disposant de sa station de préparation individuelle et de ses ustensiles de cuisine. « Nous cherchons à sensibiliser les jeunes et moins jeunes à l'importance du choix des ingrédients utilisés en cuisine et au plaisir de les préparer, poursuit Youmna. Les prix varient de 60 à 75 dollars selon le menu et les matières premières utilisées, et comprennent le cours d'environ

deux heures trente, le repas qui suit et les boissons. » Kitchenlab organise également des anniversaires et des cours destinés aux enfants à des tarifs spé-

ciaux. Le projet a requis un investissement de 350 000 dollars dont l'amortissement est prévu en deux ans.

L. R.



## Prune, un nouveau bistrot français, s'installe à Mar Mikhaël

**P**runes est le dernier-né des "bistrot de quartier" de Mar Mikhaël. Le restaurant développé par Samer et

Mazen Maroun (également propriétaires des onze enseignes Olio et Soto au Liban) propose une cuisine « typiquement française dont certaines spécialités s'articulent autour des prunes, telles que la salade de chèvre aux prunes, le macaron aux prunes et le foie gras au chutney de prunes ». Le lieu présente également à la vente des compotes de prunes bio. Le menu, développé par Samer, changera selon la saison et proposera, entre autres, des plateaux d'huîtres, des moules-frites, des merguez et une formule quotidienne "cinq à huître" qui offre des huîtres à prix réduit de 17h à 20h. Un brunch est servi les dimanches de midi à 16h. « Nous offrons un

excellent rapport qualité/prix ; nos ingrédients sont certifiés bio et nous utilisons de la viande Angus tout en maintenant des prix abordables. » Le ticket moyen est de 45 dollars. Le lieu peut accueillir 40 personnes tous les jours de midi à minuit. Avec leur compagnie Lotus Management Group, Samer et Mazen Maroun ont investi 300 000 dollars dans ce projet, prévus d'être rentabilisés en 18 mois. Ils planifient également l'ouverture de "À côté", une sandwicherie gourmet de 24 places assises. Celle-ci sera attenante au bistrot et en partagera la terrasse. Les clients auront ainsi le choix entre le menu des deux établissements.

Vanessa Habib / Hodema



### En bref

- **Street Burger**, un nouveau concept de burger joint, a ouvert ses portes à Mar Mikhaël. Étendu sur une surface de 40 m<sup>2</sup>, le lieu a une capacité assise de 30 personnes et ouvre tous les jours de midi à 2h. Il propose également la livraison à domicile et la vente à emporter. Le ticket moyen est de 11 dollars. La compagnie Street Burger SARL, détenue par Élie Reaidy et Ziad Salameh, a investi environ 100 000 dollars dans ce projet dont l'amortissement est prévu en trois ans. Les deux partenaires planifient l'ouverture d'autres enseignes dans le pays notamment à Hamra, Badaro, Jounié et Antélias, ainsi que des franchises de la marque à l'étranger.

## Le Bedivere incite ses clients à laisser leur mobile à l'entrée

**L**e Bedivere accorde une réduction de 10 % sur l'addition si le client consent à laisser son téléphone portable à l'entrée. Un geste commercial qui a valu à son manager Jihad Zein une visibilité inattendue sur les réseaux sociaux en ligne. En septembre, un client a posté la photo du lieu sur Reddit – un site américain de partage. L'information est devenue virale et a été reprise

sur Imgur, un autre site de partage d'images, Buzzfeed, le Huffington Post, puis des médias plus traditionnels comme la BBC, CNN et *Time Magazine*. Jihad Zein ne peut pas encore évaluer l'impact de ce buzz sur son chiffre d'affaires. « Il faudra encore un peu de temps pour voir si Bedivere a attiré davantage de monde. » Quant à lui, il met un point d'honneur à ne pas utiliser son téléphone en pleine conversation, « sauf pour les appels urgents ».

L'idée d'appliquer cette politique au restaurant-bar ouvert le 23 août 2012 à Hamra est venue d'une envie personnelle de Jihad Zein. « À chaque fois que je sortais, tout le monde était scotché à son téléphone et personne ne se concentrait sur les conversations. J'en avais assez, je ne m'amusais pas. » Il

décide donc que dans son restaurant, les gens devront déconnecter. Pour les inciter à mieux apprécier la compagnie des autres, il accorde une réduction à ceux qui acceptent de laisser leur téléphone de côté. Aucun risque de vol, les téléphones sont entreposés dans une petite armoire fermée à clé à côté du bar. Cela fonctionne puisque 40 % de la clientèle accepte de jouer le jeu. Le restaurant-bar dont l'ambiance est proche de celle d'une taverne s'étend sur 80 m<sup>2</sup> et dispose d'une terrasse. Il peut accueillir jusqu'à 100 personnes avec un ticket moyen de 15 dollars. Jihad Zein et son partenaire Samer Korban y ont investi 200 000 dollars à travers la SARL Table Ronde. Ils espèrent l'amortir en deux ans.

Carmen Durand



- Les propriétaires du restaurant italien **Totò** situé à Mar Mikhaël développent une nouvelle enseigne, **Totò Express**. Celle-ci est une "déclinaison simplifiée de Totò" avec une carte principalement composée de pizzas (celles de Totò), de spécialités à base de pâtes à pizza telles que les rotolino, de quelques plats de pâtes, de salades et antipasti. Le ticket moyen est de 25 dollars. Le lieu, ouvert tous les jours de 18h30 à 2h, ne prend pas les réservations et dispose d'une capacité assise de 64 places. Totò Express a ouvert en lieu et place du restaurant-bar Lei situé à l'étage au-dessus de Totò. Un investissement de 70 000 dollars a été nécessaire pour transformer les lieux. L'amortissement est prévu en deux ans.

Il fait l'actualité

# Ihab Kanawati dirige le nouvel hôtel Staybridge Intercontinental à Verdun

Ihab Kanawati a inauguré le 3 septembre l'hôtel Staybridge Suites, dans le quartier de Verdun. Le directeur général de l'établissement est responsable du projet depuis 2012. Staybridge Suites est l'un des fleurons du groupe hôtelier Intercontinental Hotel Group (IHG) qui comprend cinq hôtels au Liban : Phoenicia, Vendôme, Mzaar, Crowne Plaza et Holiday Inn. « Staybridge Beirut est le seul au Moyen-Orient qui soit autonome, car cette enseigne est généralement ouverte dans un immeuble abritant un autre hôtel du groupe. Il est également le plus haut avec 23 étages », explique le directeur général. L'hôtel propose 121 suites parmi lesquelles 33 studios de 44 mètres carrés, 77 unités de 76 mètres carrés avec une chambre à coucher et enfin 11 de 127 mètres carrés comprenant deux chambres à coucher. Une vingtaine de chambres peuvent être connectées entre elles. Elles disposent toutes de kitchenettes équipées de réfrigérateurs, micro-ondes, service de coutellerie, etc.

Un projet touristique ambitieux qu'Ihab Kanawati lance dans une situation économique tendue à laquelle s'ajoute l'interdiction des ressortissants des pays du Golfe de se rendre au Liban : « Les incertitudes liées au pays font partie de notre vie quotidienne, mais je suis convaincu que la situation va s'améliorer et que le marché libanais a besoin de concepts hôteliers pour les longs séjours. » Kanawati, qui a intégré le groupe Intercontinental il y a 17 ans, connaît bien les différentes enseignes de la chaîne. Il précise que Staybridge n'est pas un « immeuble d'appartements meublés, mais un hôtel



innovant haut de gamme avec des services limités, une « maison loin de la maison », ciblant une clientèle d'affaires et des familles qui recherchent le confort allié aux technologies modernes ». Ainsi, une connexion Internet, « la plus rapide au Liban », est offerte dans tout l'établissement, mais pas de service en chambre ou mini-bar. Un service de nettoyage est assuré, mais les clients peuvent laver eux-mêmes leur linge dans une buanderie située au sous-sol, près d'une salle de sport équipée de machines de pointe. Pas de restaurant non plus, mais une « grande salle conviviale pour le service du petit déjeuner compris dans le prix de la chambre ». Celui-ci démarre à 200 dollars et varie selon le type d'unités et la durée du séjour. « Plus celle-ci est longue, plus le prix est réduit », poursuit Kanawati, qui propose des offres spéciales pour le lancement de l'hôtel. Enfin, une piscine au 23<sup>e</sup> étage ainsi qu'un patio situé juste au-dessus « surplombant la ville » complètent l'offre.

« Le Staybridge est un concept

très lucratif, ce qui explique sa rapide expansion dans le monde (200 établissements en 15 ans, dont trois au Moyen-Orient) ; l'absence de restaurant et le nombre limité de services permettent de limiter notre équipe à seulement une trentaine d'employés bien formés. » L'hôtel est détenu par Soligran Hotel SAL, une filiale de Horizon Development, le groupe de développement immobilier de Bahaa Hariri qui a investi autour de 100 millions de dollars. Il est géré par IHG qui avait signé le contrat de gestion avec Soligran Hotel SAL depuis 2009.

Diplômé en gestion hôtelière du Miami Dade College, Ihab Kanawati a débuté sa carrière à l'hôtel Sheraton de Copenhague. Il multiplie les expériences principalement dans les départements financiers de divers hôtels avant de rentrer au Liban en 1999 comme contrôleur financier du Vendôme, puis du Crowne Plaza dont il deviendra le directeur général en 2007. Staybridge qui « enregistre des taux d'occupation record dans tous les pays d'implantation » ouvrira bientôt en Arabie saoudite, en Jordanie et à Dubaï.

Lina Raphaël

En bref

- Le groupe Admic (Monoprix, CityMall) a réduit de moitié la surface de l'enseigne **Fauchon** inaugurée rue Gouraud durant l'été 2012 : le restaurant est fermé et l'espace gardera seulement le coin boutique qui propose des produits d'épicerie fine emblématiques de la marque – chocolats, confitures, thés et huiles – et sert cafés et sandwiches en terrasse. Quant au restaurant, il laisse la place à une supérette Monop'.

- Plusieurs enseignes de restauration à Beyrouth ont récemment mis la clef sous la porte, parmi elles le tapas bar **Tinto**, ouvert depuis juin 2011 rue Uruguay et le restaurant **Maki** à Sodeco. Par ailleurs, le groupe **Americana**, propriétaire de plusieurs marques de restauration au Liban notamment Krispy Kreme, Hardees, KFC, Signor Sassi, Pizza Hut et Costa Coffee, a entamé une réduction de ses effectifs et planifie la fermeture de quelques-unes de ses enseignes et la relocalisation d'autres. L'enseigne Krispy Kreme rue Bliss a déjà été remplacée par KFC, une autre enseigne du groupe.

- La marque **Oslo** présente sur le marché libanais depuis 1997, et proposant ses produits uniquement en distribution et sur commande, a inauguré un point de vente à Mar Mikhaël qui offre entre autres des glaces, biscuits, gâteaux, madeleines et brownies. Le lieu est ouvert tous les jours de 11h à 20h.

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