

Samer Chehlaoui vend ses parts du groupe Roadster à Donald Daccache

Samer Chehlaoui, à la tête du groupe Roadster (qui comprend les marques Roadster Diner et Deek Duke), vient de vendre sa part de 50 % dans la compagnie à son partenai-

re et beau-frère Donald Daccache (également propriétaire des concepts Zaatat W Zeit, Bar Tartine et Studio 43). Pour Chehlaoui, qui dirigeait le groupe depuis 2001, Roadster Diner Company est « devenue une véritable institution, la plus grande boîte F&B au Liban, comptant aujourd'hui 1 000 employés et 18 enseignes au total (y compris les centres de livraison) ; c'est une référence en termes de standards de qualité et le leader du casual dining au Liban ». La compagnie génère plus de 40 millions de dollars de chiffre d'affaires annuel. C'est en 2012 que les deux partenaires décident officiellement de se séparer et entament une évaluation de la compagnie, effectuée par la société PriceWaterhouseCoopers (PWC). Selon Chehlaoui, « le montant de la transaction a été supérieur de 40 % à l'évaluation ».

Pendant, les deux parties s'accordent à ne pas divulguer les chiffres de la vente à ce stade. Donald Daccache, désormais unique propriétaire du groupe, estime tout comme son ancien partenaire que « la culture Roadster et les ressources humaines constituent le plus grand capital de la compagnie ». Il affirme « qu'il existe encore beaucoup d'opportunités non exploitées telles que la franchise de Roadster dans la région et le développement de la marque Deek Duke ». Quant à Chehlaoui, il a créé Schmid Holding, une société d'investissement dans divers secteurs parmi lesquels l'hôtellerie et le F&B qui se lancera bientôt dans de nouveaux concepts de restauration. La société Roadster Diner SARL avait été créée en 1998 par Daccache et Chehlaoui avec un capital de 25 millions de livres libanaises.

Nagi Morkos / Hodema

Le chiffre

58 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth au 1^{er} semestre

Selon la dernière étude du cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 58 % au premier semestre, contre 65 % 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 (45 %) et du Caire (31 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 166 dollars, en baisse de 21 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 30 % à 96 dollars.



WonderEight sélectionnée pour les Restaurant & Bar Design Awards 2013 à Londres

WonderEight, une agence de design libanaise fondée en 1999 par

les frères Boudy et Walid Nasralla et codétenue par Karim Abourizk, a été sélectionnée

pour les Restaurant & Bar Design Awards à Londres. WonderEight, basée à Beyrouth, a été nominée dans la catégorie « Restaurant du Moyen-Orient & Afrique du Nord » pour la création du concept et de l'identité de l'enseigne Origami, un restaurant et une académie pour enfants, située à Dbayé (voir *Le Commerce du Levant*, novembre 2012). « Le défi de ce projet était de faire ressortir le caractère ludique de l'élégance », explique Walid Nasralla. « L'académie comprend des cours de théâtre et d'art, des ateliers et un studio de danse, alors que le restaurant propose une cuisine raffi-

née pour une clientèle haut de gamme. Ainsi, le choix du nom était essentiel pour communiquer à la fois l'animation et le raffinement. Le concept et l'identité du restaurant sont venus ensuite naturellement. » En créant l'identité de la marque, WonderEight a notamment appliqué l'art du pliage, inspiré de l'Origami, sur différents supports à portée de main. La société a été sélectionnée parmi 667 candidats.

Le lauréat dans la catégorie identité visuelle est Estudio m Barcelona pour le glacier Eyescream & Friends (Espagne).

N. M.



Au Bistrot de Michel ouvre à Achrafié

Achrafié accueille un nouveau restaurant de quartier, Au Bistrot de Michel, qui propose une cuisine française traditionnelle. « Nous servons des plats de qualité, préparés à partir d'ingrédients frais sans aucun produit congelé et à des prix abordables », explique Michel Madi, le propriétaire du

restaurant. Ce dernier a développé le menu lui-même avec l'aide de son chef Hussein Sleiman. La carte propose plusieurs spécialités parmi lesquelles la salade de chèvre à la sauce de figues, l'entrecôte de bœuf Black Angus et le steak tartare et, côté desserts, le "moelleux au chocolat de Cedric", une "recette de famil-

le", ainsi que le "Apple crumble". La carte des vins met à l'honneur une vingtaine de châteaux français pour tous les budgets. Le ticket moyen avoisine les 30 dollars. Ouvert rue Zahar, Au Bistrot de Michel accueille sa clientèle du lundi au samedi, de midi à 16h à déjeuner et de 18h à minuit à dîner. Étendu sur une surface de 90 m², le lieu bénéficie d'une capacité assise de 38 personnes entre l'intérieur et la terrasse. La décoration signée Cynthia Madi, l'épouse de Michel, est « fidèle au concept de bistrot français notamment dans le choix du bois, du mobilier et des ardoises, et la présence d'un auvent à l'entrée du restaurant ». Michel Madi a investi 70 000 dollars dans ce restaurant prévus d'être rentabilisés d'ici à deux ans.

L. R.



Babel inaugure à Amchit sa troisième enseigne au Liban

Babel Bahr, restaurant libanais de poissons et fruits de mer, est le dernier-né de la marque Babel qui compte déjà deux enseignes au

Liban : Babel à Dbayé et Babel Bay à Zaitunay Bay. Ouvert en septembre, Babel Bahr est situé sur la côte de Amchit. Il propose « une cuisine et un service de

qualité, dans une atmosphère tranquille et un cadre monumental invitant les clients à un voyage des mille et une nuits ». Le menu, bien que toujours basé sur la cuisine libanaise, diffère selon les établissements. Ainsi, les spécialités à Amchit sont la "tabboulet el-bahar", la "hendbeh" aux calamars, les "basterma" au thon et la "kebbet samak bel sanieh". Les plats sont préparés dans la cuisine centrale située à Dbayé. Le ticket moyen est de 60 dollars. Le lieu, propriété de la société Afkar Holding, est ouvert de midi à minuit tous les jours, et dispose d'une capacité assise de 180 personnes en salle et 160 personnes dans les deux terrasses. Il emploie une centaine de personnes.

L. R.



En bref

- Hamra accueille **Cottage Chic**, un nouveau diner qui propose petit déjeuner, déjeuner et dîner préparés « à 75 % à base de produits organiques » cultivés dans son propre terrain agricole de 8 000 m² situé à Amchit. Le ticket moyen est de 20 dollars. Le lieu dont la surface s'étend sur 85 m² peut accueillir 35 personnes tous les jours de 8h à 23h. La compagnie propriétaire, VBN Group, détenue par Viviane Nassour, qui a déjà à son actif la franchise de la marque PappaRoti à Dubaï et au Liban, a investi 250 000 dollars dans cet établissement qu'elle compte franchiser à l'étranger.

- Le bar **Bodo**, déjà présent à Hamra, a ouvert une enseigne à Mar Mikhaël. Le lieu peut accueillir 60 personnes tous les jours de 16h à 5h. Le ticket moyen est de 20 dollars. Les propriétaires Khaled Mjawaz et Nawaf Beydoun de la compagnie Mindset Holding, également partenaires dans les bars Collins (rue Uruguay), Jackie O' (Hamra) et Malgo (Jbeil), ont investi 150 000 dollars dans ce nouvel établissement, avec un amortissement prévu en deux ans.

- Beyrouth a vu la fermeture de plusieurs restaurants ces dernières semaines, notamment le **Hard Rock Café** à Aïn el-Mraïssé (ouvert depuis 17 ans) et le restaurant-bar **Cassis** développé par la société Add Mind et présent rue Uruguay depuis septembre 2011.

Ils font l'actualité

En bref

Liza Soughayar et Ziad Asseily lancent Liza à Beyrouth

Le restaurant libanais Liza ouvre ses portes début octobre rue Trabaud à Achrafié. Présent à Paris depuis 2005, c'est le premier restaurant libanais à être référencé dans le guide Michelin (depuis 2009) et le seul à avoir obtenu la note de 24 dans le guide Zagat – la plus haute étant de 28 – « devant tous les restaurants de cuisine étrangère de Paris ». Les artisans de ce succès, Liza Soughayar et Ziad Asseily, mariés à la ville comme au travail, ont choisi une maison libanaise traditionnelle du début du XIX^e siècle pour y abriter leur "bébé".

« Nous n'avions pas prévu d'ouvrir l'enseigne au Liban, notre objectif étant de développer la marque en Europe, explique Asseily. Mais nous avions le partenaire idéal et un local unique ; ça ne pouvait se refuser. » À Beyrouth, Liza est ouvert sous forme de joint-venture entre les sociétés Levantine (dont les partenaires sont majoritairement Liza et Ziad) et Sky Management (propriétaire et gérant du Skybar), avec la participation d'investisseurs privés. Sky Management est en charge de gérer le lieu. L'investissement avoisine les 1,7 million de dollars et l'amortissement est prévu en trois ans.

Liza se caractérise par une cuisine libanaise « authentique, légère et fraîche », mettant en vedette les assaisonnements à froid, les poissons crus et les plats du jour aux côtés des mezzés traditionnels. « Nous ne sommes pas un restaurant fusion, précise Soughayar. Notre innovation réside dans la recombinaison de recettes classiques à partir d'ingrédients traditionnels



de la cuisine libanaise et non de produits utilisés dans d'autres cuisines. » À titre d'exemple, le mouton aux cinq épices douces, la friture de bar et aubergine avec son tartare de tomates ou encore le sfouf, gâteau à base de safran, farci de potiron et ashta à la pistache.

Pour le déjeuner, Liza propose des formules légères et rapides pour un ticket moyen de 35 dollars. À dîner, où l'ambiance est « plus feutrée avec lumières tamisées, lounge music et cocktails maison », les clients peuvent apprécier le menu "nazzel" ("sers-nous") comprenant une quinzaine de mezzés, des plats et grillades, et un assortiment de desserts pour un ticket moyen d'environ 55 dollars. Avec, proposés en permanence, sept plats signatures. Le restaurant a une capacité assise de 120 personnes et une surface de 500 m². Pour Liza et Ziad, ce restaurant « reflète le Liban d'aujourd'hui, traditionnel d'une part, contemporain de l'autre ». Dès le départ ils s'entourent de designers libanais afin de promouvoir l'image

actuelle du pays : « Nous ne voulions pas tomber dans la nostalgie des années d'avant-guerre mais, au contraire, montrer ce qui se fait de mieux au Liban aujourd'hui, notamment dans la cuisine et le design. Notre pays regorge de talents et d'idées. » La décoration du lieu est signée Maria Ousseimi.

Liza Soughayar est diplômée de l'école hôtelière de Lausanne et a travaillé entre autres à l'hôtel parisien Prince de Galles comme directrice des banquets. Ziad Asseily est diplômé de l'Essec en finance et marketing. Le restaurant Liza est né de leur rencontre et s'est développé depuis en service traiteur, en boulangerie-sandwicherie (L de Liza) et en points de vente notamment aux Galeries Lafayette et à l'aéroport de Roissy. Liza est également présent au Qatar depuis 2010. Le duo envisage en 2014 l'ouverture d'un concept de restauration rapide ainsi que de nouvelles unités du L de Liza, à Paris, en vue de les franchiser à l'étranger.

Lina Raphaël

• La chaîne hôtelière cinq étoiles **Mandarin Oriental** a annoncé qu'elle opérerait son premier établissement hôtelier à Beyrouth d'ici à 2017. La propriété sera détenue et développée par la société Bachoura 987, une joint-venture entre des investisseurs libanais et saoudiens gérée par Sabah Barakat, le vice-président du groupe saoudien Olayan. L'hôtel s'étendra sur une surface de 63 000 m² et comprendra 154 chambres, 62 suites, 35 appartements meublés, quatre restaurants, une boîte de nuit, une salle de sport et une piscine. L'investissement s'élève à 200 millions de dollars.

• **Eden Rock Resort**, un nouveau complexe hôtelier et résidentiel, est prévu à Ramlet el-Baida dans cinq ans. Le projet qui occupera une surface de 22 000 m² comprendra un hôtel 5 étoiles (qui sera géré par une nouvelle chaîne internationale), une tour résidentielle, des appartements meublés, des chalets ainsi que des salles de banquets et conférences. Côté loisirs, le complexe inclura des restaurants, un spa, une salle de sport, plusieurs piscines, une marina et bénéficiera d'un accès à la mer. Le projet est détenu par Achour Holding, la compagnie qui possède et gère les trois hôtels Lancaster au Liban.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net