

## Boussole : le Bristol s'installe à l'Esa



### Le chiffre

**58,9 %**  
taux d'occupation  
des hôtels  
à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles à Beyrouth a atteint les 58,9 % pour la première moitié de 2018, en baisse par rapport aux 61,9 % enregistrés à la même période l'an dernier. Selon le cabinet Ernst & Young, cette évolution est essentiellement due à l'absence des touristes du Golfe, qui composaient auparavant l'essentiel de la clientèle touristique. Cette faible activité des hôtels s'accompagne d'une baisse de 2,5 % du revenu par chambre disponible, lequel s'établit à 107 dollars. En revanche, le tarif moyen par chambre a augmenté de 2,5 % à 182 dollars sur la même période.

**B**oussole a ouvert à l'École supérieure des affaires (Esa) de Clemenceau. Situé au dernier étage du bâtiment principal, ce nouveau restaurant est signé par le service traiteur du Bristol, qui collabore déjà à d'autres lieux telle la villa Linda Surssock. Ouvert de 7h30 à 19h, il accueille jusqu'à 150 personnes assises pour un ticket

moyen compris entre 15 et 20 dollars. Au menu, on retrouve une cuisine internationale avec des sandwiches, des salades et des plats du jour libanais en service continu. Avec ses larges tables et sa vue dégagée sur la mer, Boussole est à la fois un espace de restauration et de travail. « C'était important d'ajouter un espace de restauration à notre

école, pour nos étudiants mais aussi pour accueillir d'autres convives à la recherche d'un endroit calme où travailler ou tout simplement d'un lieu inusité pour prendre un café », explique Stéphane Attali, directeur de l'Esa. Ni les termes exacts ni le montant du contrat qui lie l'Esa au Bristol n'ont été spécifiés.

**Nagi Morkos**

## Stops remplace Trainstation

**C'**est dans les locaux de l'ancienne gare ferroviaire de Mar Mikhaël, qui accueillait auparavant Trainstation, que Stops a décidé de faire son nid. Ce bar, aux allures de boîte de nuit en plein air, est ouvert les jeudis, vendredis et samedis tant que le climat le permet. Il a exigé un investissement de quelque 350 000 dollars. Le concept est simple : offrir une musique plutôt internationale, sur laquelle éventuellement danser, autour de plats à partager (salades, mini-burgers...) et des inévitables cocktails. En tout, Stops peut accueillir 400 fêtards pour une facture d'environ 55 dollars per capita. « Nous avons adoré l'endroit : un espace à la fois

«négligé» et plein de caractère », explique Ramzi Moghabghab, le directeur du groupe qui détient par ailleurs les enseignes Enab, Dunya ainsi que le cluster Gardens à Naccache.

Pour le groupe, Stops signe d'ailleurs un repositionnement stratégique : « Le pari de Naccache n'a pas marché, la clientèle que nous visions n'est pas au rendez-vous et sur neuf restaurants, quatre ont déjà fermé », justifie Ramzi Moghabghab. D'où la décision de revenir à Beyrouth où le ticket moyen est plus élevé qu'en proche banlieue. « Nous pouvons aussi attirer une clientèle touristique, qui ne sort pas de la capitale. »

**N.M.**



## P'tit Bistrot : un nouveau bistrot français à Mar Mikhaël

**A**vec déjà deux adresses (Jal el-dib et Achrafié), la sandwicherie P'tit Creux est désormais en vitesse de croisière. Ce qui a laissé un peu de temps à son propriétaire, Chadi Khairallah, pour réfléchir à un nouveau concept. Sa nouvelle idée ? Décliner le concept en bistrot. « Ce qui a fait le succès de P'tit Creux, c'était une offre de qualité à prix abordable. Il y a une forte demande pour un restaurant qui propose un service similaire », explique le propriétaire, qui a longtemps travaillé en France. Situé dans le local qui abritait auparavant la pâtisserie Magnolia à Mar Mikhaël, P'tit Bistrot accueille 40 personnes entre la salle et la terrasse. Le lieu offre des formules "tout compris" avec un excellent rapport qualité/prix (15



et 25 dollars) ainsi qu'une carte où manger pour environ 35 dollars par personne. Y figurent des plats qui ont fait la réputation de la bistrologie, comme la soupe à l'oignon, les cuisses de grenouilles, le steak frites, ou encore l'escalope de veau... « La région où nous nous instal-

lons est le triangle d'or de Mar Mikhaël : la clientèle assez jeune est à la recherche de menus à la trentaine de dollars. On peut s'y garer facilement et s'installer en terrasse », ajoute le propriétaire qui a investi environ 300 000 dollars.

Nada Alameddine

## 2018 : une assez bonne saison pour les plages

**A**lors qu'on referme les parasols et remise les maillots de bain, les propriétaires de plages privées affichent plutôt le sourire à l'heure du bilan. « La saison s'est bien passée, en particulier si on tient compte de la situation économique générale du pays », explique Khalil Noujaim, propriétaire d'Orchid Beach Lounge du groupe Level 5 Holding.

Installée à Jiyé et à Batroun, l'entrée y coûte 50 000 livres libanaises (33 dollars). Même son de cloche du côté de Lazy B, autre plage privée de la région de Jiyé, dont les prix varient entre 35 000 livres libanaises (23 dollars) en semaine à 45 000 (30 dollars) le week-end, soit la moyenne des tarifs en vigueur sur la côte. « Notre chiffre d'affaires montre une haus-

se de 20 % », se félicite le propriétaire Georges Boustany. Mais pour des établissements comme Eddé Sands, à Byblos, le bilan est plus mitigé. « Le boycott des touristes du Golfe a été un véritable handicap. Nous avons perdu une clientèle à très fort pouvoir d'achat », justifie Alice Eddé, la propriétaire. Pour maintenir le nombre de ses visiteurs, Eddé Sands a dû baisser son ticket d'entrée à 22 500 livres libanaises (15 dollars), un prix très attractif qui positionnait ce complexe balnéaire parmi les très bons rapports qualité/prix de l'année. « Ce qui a permis de limiter la baisse de notre chiffre d'affaires à seulement 15 % », déplore-t-elle malgré tout.

N.A.

### En bref

- À Mar Mikhaël, un nouveau restaurant fusion et bar à cocktails a ouvert à la place de l'ancien Terminal B. « C'est un emplacement stratégique qui nous permet de cibler la clientèle que nous recherchons », explique Eddy Gebrayel, le gérant. Nommé **Amélia**, en hommage à l'Américaine Amelia Earhart et première femme pilote d'avions, l'établissement peut accueillir 160 personnes assises. Au menu, on retrouve une sélection de cuisine internationale : salades, grillades mais aussi ceviches ou flammkuchen – les fameuses tartes flambées – pour un ticket moyen autour de 30 dollars par personne. Les propriétaires, qui détiennent en outre les enseignes Faze II et Backstage, n'ont pas communiqué le montant investi.

- Vous cherchez un lieu où vous rafraîchir ? N'en jetez plus : Dbayé accueille le premier **Ice Bar** du pays. Situé dans le cluster Blueberry Square, ce très étonnant espace à cocktails et à alcools blancs, où les murs s'agrémentent de glace pure et dure (à l'intérieur, il fait moins 10 degrés), accueille environ 40 personnes. Ticket moyen ? Environ 25 dollars par personne. « Il faut voir ça comme une expérience », explique Mark Hage, le propriétaire, qui recommande des sessions de 20 minutes. On doit s'emmitoufler pour tenter l'expérience. Et aussi boire pour se réchauffer.



## Julien et Pierre Khabbaz ouvrent Noura au centre-ville

**P**our fêter les 70 ans de la maison Noura, les nouveaux propriétaires, Julien et Pierre Khabbaz, ouvrent une nouvelle boutique de 200 m<sup>2</sup> au centre-ville de Beyrouth. « Cette boutique permet à Noura, qui n'existait qu'à Sassine et à Sioufi, de sortir d'Achrafîé. L'immeuble M1, où nous nous installons, est un emplacement stratégique, sur l'un des principaux axes, la rue Omar Daouk, qui va vers l'ouest de la ville. Nous avons ainsi la chance d'être facilement accessible en voiture avec une facilité de parking », assure Julien Khabbaz, nouveau PDG du groupe. Moyennant un investissement d'environ 500 000 dollars, cette nouvelle boutique, dont le design intérieur joue sur des tonalités de bois et de cuivre, met en avant le savoir-faire de la marque : pâtisserie, chocolaterie, viennoiseries et glaces.

Associés à un groupe d'investisseurs libanais minoritaires, les frères Khabbaz ont racheté l'honorable maison, fondée en 1948, pour 14 millions de dollars en 2017. Ne voulant pas brusquer la vieille dame, ils ont pris le temps de se familiariser avec sa culture de l'entreprise avant de peaufiner une nouvelle identité de marque. « Nous avons gardé les 75 employés de l'entreprise et recruté de nouveaux profils », avance Julien Khabbaz, qui insiste sur le maintien des traditions. « Noura est une "marque icône" de la gastronomie et de la culture libanaises. Pendant 70 ans, elle a accompagné toutes les célébrations des Libanais et c'est ce que nous voulons faire perdurer. » Depuis, le logo a légèrement été remanié et le packaging revu. Mais la vraie nouveauté, c'est la mise en



œuvre de la stratégie d'expansion de la marque. Outre le nouveau magasin de Bab Idriss, Noura devrait ouvrir d'autres emplacements au Liban. « Contrairement au métier de traiteur, la pâtisserie demeure une affaire de proximité », justifient Julien et Pierre Khabbaz. D'ores et déjà, ils planifient l'ouverture en 2019 d'une troisième boutique dans la région d'Antélias. Une quatrième pourrait voir le jour à Hamra sans impacter le travail de la cuisine centrale de Noura à Sioufi, qui peut produire jusqu'à 5 000 bûches de Noël en 48 heures au moment des fêtes. « On peut faire décoller le chiffre d'affaires en maintenant quasiment les mêmes coûts opérationnels. Les nouvelles boutiques vont nous permettre de dégager des marges nettes et d'entamer notre retour sur investissement. » C'est seulement en 2020 que devrait venir le temps des franchises, vers les pays du Golfe. Rien pourtant ne prédestinait les frères Khabbaz à reprendre en main la marque. Héritiers de la chaîne de distribution de vêtements pour enfants Khabbaz, chacun évoluait dans des univers à

mille années-lumière du petit commerce. Architecte de formation, Pierre a, dans une vie passée, monté une société de confection textile aux États-Unis, tandis que Julien, dont les études le prédestinaient à devenir ingénieur, s'est tourné vers la finance. Ancien trader, il a ainsi passé dix ans dans le secteur de la banque d'affaires entre les États-Unis et le Liban. Au décès de leur père en 2016, aucun des héritiers ne se sent la fibre pour reprendre le flambeau au sein de la PME familiale. Ils décident alors de vendre la marque. Malgré tout, l'idée de reprendre une société pour la développer aiguise leur imagination. Coup de chance ? Depuis quelques mois, Habib Chaaraoui, le fondateur de Noura, cherche un repreneur. Non pas que l'affaire aille mal : au moment de la vente, la marque affichait un chiffre d'affaires de 6 millions de dollars environ, selon *Le Commerce du Levant*. La raison est davantage à rechercher dans des motifs familiaux : la génération des enfants ne se voyant tout simplement pas diriger la pâtisserie.

Nagi Morkos

- À Badaro, une nouvelle boulangerie "à la française" a ouvert ses portes, sur la rue principale. **Bread O'clock** y sert les classiques de la boulangerie made in France mais propose aussi un coin de restauration rapide (salades, sandwiches...). Comptez pour 8 à 10 dollars par personne pour un déjeuner sur le pouce. Un espace avec tables et chaises est prévu pour ceux qui préfèrent s'installer sur place pour manger.

- Au tableau des **fermetures**, on compte le restaurant-lounge **Korus**, rue Monnot, qui tire le rideau après moins d'un an d'activité. Le fond Blueberry Capital Inc., qui détient par ailleurs la marque Bayrut Street Food, y avait investi près de quatre millions de dollars. À Gemmayzé et Mar Mikhaél, les restaurants **Beroe**, **The Rose Canteen**, **Memory Lane** et **Charlotte** cessent de même leurs activités. De l'autre côté de la ville, l'un des établissements phares du quartier Hamra, le café **De Prague** ferme ses portes définitivement et **La Petite Table** quitte l'ABC Verdun. En périphérie, on note la fermeture de **Shtrumpf** à Dbayé ainsi que des deux enseignes **Burger King de Jounié** (la première sur l'autoroute, la seconde dans la zone du téléphérique). Pas de succès non plus pour l'enseigne asiatique **Chopsticks**, qui tire sa révérence à Horch Tabet et Zouk.

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