

hôtellerie & tourisme

Kahwet Leila s'installe à Hamra

La société Food Trends Corporation (FTC) inaugure la deuxième enseigne de Kahwet Leila au Liban, à Hamra, rue Piccadilly. « Notre concept de café-restaurant libanais, ouvert depuis 2011 à Gemmayzé, est parfaitement adapté au quartier effervescent de Hamra qui regroupe des commerces, des banques, des universités et une population cosmopolite », affirme Joe Abrass, propriétaire de la marque avec Dory Daccache et Joe Njeim. La décoration et le menu ont été revus et alignés au marché de Hamra. « En terme de design, nous avons repris le style des années 1960 et 1970, et côté nourriture, nous avons élargi notre offre en incluant des plats simples et populaires comme le burger et la pizza façon libanaise. » Les mêmes changements ont été appliqués à l'enseigne de Gemmayzé. Parmi les plats



signature, Kahwet Leila propose le "pesto ras asfour" et la pizza "ashta et bananes". Le ticket moyen est de 22 dollars. Le lieu de 700 m² dispose d'un grand jardin et peut accueillir près de 300 personnes tous les jours de 8h30 à minuit. La société FTC, également propriétaire du restaurant Leila

min Lebnen et de la franchise de Margherita à l'ABC d'Achrafié, a investi 1,5 million de dollars dans cette nouvelle enseigne et planifie l'ouverture de Kahwet Leila à Alexandrie, en Égypte, où la marque est déjà présente dans la région de Maadi.

Nagi Morkos

Le chiffre

49 %

taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en juin

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 49 % à fin juin, contre 58 % sur 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 du Moyen-Orient, après Le Caire (29 %) et Koweït (48 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 160 dollars, en baisse de 6,4 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 19,8 % à 80 dollars.

Recrudescence des restaurants de vignobles

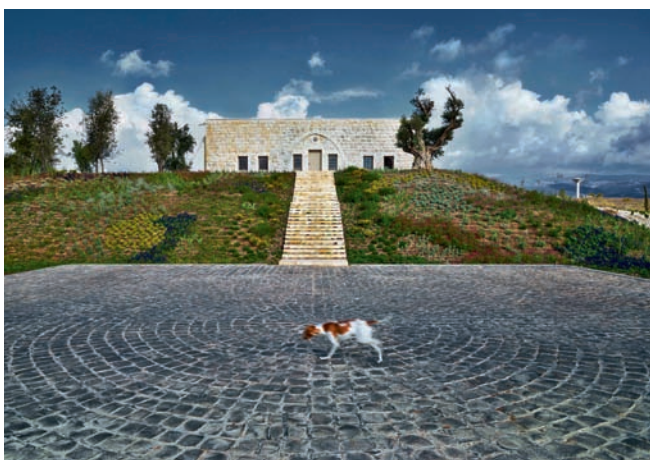
Avec une cinquantaine de vignobles présents au Liban, l'œnotourisme est en pleine expansion et draine avec lui une nouvelle tendance : les restaurants de vignobles. Les propriétaires des domaines vinicoles l'ont compris, manger sur place devient un impératif. De plus anciens vignobles comme Ksara et Kefraya dans la Békaa ont intégré une offre de

restauration depuis plusieurs années, mais la tendance prend de l'ampleur. Le Télégraphe, de Château Bellevue à Bhamdoun, propose « une cuisine du terroir qui se marie avec les vins, pour un ticket moyen de 50 dollars », explique Naji Boutros, propriétaire du domaine. Château Khoury à Zahlé introduit une offre hôtelière complète dans sa propriété avec 16 chambres

prévues pour 2015 et un espace de réceptions. Il accueille depuis fin juillet le restaurant L'Humeur du Chef. Avec un investissement de 200 000 dollars prévus d'être rentabilisés en trois ans, le lieu propose tous les week-ends une formule buffet à 45 dollars avec des vins et araks maison. Pour Jean-Paul Khoury, propriétaire de Château Khoury, « la restauration est un moyen d'attirer plus de visiteurs dans notre vignoble, d'augmenter la visibilité de nos produits tout en répondant à la demande croissante d'une clientèle libanaise qui recherche une offre hôtelière complète ». Quant au domaine Ixsir, il inaugure fin août un bistrot libanais Nicolas Audi à "La Maison d'Ixsir", détenu par Ixsir et géré par

Audi. « Le restaurant faisait partie du projet depuis le début », explique Aurélie Khoros, gérante de la marque. Installé « dans une maison seigneuriale datant de 400 ans », il s'étend sur 200 m² et sert « une cuisine de terroir adaptée aux saisons avec des spécialités libanaises revisitées par le chef » pour un ticket moyen de 45 dollars. Le lieu est ouvert à déjeuner de mardi à dimanche et peut accueillir environ 200 personnes entre la salle et l'extérieur. Les vins y sont offerts à des prix "spécial cave" permettant aux clients de déguster une grande gamme des vins Ixsir. Le restaurant a requis un investissement de 540 000 dollars et emploie 10 personnes.

Lina Raphaël



Un projet pour développer le tourisme rural

Le ministre du Tourisme Michel Pharaon a lancé un nouveau projet pour « développer un tourisme rural durable et augmenter les revenus des communautés rurales en attirant plus de visiteurs dans les villages ». Ce projet baptisé “Lebanon Industry Value Chain” (LIVCD) est soutenu par l’organisation non gouvernementale Beyond Beirut et financé par Usaid pour augmenter les opportunités économiques hors de la capitale, notamment dans les zones rurales libanaises. Il consiste, entre autres, à offrir des programmes et des services touristiques compétitifs tout en préservant l’environnement agricole et les patrimoines culturel et historique des régions, et à développer et améliorer la commercialisation et la promotion des destinations touristiques rurales afin d’augmenter leur visibilité aux niveaux local et



international. Le projet vise à institutionnaliser le tourisme rural au niveau des communautés locales et réformer les politiques, la législation et la réglementation du secteur du tourisme rural. Beyond Beirut cherche aussi à sensibiliser les jeunes à ce type de tourisme à travers des promotions adaptées. Pour le ministre du Tourisme, « il est important de mettre en œuvre les moyens nécessaires afin de garder les jeunes et les femmes dans leurs villages et d’encoura-

ger ces dernières à y vendre les produits qu’elles fabriquent, qu’ils soient alimentaires ou autres ». Beyond Beirut s’est doté d’outils marketing afin de promouvoir ses services, notamment un site Web (www.beyondbeirut.com) et un magazine trimestriel *Lebanon Traveller*, qui dévoile les dernières tendances et les offres en matière de tourisme, présente des statistiques sur le secteur et promeut le tourisme alternatif au Liban.

V. H.

En bref

- Le restaurant libanais de poissons **Al Sultan Brahim**, déjà présent au Liban au centre-ville de Beyrouth, à Antélias et à Jounié ainsi qu’à Doha au Qatar, prévoit l’ouverture de deux nouvelles enseignes cette année. La première sera inaugurée prochainement au Koweït (en fonds propres) et pourra accueillir 600 personnes. Quant à la seconde, elle ouvrira ses portes à Beyrouth, au centre-ville, près des Souks de Beyrouth au mois de décembre.

Celle-ci, d’une surface de 1 700 m², a nécessité un investissement de 5 millions de dollars et remplacera l’enseigne du centre-ville qui fermera définitivement ses portes.

- **Monte Cassino**, un nouveau boutique-hôtel a ouvert ses portes sur la baie de Jounié. Élie Demian, l’un des propriétaires du lieu, « a développé le projet en s’inspirant des hôtels de la côte italienne et française ». Monte Cassino dispose de 20 suites, d’un restaurant ainsi que d’un bar et d’une piscine sur le toit.

- Le restaurant **Cro Magnon**, ouvert à Zaitunay Bay depuis 2012, a fermé ses portes. Les propriétaires avaient d’abord revu le concept, rebaptisé Cro, en modifiant la carte et réduisant les prix afin de le rendre accessible au grand public. Le groupe Boubess a repris le local où il introduira un nouveau concept de restauration.

V. H.

Zenotel ouvre à Bhersaf

Le village de Bhersaf accueille un nouvel hôtel et spa dédié au bien-être. « Nous avons choisi cette région d’abord parce que nous en sommes originaires, mais aussi pour ses propriétés naturelles et son environnement vert, explique Sabine Gemayel, copropriétaire du lieu avec ses sœurs Yasmine et Dominique. Zenotel est une invitation à la relaxation et au dépaysement,

nous avons créé une destination wellness, accessible à tous. » L’hôtel classé 3-étoiles dispose de 5 étages – chacun décoré selon un thème lié aux éléments de la nature – et 26 chambres de 25 m² à 90 dollars la nuitée. Côté bien-être, l’hôtel comporte un spa de 220 m² comprenant deux chambres de traitement, un sauna, deux piscines et jacuzzis, une salle de sport, des espaces “détente” et des espaces “yoga”.

Zenotel propose également des programmes nutritionnels “detox” de 1, 3 ou 5 jours ; ainsi que plusieurs traitements de “médecines alternatives” tels que l’acupuncture, l’hydrothérapie et la réflexologie. C’est Sabine Gemayel qui a elle-même conçu tous ces programmes et recruté les thérapeutes. 135 m² sont dédiés aux ateliers bien-être et aux réunions et conférences. Les espaces restauration de l’hôtel comptent un restaurant, un bar à jus et un café pouvant accueillir au total une centaine de personnes et qui servent « des produits frais et organiques, certains cultivés dans le jardin de l’hôtel ».

V. H.



Il fait l'actualité

En bref

Amin Younes franchise Café Younes au Moyen-Orient et en Europe

Café Younes, ouvert à Hamra depuis 2008, se lance dans la franchise. « Avec déjà cinq enseignes au Liban, et autour de 7 millions de clients servis depuis notre ouverture, la franchise s'est présentée comme l'évolution naturelle de notre marque », explique Amin Younes, directeur général et copropriétaire de Café Younes avec ses frères Karim et Faysal. Avec une première enseigne en franchise ouverte récemment à Riyad, en Arabie saoudite, Younes prépare la signature de plusieurs nouveaux contrats, notamment pour les territoires du Koweït, des Émirats arabes unis et de l'Autriche d'ici à la fin de l'année. Il planifie l'inauguration de six établissements à l'étranger dans les sept ans à venir. Le coût de la franchise par territoire varie entre 100 000 et 250 000 dollars, suivant la région, auxquels s'ajoute une charge de 25 000 dollars par établissement ouvert ainsi que 6 % de royalties déduits des revenus des établissements. Café Younes est une affaire familiale. Au départ, il s'agit d'une maison de torréfaction ouverte au centre-ville de Beyrouth en 1935 par Amin Younes Senior, le grand-père d'Amin, qui réalise ce projet après avoir passé 32 ans au Brésil. Il développe sa marque de café au Liban et ouvre plusieurs nouvelles échoppes. « Depuis 1960, nous utilisons la même machine de torréfaction, aujourd'hui installée dans le sous-sol de l'enseigne de Hamra », affirme Younes. C'est la même année que son père Souhail prend en charge Café Younes, avant de déléguer la gestion de la maison à son fils Amin. Ce



dernier, diplômé en gestion de l'université BUC à Beyrouth, choisit de débiter sa carrière dans le secteur bancaire. Il travaille trois ans à la BankMed (de 1991 à 1994) en tant que contrôleur financier, mais réalise très vite que « sa place est réellement dans l'entreprise familiale de café ». En 1996, il reprend les rênes de Café Younes. « J'ai tout de suite eu l'idée de développer la marque et de créer un concept de restauration. Nous distribuons le café à une quarantaine de clients parmi lesquels des restaurants et hôtels, certains pour lesquels nous créons le menu de boissons. Il était temps de mettre notre expertise au service d'une nouvelle activité. » C'est 12 ans plus tard, en 2008, que naît le "coffee-shop" Café Younes. Il est présent aujourd'hui au Liban, en fonds propres, à Hamra (avec trois enseignes), au centre Sodeco Square et à Aley. Il propose une large gamme de boissons à base de café et de desserts, ainsi que des sand-

wiches et des salades « préparés à la minute » pour un ticket moyen de 12 dollars. Le succès est au rendez-vous, et la marque de restauration Café Younes enregistre un chiffre d'affaires annuel cumulé d'environ 3 millions de dollars au Liban et a vendu depuis son ouverture en 2008 « plus de 130 000 cappuccino, sa boisson la plus demandée ». La société emploie près de 80 personnes. L'investissement moyen par établissement est de 350 000 dollars, rentabilisés en moins de deux ans. Aujourd'hui, Amin Younes se concentre sur l'expansion de Café Younes au Moyen-Orient et en Europe, « dans le but de croître la visibilité de son produit et de sa marque ». En parallèle, il continue de développer l'enseigne au Liban avec de nouvelles ouvertures prévues à Achrafié, Badaro et Verdun, et planifie également la création d'un nouveau concept lié au café.

Nagi Morkos

• Le complexe balnéaire **Bamboo Bay** à Jiyé a été récemment rénové. Le lieu qui a élargi son offre dispose désormais de plusieurs cabines privées, d'une section VIP comprenant 8 jacuzzis, de 13 bungalows, ainsi que plusieurs espaces et terrasses aménagées pour accueillir des événements. Le lieu est aujourd'hui géré par la société **Sunset Jiyeh**, détenue par Ghassan al-Abdallah (propriétaire de Laguna et al-Jesr Beach à Jiyé), et Mohammad Janoun (directeur général de Bamboo Bay). La rénovation a coûté 1,5 million de dollars.

• Le groupe Kallasy (GroupKa), propriétaire de Burger King au Liban, a inauguré **Lime Tree**, un nouveau café-restaurant sur l'autoroute de Dbayé. Ouvert en lieu et place de l'enseigne américaine Applebee's (du même groupe), il propose une cuisine internationale avec un bar à salades, des pizzas et des sushis. Avec une surface de 1 000 m², Lime Tree peut accueillir près de 400 personnes. Les propriétaires qui ont investi 700 000 dollars dans ce projet prévoient de développer la marque localement et en franchise dans la région.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net