

## Racines, nouveau restaurant français rue Abdel Wahab Inglizi

Nagi Morkos / Hodema

**U**n nouveau restaurant, Racines, a ouvert ses portes le 7 septembre en lieu et place du Mijana, rue Abdel Wahab Inglizi à Achrafié. Les propriétaires Ramzi Adada, Dany Aprat, Hazem et Karim Farra, de NRC Holding, ont transformé le lieu en un restaurant français haut de gamme. Avec un investissement de plus d'un million de dollars, incluant la rénovation de la demeure ancienne appartenant à la famille Jazra, le restaurant, qui emploie une quarantaine de personnes, a été décoré par l'architecte Gregory Gatsereia. Sur une surface totale de 500 m<sup>2</sup>, l'ambiance se veut sophistiquée, mais détendue. Le ticket moyen s'élève à 70 dollars, et le lieu peut recevoir environ 100 personnes à l'intérieur et 70 personnes dans le jardin. La société NRC Holding avait déjà repris le restaurant Market devenu le Mabu (voir *Le Commerce du Levant* d'août 2009). ■



## Ouverture de Teliene Ristorante, à Sodeco



**O**uvert le 7 août dans le quartier de Nazareth rue Seifeddine al-Khatib, Teliene est un restaurant "familial" qui sert, comme l'indique son nom en arabe, une cuisine italienne se voulant authentique. Géré par un Italien, Franco Bianco, son épouse Lina Jabr et Nisrine Nasr (ex-Miss Liban 1996), il connaît un franc succès. Décoré par Askdeco (bureau d'architecture appartenant à Nisrine Nasr), le lieu offre une atmosphère gaie et confortable. Les propriétaires veulent combiner "l'hospitalité libanaise et italienne" pour que le client se sente "comme à la maison" grâce à un service chaleureux et efficace. Le lieu met en vedette le chef libanais Rony Zina et est ouvert à déjeuner et à dîner, sauf lundi. L'investissement total s'est élevé à quelque 500 000 dollars pour un amortissement prévu sur 18 mois. Le Teliene peut recevoir jusqu'à 100 personnes et attire une clientèle de tous les âges. Le ticket moyen s'élève à environ 40 dollars. ■

# Patricia Kebbé développe la marque Gou

**C'**est son amour du voyage qui est à l'origine de son goût pour les produits artisanaux du monde entier. Patricia Kebbé, calme, douce, se veut aussi une battante. Elle croit à son concept et fonce pour développer sa marque au nom éloquent : Gou. À ses côtés, ses partenaires, Ossama el-Kaoukji (publicitaire) et Nicha Sursock (dans le management des restaurants). En 2006, ils fondent la société Noyau qui commercialise dans un corner de l'ABC d'Achrafié des thés, cafés, miels, confitures, épices, condiments, chocolats, sucre, pâtes... venant de France, d'Italie, de Russie, d'Inde... « Nous avons trois critères pour choisir nos produits : la qualité, l'innovation dans le goût et le design du packaging », explique Patricia Kebbé. L'innovation, c'est par exemple une confiture Gou de Paris à base de fraises et de champagne. L'expérience de l'ABC dure deux ans avec succès. Le public accroche et s'étonne que Gou ne soit pas une marque importée, souligne fièrement Patricia Kebbé. Puis les associés se donnent un temps de réflexion sans perdre pour autant le contact direct avec la clientèle : un site propose des coffrets des produits Gou sur Internet. Une gamme Gou Voyage est parallèlement déclinée dans la zone franche de l'aéroport de Dubaï avec de très bons résultats qui incite Kebbé à en ouvrir dans d'autres zones franches. Cette année, Noyau choisit de passer à la vitesse supérieure en investissant 500 000 dollars dans un salon de thé-restaurant. Baptisé Gou, il a ouvert début novembre dans le quartier Saint-Nicolas, à Achrafié. L'architecture est signée Karim Begdache ; la décoration dans l'esprit de Gou : simple, épurée. Loué sur sept ans, l'emplacement qui peut accueillir jusqu'à 24 personnes en intérieur et 26 personnes sur la terrasse coûte 40 000 dollars par an. Avec un ticket moyen de 15 dollars, Patricia espère un retour sur investissement dans un an et demi : « À la



Mark Mansour

clientèle qui nous est restée fidèle s'ajoutent déjà de nouveaux clients, de jeunes couples, des dames, etc. Nous sommes aussi dans une région où il y a pas mal de bureaux. Nous ouvrons de 10h00 à 22h00. »

Patricia Kebbé, 39 ans, bouillonne d'idées pour faire vivre son salon de thé : organiser des dîners à thème (cinéma, littérature...) ou même offrir l'opportunité à des clients passionnés de cuisine de devenir les chefs d'un soir... Quant à la société mère, Noyau, elle est chargée de franchiser le concept. Créer une marque et lui donner vie, c'est aussi son métier. La jeune femme vient en effet

du marketing. Après plusieurs années dans des agences de publicité où elle s'occupait des budgets de marques internationales, elle s'est aussi intéressée à la gestion de la relation client et de la stratégie intégrée : « C'est à ce moment que j'ai voulu réorienter ma carrière en développant mon propre produit. J'ai ainsi lancé l'idée de Gou avec mes partenaires. Aujourd'hui, après l'ouverture du salon de thé, nous développons la franchise. » ■

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