

L'atelier de Karine Zablit ouvre à Achrafié

Un atelier de pâtisserie et de cuisine a ouvert ses portes à Achrafié, dans une maison traditionnelle située rue Georges Haïmari, parallèle à l'avenue Élias Sarkis. Karine Zablit y prépare les commandes sucrées et salées de ses clients,



et offre des cours de cuisine et de pâtisserie pour enfants et adultes. Le lieu peut aussi accueillir jusqu'à 14 personnes à table et 8 au bar, dans une salle à manger ouverte sur la cuisine.

« L'espace a été conçu de sorte à ce que les gens se sentent reçus comme à la maison dans une atmosphère simple et conviviale », explique Karine Zablit, qui a abandonné son activité de graphiste il y a près de dix ans pour se consacrer à sa passion première, la pâtisserie française. Au menu : des desserts et des viennoiseries, ainsi que des bouchées salées, des quiches ou des tartines. Pour un déjeuner ou un dîner sur place, l'offre et le menu, modulables, peuvent inclure un serveur, un buffet ou une formule servie à table. Il faut compter entre 120 000 et 225 000 livres libanaises par personne, uniquement sur réservation pour des groupes de 6 à 22 personnes. Des formules brunch et déjeuner sont à l'étude. Le projet a nécessité un investissement d'environ 120 000 dollars. | **Nagi MORKOS**

EN BREF

Le restaurant **Villa Celia** a ouvert ses portes rue Hamra, près de l'hôtel Crowne Plaza, sur les deux étages d'une ancienne demeure. Le restaurant de 145 m², décoré dans un style Louis XVI, peut accueillir 70 personnes et propose une cuisine méditerranéenne fusion à partir de 45 000 livres pour un plat et un verre de vin. À l'étage, une terrasse exotique peut accueillir 120 personnes. « On mise beaucoup sur le divertissement pour se distinguer », explique le propriétaire Firas Zeineddine. Environ 700 000 dollars ont été investis dans ce projet.

L'enseigne You s'installe à Badaro

Après Manara et Koraytem, l'enseigne You s'installe à Badaro, dans l'immeuble Sequoia. Le restaurant de 80 m² peut accueillir jusqu'à 40 personnes à l'intérieur et 20 en terrasse, et propose une cuisine internationale pour un ticket moyen de 11 000 livres libanaises par personne. Montant de l'investissement : 200 000 dollars. « Badaro est une zone de travail avec un trafic important. La localisation de You, près du McDonald's, nous donne bon espoir. Ce projet a été lancé avant la crise, donc il était de toute façon trop tard pour faire marche arrière », explique Zeina Eid, qui dirige le groupe Urban Eat, propriétaire aussi des cafés Urbanista, lancés en 2012, et dont l'une des enseignes vient de fermer, celle de l'immeuble M1 au centre-ville. Quant au restaurant Yoko, qui appartient aussi au groupe et qui est situé



dans le même immeuble, il n'accueille plus de clientèle et s'est recentré sur la livraison à domicile.

L'ouverture d'un nouveau café Urbanista à Fidar Byblos reste toutefois prévue d'ici au printemps. | **Nada ALAMEDDINE**

Papercup, une librairie et un café

Dix ans après son ouverture, la propriétaire de la librairie Papercup, à Mar Mikhaël, donne un nouveau visage à l'enseigne de la rue Pharaon. « Je me suis toujours demandée si je préférerais ouvrir une librairie-café ou l'inverse, maintenant j'ai les deux », se réjouit Randa Naufal, qui a investi environ 200 000 dollars dans ce projet. L'occasion s'est présentée il y a deux ans, lorsque le petit local du polisseur de diamants, accolé à la librairie, a fermé ses portes. Papercup café peut accueillir 16 personnes dans son local de 35 m² et une douzaine en terrasse. L'enseigne propose des petits déjeuners ainsi que des sandwiches et des salades le midi pour un ticket moyen autour de 12 000 livres libanaises par

personne. « La situation économique du pays n'est pas idéale pour se lancer dans un projet de café. Mais je paye le loyer de ce local depuis deux ans. Au Liban, de toute façon, il n'y a jamais de bon moment pour se lancer. » | **N.M.**



Le restaurant du musée Sursock change de mains

Le restaurant du musée Sursock change d'exploitant. Joanna Debbas, qui gérait l'enseigne depuis l'ouverture du musée en 2015, laisse sa place au traiteur-restaurateur Cat & Mouth dont la proposition a été retenue suite à un appel d'offres du musée. « Nous avons une double casquette qui nous permet de gérer aussi bien les événements privés et les cocktails qui auront lieu sur l'esplanade du musée que la gérance du restaurant. Nous comptons mettre l'accent sur une cuisine méditerranéenne afin de satisfaire la clientèle libanaise et internationale du restaurant », explique Henri Cattán, directeur de l'entreprise Cat & Mouth, lancée en 1998, et qui était partenaire entre autres des restaurants Casablanca, Igloo à Faraya ou Babylone. Le traiteur est l'un des leaders sur le marché libanais, et exporte ses services jusqu'en Arabie saoudite et en Égypte. La cuisine du musée Sursock est en

cours de réaménagement et le restaurant devrait rouvrir ses portes dans le courant du mois de février. | **N.A.**



LE PORTRAIT **Saadeh Hamady** développe deux nouvelles enseignes à Badaro

En pleine crise, Badaro semble faire de la résistance. Après l'ouverture de You, le quartier va accueillir deux nouvelles enseignes : une boulangerie, Sift, et une brasserie, Newburry. Derrière ces deux projets : Saadeh Hamady, PDG de Sel. La société, qui détient déjà le restaurant arménien Onno, a investi 250 000 dollars pour ouvrir la boulangerie de 55 m², et 350 000 dollars pour la brasserie-bar de 160 m² qui propose une cuisine française et italienne avec des brunchs le week-end et des formules déjeuner en semaine pour un ticket moyen de 30 à 35 dollars.

« Badaro, comme le reste du Liban, a été affecté par la crise. Mais heureusement, Onno a été largement épargné. Nous ciblons des besoins spécifiques. Lorsque nous voyons qu'il y a un manque sur un marché, nous fonçons. Bien sûr, la peur de se lancer est toujours présente, encore plus dans la situation actuelle. Mais il serait trop risqué de ne pas prendre de risques », affirme Saadeh Hamady.

Cet entrepreneur aventureux, qui travaille en parallèle sur un nouveau concept de sandwicherie, a débuté sa carrière dans la restauration aux États-Unis où il a gravi les échelons jusqu'à fonder sa propre entreprise, en 1991, qui propose des services de traiteur pour des compagnies aériennes et lance différents coffee-shops et restaurants. En 2007, il cède sa compagnie et revient au Liban où il investit dans le restaurant arménien Onno, créé en 1985 à Bourj Hammoud, et développe l'enseigne dans les quartiers de Badaro, Hamra et Naccache. Parallèlement, il ouvre Brick's sur la rue Makdessi, et se diversifie dans la location de voitures via les marques Rent-a-car et U.Save.

En 2016, afin d'alimenter Onno en produits de qualité, Saadeh Hamady lance aussi une ferme biologique, qui abrite un élevage de poules, et produit du miel, de l'huile d'olive et ses propres légumes.



« Bien sûr, la peur de se lancer est toujours présente, encore plus dans la situation actuelle. Mais il serait trop risqué de ne pas prendre de risques »

« Nous avons récemment ajouté des moutons et des chèvres pour produire du lait frais et autres produits laitiers au quotidien. Nous sommes actuellement en train de construire une usine pour fabriquer des fromages locaux et réaliser nous-mêmes les fromages internationaux qui deviennent de moins en moins abordables au Liban », ajoute Hamady, dont la ferme a reçu en 2018 la certification produits organiques du Consumer Financial Protection Bureau (CFPB). À terme, l'entrepreneur voit grand. Il souhaite développer sa pratique de l'agriculture biologique et étendre sa production de fromage jusqu'à approvisionner les ménages libanais au quotidien. | **Nagi MORKOS**