

L'hôtel Alexandre ferme ses portes après 50 ans d'activité

C'est la fin d'une époque. L'hôtel Alexandre, à Achrafieh, ferme définitivement ses portes après plus de 50 ans d'activité. L'histoire de l'établissement remonte en effet au début des années 1960, date à laquelle Fathi Ibrahimchah construit l'hôtel avec plusieurs associés, avant d'en devenir l'unique propriétaire en 1968. « Nous ne nous sommes jamais considérés comme une famille d'hôteliers. Nos activités ont toujours tourné autour de l'industrie textile avec l'entreprise Cedartex, le négoce international et les finances », explique son fils, Christian Ibrahimchah, propriétaire de l'hôtel avec ses quatre frères et sœurs.

À l'origine, l'établissement comptait 225 chambres et ciblait une clientèle à budget modéré, composée essentiellement de touristes en provenance de l'Europe de l'Est. Mais après le début de la guerre, d'importants travaux sont réalisés pour le repositionner en hôtel 4 étoiles. Il passe alors à 158 chambres et devient une adresse prisée des hommes d'affaires, chercheurs et diplomates à Beyourth-Est, profitant de sa proximité de l'ambassade de France et des hôpitaux environnants. L'hôtel restera ouvert durant toute la durée du conflit, à l'exception de l'année marquée par les combats opposant le général Michel Aoun aux Forces libanaises. « À la fin de la guerre, c'était un gruyère », se souvient Christian Ibrahimchah, qui a fait des études d'économie à l'Université américaine de Paris avant de revenir au Liban en 1992.

Après la guerre, l'hôtel Alexandre défend sa place dans le paysage libanais, mais finit pas être rattrapé par les crises successives qui secouent le pays. « Les affaires marchaient bien jusqu'au début des années 2010, raconte le fils du fondateur. Nous avons choisi de maintenir l'activité tant que les pertes étaient acceptables. » Mais ces dernières années, avec la détérioration de la situation économique et la chute du nombre de touristes, l'hôtel n'était plus que l'ombre de lui-même. Malgré un bon rapport



qualité/prix, environ 85 dollars la nuit avec petit déjeuner, le taux d'occupation était au plus bas : 35 % en 2017, 30 % en 2018, 25 % en 2019, soit à peine 20 à 30 chambres occupées, sans parler des premiers mois catastrophiques de 2020. « Il y a un moment où il faut arrêter l'hémorragie. Même dans les pires crises que le pays a traversées, nous n'avons jamais connu ça », soupire Christian Ibrahimchah, qui ne croit pas à une reprise rapide. « L'horizon est bouché aujourd'hui. Le pays a trop longtemps vécu dans un modèle économique qui n'était pas le sien, leurré par la parité livre/dollar. Le Liban n'a jamais non plus été une destination touristique. Quel est le fou qui va payer un billet d'avion trois fois plus cher qu'en Grèce ou à Chypre et des restaurants deux fois plus cher qu'en Espagne ? »

Qu'advient-il de l'hôtel Alexandre ? Sans la pression d'un emprunt bancaire, la famille Ibrahimchah dit ne pas vouloir vendre dans le contexte actuel. Les propriétaires, qui estimaient la valeur de l'établissement de 10 000 m² et ses 4 000 m² de terrain entre 30 ou 40 millions de dollars avant la crise, sont dans l'attente de jours meilleurs. Si l'hôtel n'accueille plus de clients, une petite dizaine d'employés restent en fonction pour assurer la maintenance. Ils étaient encore une cinquantaine en septembre dernier. | **Nagi MORKOS**

Zulü ouvre à Gemmayzé

Malgré la crise, Zulü a ouvert ses portes à Gemmayzé, au tout début de la rue du Liban. Dotée d'une surface de 56 m², l'enseigne peut recevoir 30 personnes avec la terrasse. Le ticket moyen se situe aux environs de 30 000 LL avec boisson. « Je veux mettre en avant une cuisine équilibrée qui puisse convenir autant à des athlètes qu'à des étudiants, avec des prix contenus et des desserts faits maison », explique Maya Rasamny, qui a investi un peu moins de 100 000 dollars dans le projet.

Diplômée en marketing, la propriétaire a toujours rêvé d'ouvrir un restaurant, et suivi différentes formations en cuisine à Beyrouth et Londres. Elle a également été associée à la boutique-restaurant spécialisée dans les produits organiques et naturels Kitchen Confidential. Maya Rasamny réfléchit déjà à ouvrir des franchises en Grèce, à Chypre, en Égypte et aux Émirats arabes unis. « Certains pensent que ce n'est pas le bon moment pour ouvrir un restaurant



au Liban. Mais j'essaye d'insuffler une note positive. Je pense que les gens ont besoin d'air frais et qu'on leur donne de l'espoir », conclut-elle. | **N.M.**

Bait : des fruits de mer à la grecque

Bait est un nouveau restaurant de fruits de mer grec à Gemmayzé, au bout de la rue Pasteur. L'enseigne devait ouvrir en mars avant d'être rattrapée par les mesures de confinement liées au coronavirus. Bait peut accueillir 60 personnes dans un espace de 160 m² avec terrasse. « Gemmayzé reste l'un des quartiers les plus authentiques de Beyrouth », explique Meeriam Zouein, la gérante de l'établissement. Pour un ticket moyen de 45 000 LL par personne, on trouve un large choix de produits de la mer dans un décor moderne. Le concept a été développé par 7Management, qui a investi 450 000 dollars dans le projet.

Le groupe, dirigé par Rabih Fakhreddine, a développé de nombreuses enseignes ces dernières années, comme Kahwet Beirut, el-Kbeer Super Snack, ou encore Seven Sisters à Dubaï. Avec la crise au Liban, le



groupe envisage d'ouvrir de nouveaux restaurants à l'étranger, notamment à Amman, au Caire, en Grèce et à Londres. | **N.A.**

Les fermetures de restaurants continuent de s'enchaîner

Malgré le déconfinement progressif, de nombreux établissements ont décidé de jeter l'éponge. À Hamra, près de l'hôtel Commodore, c'est l'enseigne Beit el-Hamra qui ferme ses portes moins d'un an après son ouverture. Quelque 150 000 dollars avaient été investis dans l'établissement. « C'était notre projet le plus récent et le moins lucratif. Le loyer était très cher et nécessitait une grosse équipe. L'activité du quartier a été très affectée par le mouvement de contestation et le coronavirus a été le coup de grâce », regrette Kamal Mouzawak, propriétaire de Souk el-Tayeb, du restaurant Tawlet à Mar Mikhaël et de plusieurs guesthouses aux quatre coins du Liban. Les 25 salariés de Tawlet el-Hamra ont été réaffectés dans les autres enseignes. Toujours à Hamra, le café Dar Bistro & Books a, lui aussi, annoncé sa fermeture. Le concept ouvert en 2011 combinait bistrot, librairie et l'atelier de photographie Dar al-Mussawir qui, lui, reste ouvert. « Avec la crise économique, l'effondrement de



la livre libanaise et les mesures de distanciation sociale, la situation est devenue trop compliquée. Mais nous réfléchissons déjà à de nouveaux projets pour l'après-coronavirus », explique Rima Abushakra, copropriétaire de Dar Bistro and Books avec Dima Abulhus et Ramzi Haidar à travers le groupe Beirut Ink. | **Nada ALAMEDDINE**

Selon Kamal Mouzawak, Beit el-Hamra était leur projet le plus récent et le moins lucratif.

Les chefs à l'assaut de la Toile

Confinement oblige, de nombreux chefs et restaurateurs ont fait leur apparition sur la Toile ces derniers mois via les réseaux sociaux. Pour ne citer qu'eux, le chef et ancien présentateur de l'émission "Top Chef Joe Barza", le chef Maroun Chédid, propriétaire du restaurant Ritage à Achrafié, ou Tara Khattar proposent tous leurs recettes sur YouTube ou Instagram. L'effet de mode s'estompera-t-il avec la fin de la crise sanitaire ? Sans doute. Mais en attendant, Aline Kamakian, propriétaire des restaurants Mayrig et Batchig, continue de produire des vidéos, pour alimenter sa chaîne YouTube, lancée fin avril. Elle dispose encore de 150 recettes en stock, qui seront partagées au fur et à mesure. « C'est un moyen aussi de rester en contact avec la diaspora et les touristes, dans cette période très compliquée que traverse le pays, indique Aline Kamakian



dont la plupart des contenus sont diffusés en anglais. « La culture est l'un des principaux atouts du Liban, et la cuisine en fait partie », ajoute-t-elle. | **Nagi MORKOS**