

hôtellerie & tourisme

Fidar Beach House : manger les pieds dans l'eau

Un nouveau restaurant a ouvert ses portes sur le front de mer, à Fidar, juste après Halate-Sur-Mer, au nord de Beyrouth. Fidar Beach House est un restaurant de 300 m² pouvant accueillir 260

personnes réparties entre le bar, l'espace intérieur et la terrasse. L'établissement qui donne sur une plage a été entièrement habillé de pierres et des boiseries. « On voulait créer un endroit les pieds dans l'eau que les

clients puissent s'approprier. Un lieu à la fois très proche et très loin de Beyrouth », explique Wida Saadé, gérante et copropriétaire du restaurant, qui a investi 550 000 dollars avec cinq autres associés. Au menu, on trouve une cuisine méditerranéenne comme des raviolis aux fruits de mer, des arancini ou du poisson grillé. Il faut compter environ 50 dollars par personne, boissons comprises. Un service de transport en zodiac a été mis en place entre Halate-Sur-Mer et le restaurant. Les propriétaires viennent aussi de trouver un accord avec une compagnie de bateau-taxi pour transporter les clients depuis Zaitunay Bay ou le Mövenpick pour 80 dollars aller-retour, champagne compris.

Nada Alameddine



Le chiffre

85,4 %

Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels 4 et 5 étoiles de Beyrouth a atteint 85,4 % en avril 2019, en hausse de 13,2 % par rapport à la même période l'an passé. Le cabinet Ernst & Young explique cette croissance par l'amélioration du contexte politique et économique, après l'adoption par le gouvernement du projet de budget 2019. Le tarif moyen par chambre est passé de 174 dollars en avril 2018 à 193 dollars en avril 2019 et le revenu par chambre disponible est passé de 105 à 142 dollars sur cette même période.

Lost, un hôtel bar-restaurant à Gemmayzé

Un nouvel hôtel bar-restaurant a ouvert ses portes rue Gouraud, à Gemmayzé, en face des escaliers Saint-Nicolas. L'hôtel dispose de 12 chambres doubles

avec salle de bains et vue sur les escaliers pour un tarif entre 140 et 180 dollars la nuit. L'immeuble a été restauré dans un style rétro dans des tons rose et vert, un sol en

mosaïque d'origine et un bar en cuivre. « D'un point de vue touristique, Gemmayzé a beaucoup à offrir », explique Omar Jheir, copropriétaire de Lost avec Michel Abchee et propriétaire du

café voisin Sip, lancé en 2017. « C'est un peu le Soho de Beyrouth et l'offre hôtelière n'y est pas développée. Mais financer un projet touristique est très difficile au Liban, à cause du refus des banques de prêter de l'argent et des taux d'intérêt beaucoup trop élevés. » Omar Jheir et son associé ont investi un peu moins d'un million de dollars dans ce projet, qui compte également un bar-restaurant avec une large gamme de cocktails et une cuisine méditerranéenne à base de Feta, Burrata, artichauts. Les plats de viande et de poissons sont préparés dans un four à braise, alternative au grill ouvert du barbecue. Le ticket moyen se situe entre 30 et 35 dollars par personne.

N.M.



Super Vega ouvre à Badaro

Un nouveau café resto-bar a ouvert ses portes à Badaro, lancé par Michel Saidah, propriétaire du Pacifico à Monnot et du Dragonfly à Gemmayzé, en partenariat avec Élio Panayot (ancien propriétaire de Godot à Gemmayzé). Super

Vega peut accueillir 30 à 40 personnes à l'intérieur et à peu près autant à l'extérieur dans un espace de 90 m² dont 50 m² en terrasse. Il vient étoffer l'offre d'un quartier où les bars sont légion, mais où la restauration est moins développée. Super

Vega propose un menu "de la ferme à la table" qui utilise des produits saisonniers libanais et met en avant des saveurs méditerranéennes. À la carte, on trouve entre autres des spaghettis aux aubergines, du confit de canard épicé, du loup de mer à la noix de coco ainsi que quelques plats vegan comme une salade de betteraves rôties avec oignons verts et quinoa sauté. Le ticket moyen se situe entre 30 et 40 dollars.

«Le choix de Badaro s'est imposé, parce que, malgré ses nombreux établissements, le quartier reste calme avec une activité de bureau en journée et des gens qui viennent boire un verre le soir », explique Michel Saidah, qui a investi entre 200 000 et 300 000 dollars avec son associé dans ce projet.

Nagi Morkos



Frosty's Palace devient Frosty's et vegan

Situé rue Pharaon, à Mar Mikhaël, Frosty's est une nouvelle enseigne vegan lancée par Zalfa Naufal. Il y a encore quelques mois, à la même adresse, elle proposait des burgers dans ce qui s'appelait alors Frosty's Palace avant de renoncer à la viande et de

devenir vegan. Ouverte en 2012, l'enseigne a fermé en février 2018. « J'ai pris la décision de ne plus manger d'animaux et, par extension, de ne pas en servir et faire des gains financiers venant de leur exploitation », explique-t-elle. Frosty's compte 18 places assises et la

décoration a été revue pour donner au restaurant un côté plus vert et plus dégagé. Zalfa Naufal a réinjecté 60 000 dollars dans ce projet après un premier investissement de 170 000 dollars en 2012. « J'élabore moi-même les recettes à la carte en m'inspirant de mes voyages, en imaginant des combinaisons de goût et souvent pour combler mes propres envies », ajoute-t-elle. Au menu : des curry aux pois-chiches, des brocolis et aubergines au lait de coco fait maison, la soupe du jour ou des burgers réalisés avec de la pâte de lentille du quinoa, des betteraves et des flocons d'avoine, pour un ticket moyen autour de 22 dollars.

N.A.



En bref

- Après un premier restaurant au centre-ville, **Seray** ouvre une enseigne en bord de plage à Byblos, dans l'ensemble Byblos Sud Village. Le restaurant spécialisé dans la cuisine de poissons et fruits de mer peut accueillir 150 personnes à l'intérieur et jusqu'à 250 personnes à l'extérieur pour un ticket moyen entre 40 et 60 dollars. Pierre Ziadeh et son associé Souhail Nassar (SP Holding SAL) ont investi 500 000 dollars dans cette nouvelle enseigne. Ils sont propriétaires, entre autres, du restaurant Cocteau dans la Zone du Parc ou du café Lily's au centre-ville et depuis cette année à l'ABC Verdun. Les deux investisseurs travaillent sur l'ouverture d'un autre Seray au Caire en novembre prochain ainsi que de nouvelles enseignes en Arabie saoudite.

- Mireille Hayek**, propriétaire des restaurants Em Sherif, Em Sherif Café, Em Sherif Sea Café et La Parrilla, a reçu le "Grand Prix spécial pour l'accueil et la tradition" accordé chaque année par l'Académie libanaise de la gastronomie. Le restaurant Em Sherif, à Monnot, a été distingué pour le raffinement de son accueil et son art de la table.

hôtellerie & tourisme

Il fait l'actualité

Robert Eid dynamise Hammana

« Un des plus beaux coups d'œil qu'il soit donné à l'homme de jeter sur l'œuvre de Dieu, c'est la vallée de Hammana », écrivait le poète et homme politique français Alphonse de Lamartine, alors qu'il séjournait dans la maison des Mouqaddamine druzes, les Mezher, un palais vieux de plus de 700 ans, surplombant le village et sa vallée. Nichée à 1 200 mètres d'altitude, à seulement 30 minutes de Beyrouth, Hammana était un haut lieu de villégiature avant-guerre, à l'égal de Aley ou Sofar, avant d'être désertée par les vacanciers.

Robert Eid, banquier d'affaires, vient d'y ouvrir Cherry Lane, un restaurant de 240 places assises sur 1 000 m² dont près de la moitié en terrasse, collé à la résidence de Lamartine et entouré par les cerisiers qui font la spécificité du village. Il y a investi près de 1,5 million de dollars et y propose une cuisine internationale à dominante française et italienne pour un ticket moyen entre 30 et 45 dollars par personne.

Après des études en France, ce "citoyen du monde" comme il se surnomme lui-même a passé toute sa carrière à l'étranger, en Angleterre, au Koweït ou en Argentine. « Je n'aurai jamais imaginé devenir banquier. C'est une vie passionnante mais très stressante. On a parfois l'impression de passer son temps à attendre un chiffre. Hammana, en revanche, c'est l'antithèse du stress. » Lorsqu'il revient dans son village maternel après 40 années d'absence, il se met en quête d'un projet qui fait sens et qui redonne de l'attrait à son village : « Je voulais semer quelques graines pour endiguer les départs vers la ville et redonner goût au village que j'ai connu enfant. »



En 2015, il rachète une bâtisse traditionnelle centenaire, laissée à l'abandon, et la transforme en lieu de dialogue culturel interdisciplinaire, piloté par le collectif Kahraba. Ouvert en 2016, Hammana Artist House peut accueillir jusqu'à 35 artistes qui viennent en résidence des quatre coins du globe, et s'est doté d'un théâtre en plein air, d'espaces d'ateliers et d'une salle polyvalente pour un investissement total de plusieurs millions de dollars. Le projet est un succès, qui attire 80 % de Beyrouthins et de plus en plus d'étrangers. Hammana Artist House a donné un second souffle au village, qui s'est depuis doté de cinq ou six bars et restaurants ouverts par des habitants sur la place centrale

du village : « Il y a un effet boule de neige qui bénéficie aux habitants. Une idée en amène une autre et les gens commencent à redécouvrir qu'il est possible de concrétiser des projets dans ce pays. »

Pour achever la mue de Hammana et proposer une offre complète à la fois culturelle avec le Hammana Artist House, de restauration avec le Cherry Lane et de logement, Robert Eid travaille actuellement sur un projet de plus grande ampleur. Il planifie l'ouverture, d'ici à 2020, d'un écoresort de 100 000 m² en pleine nature, dans les environs de Hammana. L'espace comptera un club house, une piscine et 50 bungalows avec jardins. Montant de l'investissement prévu : 12 millions de dollars.

Nagi Morkos

En bref

- Les propriétaires de l'enseigne Olio & Soto ont revendu 70 % des parts de leurs cinq établissements à la pizzeria Pizzanini et son propriétaire Joe Lahoud. « Nous voulions nous concentrer sur Mar Mikhaël, explique **Samer Maroun** qui codirige la société Lotus Management et les enseignes Olio & Soto avec son frère **Mazen Maroun**. Nous allons rafraîchir notre enseigne Acoté et faire des changements dans notre bistrot Prune pour en faire une adresse nocturne avec des concerts chaque jour. » Samer Maroun prévoit aussi l'ouverture d'un autre établissement à Mar Mikhaël, un bar-restaurant italien qui devrait ouvrir ses portes au mois d'octobre prochain.

- Un nouveau rooftop bar-restaurant a ouvert ses portes à Bloc Market, sur le front de mer. **BAU** peut accueillir entre 180 et 200 personnes sur sa terrasse de 340 m². Il propose une cuisine inspirée de l'Asie avec des toasts de tartares de thon et kimchi, des bao bun de joue de bœuf ou de morue noire, ou des minitacos de homard. On trouve aussi une grande gamme de mocktails et cocktails comme une glace en bâtonnet à tremper dans un verre de vin pétillant. Le ticket moyen se situe autour de 70 dollars avec les boissons. Les propriétaires Élie Lahoud et Dina al-Faris ont investi 1,45 million dollars dans cet établissement.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net