

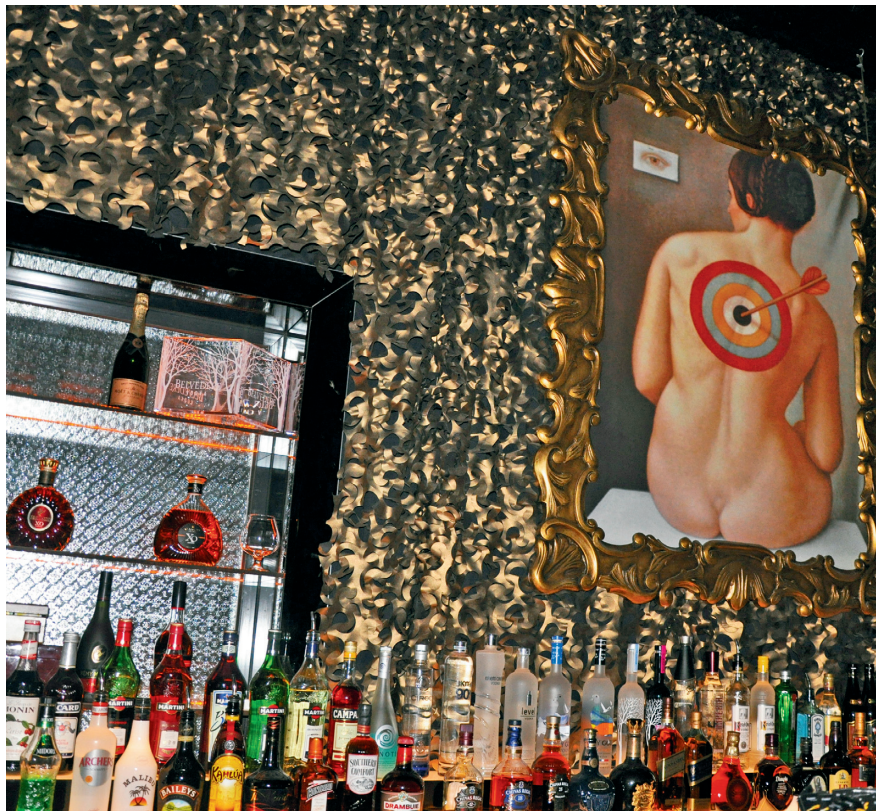
Félix, dernier-né des lounge bars d'Achrafié

Nagi Morkos / Hodema

Le lounge bar Félix a ouvert le 28 novembre 2009 à Sodeco. Créé par Michel Kfoury, le concept mêle bar à vins et cuisine fusion de première qualité. Copropriétaire à Beyrouth du White au centre-ville et du Gem à Gemmayzé, Kfoury a également à son actif deux restaurants libanais à New York, notamment Naya et Naya Express.

La décoration de Félix est signée par l'architecte libanais Charles Hadifeh. Le lieu se veut confortable, combinant tables basses, tables hautes en onyx et un espace bar, avec une musique lounge en arrière-plan. Il peut accueillir en intérieur 72 personnes et 30 en terrasse.

L'investissement a atteint 600 000 dollars ; le ticket moyen pour un plat et une boisson varie entre 50 et 60 dollars, et 10 dollars pour une boisson seule. Le propriétaire prévoit un retour sur investissement en 2011. Parmi les futurs projets de Kfoury, une déclinaison de la marque "Félix" en différents concepts et l'adaptation du restaurant libanais Naya de New York au marché local. ■



Osteria il Mattarello à Gemmayzé

Le restaurant italien Osteria il Mattarello a ouvert fin février à Gemmayzé, dans une perpendiculaire de la rue

Gouraud. Ce restaurant traditionnel est décrit par son propriétaire Sami Farhat comme un concept simple et authentique.

Avec un espace qui peut recevoir jusqu'à 55 personnes à l'intérieur et une terrasse pouvant accueillir une dizaine de personnes, Mattarello propose une carte dont le ticket moyen s'élève à 35 dollars. Les chefs de la cuisine et de la pizzeria sont deux Italiens : Ignacio Moudin et Sergio Esposito.

Les deux entités sont séparées bien que la pizzeria soit ouverte sur la salle principale. Mattarello a requis un investissement initial de 500 000 dollars et Farhat prévoit de rentrer dans ses frais dans les deux prochaines années.

Sami Farhat est également actionnaire dans les établissements Fly et Element, et prévoit de développer un projet balnéaire à Jiyé qui devrait s'étendre sur une surface de 16 000 mètres carrés. ■



Safi Kawtharani, de Haret Hreik au Canada, en passant par Tyr

M. R.

Un homme simple. C'est, sans doute, ce qui décrit le mieux "moallem" Safi Kawtharani, fondateur de la pâtisserie Cremino en 1993, située à l'entrée de Haret Hreik. Un homme simple dont les plaisirs s'accompagnent de peu de fioritures. Son plat préféré ? Du pain frais, croustillant et doré tartiné de fromages goûteux. Pourtant, derrière cette apparente simplicité, se cache l'une des belles réussites du secteur de la restauration. Il y a un an et demi, Safi Kawtharani a inauguré une nouvelle pâtisserie salon de thé à Montréal (Canada), où son frère a élu domicile, et vient d'ouvrir un espace identique de 350 m² à Tyr, près du centre commercial, qui abrite le KFC. « Nous avons décidé d'ouvrir une branche à l'étranger après la guerre de 2006 pour sécuriser l'avenir de notre entreprise », explique-t-il. À Tyr, l'investissement a représenté quelque 600 000 dollars. Une vingtaine d'employés devraient être recrutés. « Tyr est une région dont une partie des habitants – la diaspora libanaise d'Afrique ou bien les soldats de la Finul – sert d'assise à notre développement. » La production est assurée à partir des ateliers de Beyrouth. « Par souci qualitatif et afin de proposer à tous nos clients la même prestation. » D'ailleurs, rappelle celui qui est plus spécialement chargé de la qualité dans l'entreprise familiale, Cremino a été primée avec l'équipe du Liban (9^e place), en avril 2009, au concours mondial de la pâtisserie. L'histoire de la maison Cremino remonte aux années de la guerre civile. Le père de Safi Kawtharani est alors employé de l'usine de chocolat Crown à Sin el-Fil. Sa fermeture pousse le père de Safi ainsi que certains de ses collègues à fonder leur propre établissement : l'usine Souchet se crée ainsi dans les faubourgs de Bourj Brajné.

Souchet, qui emploie aujourd'hui une cinquantaine d'employés, achète les fèves de cacao sur le marché international. En moyenne, l'usine fabrique quelque 1 500



kilos de chocolat par jour. « Souchet est un fournisseur en gros qui continue d'alimenter beaucoup de boutiques libanaises. L'un des tournants a été de s'implanter sur le marché du détail avec l'ouverture de la première pâtisserie Cremino en 1993 », explique Safi. Parti d'un seul petit magasin, Cremino a vite grandi. Son magasin de la banlieue sud s'étend aujourd'hui sur quelque 300 m² et deux étages : au rez-de-chaussée, la vente ; au second, la présentation des produits spéciaux pour les mariages, naissances et autres fêtes. Depuis quelques semaines, des travaux sont même en cours afin d'aménager un immeuble situé sur la route de l'aéroport, à quelques mètres du magasin historique. « Une partie de la production de chocolat sera délocalisée dans les sous-sols, tandis que l'espace de vente s'étendra, lui, sur trois étages et pas loin de 600 m². » À Beyrouth, Cremino emploie une cinquantaine de salariés (dont

cinq chefs pâtissier). « Aux États-Unis où j'ai vécu, j'avais fondé ma propre boulangerie. À mon retour au Liban, j'ai choisi de m'implanter en banlieue sud à partir d'un constat simple : une clientèle à la recherche de prestations de qualité et la quasi-absence de concurrence. » Résultat : des gâteaux individuels à 2 000 LL et des petits-fours sucrés à 22 000 LL le kilo. « Nous nous rattrapons sur la quantité vendue. » En week-end, Cremino sert une moyenne de 1 000 clients par jour. « Tout-Beyrouth vient chez nous. » Parmi ses meilleures ventes (outre les chocolats), l'on trouve le Cortina, la forêt-noire et les mousses aux fruits de saison. Mais le must reste (à notre très humble avis) l'un de ses petits-fours, mélange de crème fouettée et de pignon de pin. ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net