

## Crave Fusion Cuisine ouvre à Monnot

Nagi Morkos / Hodema

**L**e restaurant Crave Fusion Cuisine a ouvert ses portes en décembre dernier rue Monnot. Son concept est inspiré du "upscale casual", une tendance venue de la côte ouest canadienne, offrant une cuisine, à l'image du Canada, où se mélangent les cultures et les goûts. Michel Schoucair, copropriétaire, fort de son expérience dans les chaînes d'hôtels internationales en Amérique du Nord, a fondé avec ses frères, Farid et Marwan, Komida Group, une société qui opère dans la gestion d'hôtels et de restaurants, établie au Canada et au Liban.

« J'ai voulu créer un restaurant où l'Est rencontre l'Ouest », explique Michel Schoucair. Rencontres d'affaires, dîners et déjeuners entre amis, soirées en amoureux, ou encore sorties en famille pour le brunch du dimanche, le Crave Fusion Cuisine se veut un lieu pour toutes les occasions.

Le restaurant peut recevoir 75 personnes en hiver et 135 en été avec la terrasse. Le ticket moyen s'élève à 35 dollars pour un dîner et 22 dollars pour un déjeuner. Le décor, signé Cyrille Najjar, est minimaliste mais

chaleureux grâce à l'emploi du bois.

Crave Fusion Cuisine a requis un investissement d'environ 250 000 dollars ; le local est loué et le retour sur investissement est prévu dans 18 mois.

Pour Michel Schoucair, le but est de franchiser la marque Crave Fusion Cuisine dans les pays arabes (Égypte, Jordanie, Syrie, Koweït, Qatar, Arabie saoudite, Émirats arabes unis...). ■



## La Bodeguita del Medio à Beyrouth

**A**près Cuba, le Mexique, l'Allemagne, la France et l'Angleterre, le numéro un de la restauration cubaine en matière de franchise, La Bodeguita del Medio, a

ouvert ses portes début mars à Beyrouth, rue de Damas. Les "aficionados" de la fiesta cubaine sont servis. Et c'est la société La Bodeguita del Medio Group SAL, dont les

partenaires Walid et Wassim Challita, Assaad Haddad et Georges Assaker, qui ont tous en commun la passion de Cuba, qui a permis l'ouverture du célèbre restaurant cubain à Beyrouth. Avec une superficie de 320 mètres carrés, le lieu est réparti sur deux étages et peut recevoir 220 personnes. Le décor a été confié à Marc Kikano, l'architecture à Ziad Makary et l'exécution à Anjam International. Dans une ambiance cubaine avec musique "live", deux "cigar lounges" offrent aux amateurs des cigares faits main à la manière artisanale cubaine. Pour un ticket moyen de 35 dollars, les clients peuvent apprécier une cuisine cubaine et fusion-cubaine sans oublier le célèbre mojito (cocktail à base de rhum, citron vert et menthe). Lors de l'été 2010, la terrasse pourra également recevoir les fans de football puisque la Coupe du monde y sera retransmise, précise Walid Challita. ■



# Mohamad Zeitoun à contre-courant

**M**ohamad Zeitoun est parmi les rares Libanais sinon le seul dans le monde de la restauration à avoir d'abord réussi dans le Golfe avant de s'implanter au Liban. Maki, le restaurant japonais qu'il a ouvert en 2002 à Koweït, en est aujourd'hui à sa troisième enseigne dans ce pays et c'est après huit ans de succès qu'il ouvre rue de Damas à Beyrouth.

Mohamad Zeitoun se positionne aussi à contre-courant des autres restaurateurs libanais qui cherchent à tout prix à s'implanter dans le Golfe par le biais d'une franchise. Zeitoun ne franchise pas son concept, mais investit lui-même avec ses deux frères Oussama et Amer.

« Toute personne qui travaille dans le domaine de la publicité rêve un jour d'ouvrir un restaurant », déclare Mohamad Zeitoun, ancien publicitaire, connu aussi sous le surnom de "Oliver" (jeu de mots avec son nom de famille en arabe). Avec son restaurant Maki, Mohamad, 45 ans, a non seulement réalisé ce rêve mais a également réussi à s'imposer avec brio dans son nouveau métier.

Après des études en économie à l'Université américaine de Beyrouth, Zeitoun a débuté avec BBDO pendant trois ans, puis avec Publicis Graphics pendant 17 ans. À cette époque, il se passionne pour la cuisine japonaise et reçoit régulièrement ses amis pour déguster des sushis qu'il prépare lui-même à la manière artisanale des chefs japonais. Après de nombreuses recherches, lectures et dégustations dans des restaurants à travers le monde, il parfait sa connaissance dans le domaine.

Ses amis apprécient sa cuisine, l'encouragent à ouvrir un restaurant. L'idée, "au départ une plaisanterie", fait son chemin dans sa tête et, en 2002, Zeitoun ouvre avec ses deux frères un restaurant de fine cuisine japonaise au Koweït avec 350 000 dollars d'investissement ; il réalise le retour sur investissement en moins de six mois. Un an plus tard, il quitte la boîte de publicité tout en gardant de bonnes relations avec ses collègues.



La restauration devient le métier de Mohamad Zeitoun. Et depuis 2004, il se rend chaque année au Japon pour y passer deux mois et y parfaire sa connaissance de la cuisine japonaise contemporaine.

En décembre dernier, Maki ouvre ses portes rue de Damas, un emplacement que Mohamad privilégie car « loin des embouteillages tout en étant central ». Avec un investissement de 1 300 000 dollars (équipement de cuisine et entrepôts frigorifiques compris), le restaurant s'étend sur une superficie de 370 m<sup>2</sup> et peut recevoir une centaine de personnes. Le décorateur Karl Yazbek, en total accord avec le propriétaire des lieux, a créé un intérieur minimaliste et zen, mais chaleureux. Pour un ticket moyen

de 50 à 60 dollars, le client peut goûter les spécialités et les créations exclusives de Maki et apprécier la cuisine japonaise sous toutes ses déclinaisons.

Aujourd'hui Zeitoun possède trois restaurants au Koweït, un à Beyrouth et un nouveau Maki à Bahreïn dont l'ouverture est prévue en avril 2010. Il considère que la clef du succès réside dans la qualité de ses produits, importés en grande partie du Japon ou d'Europe, dans la formation continue de son personnel (250 personnes à ce jour), ainsi que dans le choix des équipements. ■

En collaboration avec

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