

## affaires hôtellerie & tourisme

# Mayrig ouvre au Koweït

Nagi Morkos

**L**e restaurant arménien Mayrig (qui signifie "mère") situé rue Pasteur à Gemmayzé vient de signer une franchise avec le groupe koweïtien al-Aawadi. « Walid al-Aawadi est un habitué du restaurant depuis l'ouverture il y a quatre ans et il ne cessait de nous demander une franchise. Nous avons voulu prendre notre temps avant d'accepter », affirme Aline Kamakian, l'une des trois propriétaires du restaurant avec ses cousins Serge et Sandra Macaron. Mayrig a ouvert ses portes en juillet 2003, avec un investissement de 80 000 dollars rentabilisé en près de deux ans. Le restaurant contient 90 places assises et son chiffre d'affaires annuel tourne autour des 500 000 dollars. Quelque 23 employés sont répartis entre le restaurant de Gemmayzé et la cuisine centrale de 450 m<sup>2</sup> à Rabié.

L'ouverture au Koweït devrait se faire dans l'année pour un investissement total de 1,3 million de dollars. D'autres franchises sont à l'étude à Paris, en Arabie saoudite et au Qatar. ■



## Giovanni Casa reprend le restaurant l'O à Gemmayzé

**L**e chef italien Giovanni Casa, copropriétaire et gérant du restaurant Da Giovanni situé à Achrafié vient de signer la reprise du restaurant de Gemmayzé l'O qu'avaient développé Carine Andraos et Maher Chbarro. Casa y installe un restaurant italien axé sur la

pizza artisanale de qualité qu'il appelle « la vraie pizza napolitaine ».

L'investissement total est de 100 000 dollars pour un retour sur investissement prévu en moins de deux ans. « Le ticket moyen est de moins de 20 dollars », précise Casa.

Ce sera aussi pour Giovanni Casa, le seul chef du marché libanais à opérer dans un restaurant portant son nom (voir *Le Commerce du Levant* de mai 2006), une opportunité de diversifier l'offre, par rapport à son premier restaurant, plus haut de gamme. ■

## Spuntino Caffè lance sa nouvelle carte

**L**e restaurant italien Spuntino Caffè, situé à l'ABC-Achrafié, lance sa nouvelle carte de l'après-midi avec une sélection de thés et de desserts. Inauguré en avril 2007, le restaurant contient 80 personnes à l'intérieur et 45 en terrasse. Mazen Kassem (ex-K-Sun) est le principal actionnaire de Spuntino SARL. Il y a investi près de 300 000 dollars qu'il espère rentabiliser en deux ans. Le ticket moyen est de 18 dollars le midi et de huit dollars l'après-midi. ■



## IL FAIT L'ACTUALITÉ

# Alain Khayat développe un concept de franchises pour un groupe saoudien

Installé depuis 2003 à Djeddah, Alain Khayat a été choisi en janvier 2006 par le groupe saoudien AMS Baeshen & Co. pour développer un concept local de salon de thé baptisé Teayana. Le groupe a investi près de cinq millions de dollars dans l'affaire. Le retour sur investissement est prévu en moins de deux ans.

Le premier Teayana a ouvert en mars 2007. L'enseigne regroupe aussi un restaurant et une boutique de thé et accessoires sur une surface totale de 600 mètres carrés. La capacité est de 150 personnes assises, avec deux sections (obligatoires en Arabie), l'une pour les familles et l'autre pour les hommes.

Le coût de ce premier local est de 1,2 million de dollars pour un chiffre d'affaires annuel avoisinant les 1,33 million de dollars. D'autres Teayana ont ouvert, comme celui de la région de Khaldiyah à Djeddah, en septembre dernier.

« Six nouvelles enseignes seront inaugu-

rées en 2008 », affirme Alain Khayat. Ce développement rapide passera dans une deuxième phase par des "kiosques à thé" dans les centres commerciaux, les hôpitaux et les universités. « Dans un troisième temps, nous attaquerons l'étranger, à savoir le Moyen-Orient et l'Europe. »

Le concept est le fruit d'un mariage entre les fonds saoudiens et les idées libanaises. « Après la vague des franchises libanaises qui se sont développées en Arabie et dans le Golfe, on assiste maintenant à une prise de conscience de la part des Saoudiens, par exemple, du fait qu'ils sont capables de créer eux-mêmes un concept de restaurant, le plus souvent par le biais et avec l'aide d'un Libanais », affirme Khayat.

Né en 1973, il se dit heureux de pouvoir exercer son métier dans une ville comme Djeddah qui est en pleine effervescence dans le secteur de la restauration.

Licencié en gestion hôtelière et tourisme en France en 1995, il a fait ses armes à partir de 1997 au Liban. Assistant directeur du restaurant La Gondole, il a ensuite été embauché par le groupe Idarat au Sofil Catering, Le Rétro et le Jpaul's, puis par Synergy au Circus Restaurant Bar.

Alain Khayat estime qu'il est plus intéressant stratégiquement de développer d'emblée des concepts à vocation régionale que de se contenter de projets locaux. ■



Le salon de thé, Teayana.



En collaboration avec **hodema**<sup>sal</sup>  
hospitality development  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)