

Deek Duke fait peau neuve

Nagi Morkos / Hodema

Deek Duke ouvre un nouveau local à Hamra avec un concept revu et remis à jour, et un ticket moyen d'environ 12 dollars par personne. L'enseigne qui s'étend sur un espace de 300 mètres carrés a ouvert ses portes le 9 juin au centre Taj Towers pour un investissement de 700 000 dollars et peut accueillir 140 personnes. Le retour sur investissement est prévu sur trois ans. Le coût du réaménagement du local d'Achrafié (Sol Center) – qui continue de recevoir sa clientèle –, est estimé à 400 000 dollars pour une capacité de 40 personnes assises.

Les propriétaires, Donald Daccache et Samer Chehlaoui (également partenaires dans Roadster Diner), ont « jugé nécessaire de remettre à plat l'image et l'offre de Deek Duke pour répondre davantage aux besoins de la clientèle ».

Celle-ci pourra désormais goûter à la cuisine "Fusion Diner", un mélange de plats méditerranéens et occidentaux. En plus de la grande variété autour du poulet, Deek Duke offre des pâtes, des burgers, des salades et propose



également des plats de viande et de poisson. La décoration des lieux fait un clin d'œil à des personnalités libanaises qui ont marqué la culture du pays. L'identité visuelle est aussi remise à neuf : les sous-plats, le menu, les motifs des assiettes se déclinent dans les trois langues, arabe, anglaise et française, souli-

gnant ainsi le multilinguisme libanais. Deek Duke propose aux clients de décliner sur papier leurs proverbes préférés, leurs pensées, leurs croquis et ces derniers pourraient être utilisés pour servir de base de décoration à des assiettes, des tableaux ou des sous-plats. ■

L'Alcazar, nouveau-né du Crystal Group

L'Alcazar qui se situe sur les escaliers de Gemmayzé a ouvert à la mi-mai. Ce restaurant est tenu par le Crystal Group, une société libanaise qui détient et gère le Palais by Crystal (ancien Crystal), le bar-restaurant Métis à Monnot et organise des soirées à thème. Crystal Group est aussi propriétaire du club C Bar à Dubaï,

au Mourouj Rotana Hotel. L'Alcazar est divisé en trois étages. Au rez-de-chaussée, un bar à caractère traditionnel dans l'esprit de Gemmayzé propose une carte restreinte ainsi que des cocktails de jus frais. Le premier étage est un restaurant à la décoration plus moderne et une cuisine avec un mélange d'asiatique et de méditerranéen. La terrasse du deuxième étage propose une ambiance lounge avec de grands canapés et une musique d'ambiance. Le ticket moyen varie selon la consommation et le restaurant, mais s'élève généralement à 50 dollars par personne. Valdemar Faddoul, décorateur basé à Paris depuis de longues années, a conçu les trois étages de l'Alcazar.

Le Crystal Group qui a loué l'emplacement y a investi un million de dollars et espère un retour sur investissement dans l'année. ■

"Semsomiyat": les villages libanais au goût du jour

Semsom a mis en place, en collaboration avec Souk el-Tayeb, "Semsomiyat", un projet visant à revitaliser le patrimoine des villages libanais. Chaque mois, le plat du jour du mercredi sera consacré à un plat typique d'un village : en juin, honneur à Hammana ; en juillet, ce sera le tour de Jezzine ; en août, direction Douma.

Situé au CityMall et à Achrafié, Semsom est un restaurant libanais servant une cuisine traditionnelle avec une touche moderne.

L'objectif du nouveau projet, "Semsomiyat", est de favoriser non seulement l'aspect culturel, mais également la richesse culinaire du Liban.

Un coin spécial est aussi dédié aux produits de la "mouneh" villageoise traditionnelle. ■



Tony Habre a développé 12 restaurants depuis 2001

À 28 ans, Tony Habre a déjà plusieurs années d'expérience dans le monde de la restauration. Assis sur la terrasse du White, l'une de ses réussites, il raconte son parcours. Après une scolarité au Collège Notre-Dame de Jamhour, il fait des études en Business Administration à l'AUB. C'est à l'université qu'il commence à organiser des événements et se retrouve pris dans les filets du métier.

Le 27 décembre 2001, il ouvre le Pulse, un restaurant-bar, au centre-ville. « C'est là où j'ai appris le métier, se souvient Tony Habre, puisque j'ai démarré de zéro. » Le Pulse est un succès jusqu'en 2004 au moment où il ferme. Mais le retour sur les 200 000 dollars qu'il a investis avait déjà été assuré deux ans plus tôt. Le House of Salad prend sa place. « Je voulais développer un restaurant au centre-ville, un quartier plus adapté à la restauration qu'aux bars ou aux boîtes de nuit. On y servait 45 genres de salades », explique Habre. Quelque 450 000 dollars sont injectés dans le projet et un accord de franchise est signé avec le Koweït pour 180 000 dollars. Neuf mois plus tard, à la suite de l'assassinat de Rafic Hariri, le restaurant est contraint de fermer. Tony Habre encaisse le coup dur, mais l'expérience a été un tel succès qu'il pense sûrement faire revivre le concept.

Entre-temps en 2003, avec d'autres partenaires dont les frères Kazan et Dany Aprat, il ouvre le Moorea Beach Resort. C'est l'un des premiers clubs de beach parties en pleine journée. Il a eu ses beaux jours, puis a été cédé au Bamboo Bay, avant de devenir l'Orchid d'aujourd'hui. Habre invoque la rude concurrence pour expliquer sa décision de laisser tomber cette page.

D'autres projets se succèdent. À la tête de Addmind, société créée en 2004 avec ses partenaires Jad Lahoud, Claude Saba et Karim Jaber, il acquiert la franchise du Pascucci, une marque de café italienne qu'il développe dans un concept de restaurant-café. Mais c'était la franchise pour tout le Moyen-Orient qui l'intéressait, et comme il n'arrive pas à l'obtenir, il décide de remplacer le Pascucci par le Posh à



Photo Mark Mansour

Achrafié, un concept personnel dont il peut contrôler le développement. Trois à quatre mois plus tard, en 2008, problème de mauvais timing, selon Tony Habre, il cède Posh à Let's Burger.

Parallèlement, le Gem ouvert le 21 décembre 2007 connaît jusqu'à aujourd'hui du succès sur les escaliers de Gemmayzé. D'autres expériences limitées dans le temps comme celles du Asia, place Riad el-Solh, et du L Bar, rue de Damas, s'accumulent pour Habre et Addmind, toujours partenaire et gérant des projets dans lesquels ils participent.

Le White est l'une des plus importantes réussites de la société : il a ouvert le 16 juin 2006 avec un investissement de 1,6 million de dollars pour un bar en plein air qui reçoit 1 800 à 2 200 personnes en week-end et 800 à 1 300 en cours de semaine. L'espace à ciel ouvert a rouvert dès la fin de la guerre de 2006. Le Eight, bar couvert situé aussi sur le toit de l'immeuble an-Nahar, a quant à lui démarré l'hiver 2006.

Comme beaucoup d'autres acteurs de l'industrie du tourisme, Tony Habre précise que les facteurs imprévisibles sont fréquents au Liban. C'est l'une des raisons pour lesquelles Addmind a décidé de s'élargir hors du pays.

« La décision de sortir du Liban est une forme d'assurance en plus d'une volonté d'expansion. » Eight est donc présent depuis 2007 en Jordanie et depuis 2008 à Abou Dhabi. Plus récemment, en janvier 2009, Habre a inauguré à Damas le Dôme, un bar-restaurant. Au Liban, d'autres projets sont en cours : Kaslik va avoir son bar sur le toit, Jet, qui ouvre en juillet. « Beyrouth est saturé, Kaslik est un bon créneau. En tout cas, dans notre métier, la diversification est un must », dit Tony Habre.

Au total, avec un chiffre d'affaires annuel de quelque sept millions de dollars, Addmind emploie 90 personnes. Tout le management des restaurants se fait en interne, puisque la société propose des services allant de l'architecture d'intérieur au graphic design, en passant par le conseil et la formation des employés. Et c'est avec fierté que Tony Habre dit : « Plusieurs des employés qui ont débuté avec moi au Pulse occupent aujourd'hui des postes de responsabilité au sein d'Addmind. » ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net