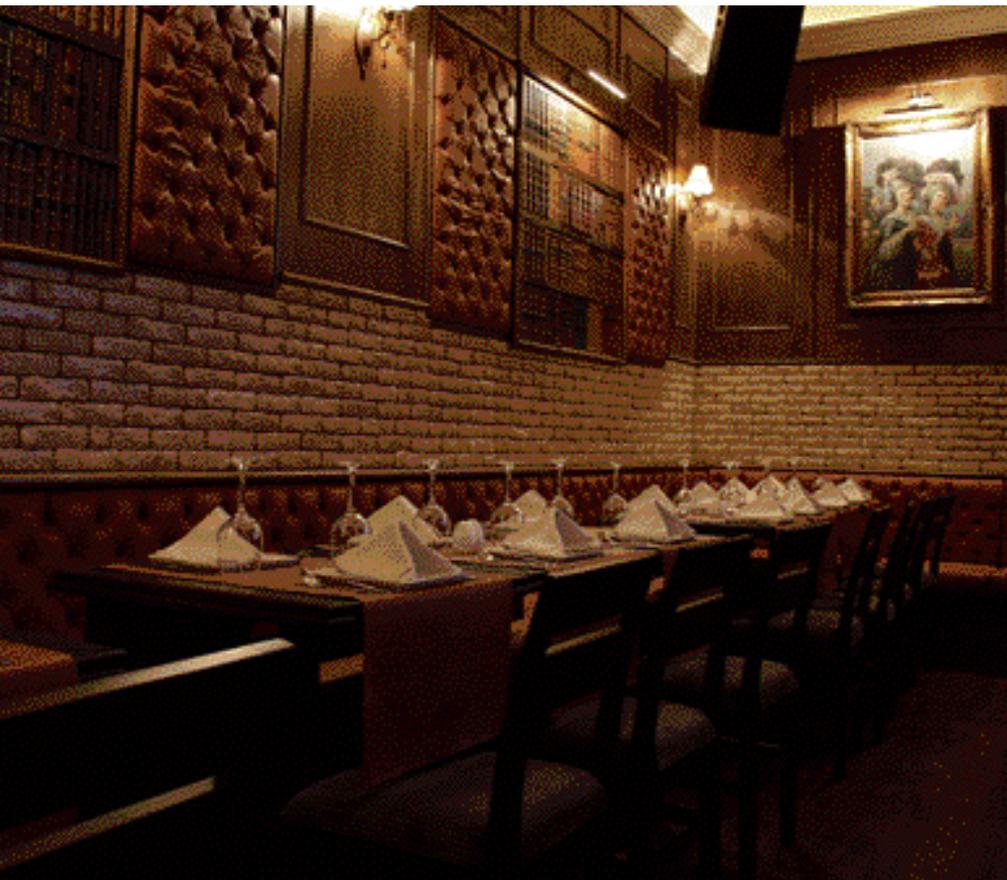


The Library ouvre à Saïfi

Nagi Morkos / Hodema - Photo Mark Mansour

Le restaurant-bar, The Library, a ouvert ses portes début février à Saïfi, immeuble Melki, sur l'autoroute Charles Hélou face au port de Beyrouth. D'une capacité de 230 personnes, il a coûté 600 000 dollars aux propriétaires, Nada Hakim et Kehdi Kehdi, qui détiennent éga-

lement la société de catering Saveur Plus. Nada Hakim, qui est architecte de formation, a aménagé l'espace intérieur. Le retour sur investissement est prévu avant 30 mois, le ticket moyen étant de 45 dollars. Le restaurant-bar accueille un groupe musical différent chaque soir. ■



Taux d'occupation des hôtels à Beyrouth : 38 % en 2007

Selon l'enquête annuelle sur les hôtels au Proche-Orient menée par le consultant Deloitte & Touche, le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth a été de 38 % en 2007, contre 48,6 % en 2006. Le tarif moyen par chambre a été de 124 dollars, inférieur au tarif moyen régional (151 dollars) contre 136 dollars en 2006, alors que le tarif moyen régional était de 143 dollars. Par ailleurs, les hôtels de Beyrouth occupent la 6^e place en termes d'hôtels les plus chers de la région. ■

Performances des hôtels du Moyen-Orient (2007)

	Taux d'occupation (%)	Revenus par chambre disponible (dol.)
Dubaï	84,2	239
Abou-Dhabi	78,0	167
Charm el-Cheikh	76,5	44
Le Caire	76,1	85
Alexandrie	75,6	57
Damas	73,9	88
Ryad	73,8	164
Muscate	70,6	152
Doha	69,1	161
Beyrouth	38,0	47
Moyenne Moyen-Orient	71,6	108

Source : Deloitte & Touche, cité par le bulletin de la Banque Byblos.

Un restaurant argentin à Gemmayzé

Le restaurant argentin La Estancia a ouvert ses portes fin février rue Gouraud à Gemmayzé, deux étages au-dessus du Rouge.

Le propriétaire et gérant Makram Zeenny est allé jusqu'en Argentine recruter le chef Jose Alfaro parmi 21 autres candidats. Alfaro va proposer une carte typique de son pays autour de "la parilla", la grillade traditionnelle argentine.

Le restaurant qui contient 80 personnes a coûté 600 000 dollars que Zeenny espère rentabiliser en deux ans. Un pub du nom du fameux chanteur de tango des années 1930 "El Gardel" est situé au premier étage de l'immeuble.

La société La parilla argentina SARL a loué les deux étages pour une durée de 10 ans avec un loyer fixe. Makram Zeenny est aussi copropriétaire du bar Le Barbu à Gemmayzé. ■

L'hôtel Mir Amine Palace parmi les hôtels les plus luxueux du Moyen-Orient

Le magazine *Forbes* a cité l'hôtel Mir Amine Palace de Beiteddine dans sa liste des hôtels les plus luxueux du Moyen-Orient. Le magazine mentionne une dizaine d'hôtels, en grande partie des palais rénovés ou d'anciens monastères. Le Mir Amine Palace a été le premier à suivre cette tendance au milieu des années 1960. Des hôtels situés en Turquie, à Bethléem, à Jérusalem, en Égypte et aux Émirats arabes unis sont également mentionnés dans cette liste. ■

Tony Saadé, ou comment travailler en vacances

Photo Assaad Daw

Tony Saadé s'est imposé comme le restaurateur hôtelier incontournable de Faraya. Gérant des restaurants La Fondue depuis 2001 et du Montagnou depuis 2005, il a ouvert en décembre 2007 l'auberge Gio du Montagnou.

Il sert à dîner à 1 000 personnes par week-end et engrange 1,5 million de dollars de revenus par an, ce qui représente un grand succès pour une activité saisonnière.

Tony Saadé, 43 ans, a étudié à Toulouse et fait ses armes pendant dix ans en France, l'été sur la Côte d'Azur, l'hiver dans les Alpes.

Sa première affaire, il la crée dans les Deux-Alpes, en rachetant grâce à un emprunt de 600 000 francs le fonds de commerce de la Brasserie La Taverne (250 personnes) située sur la patinoire de la ville.

En 1996, il revend ses parts et rentre au Liban avec la société française Eurovillage, concept de vacances similaire au Club Med, pour développer un projet à Wata el-Joz, dans le Kesrouan près de Feytroun. L'idée est abandonnée trois ans plus tard.

Saadé rejoint alors Faraya et le restaurant Red Robbins (complexe des 3S) de 70 personnes qu'il reprend en gérance libre pour trois saisons avec un associé, Habib Hage. Avec un investissement de 10 000 dollars, il adopte le concept de fondue et pierrade.

En 2001, il prend le local situé en face de l'hôtel Mzaar InterContinental et crée le restaurant La Fondue d'une capacité de 200 personnes. La famille Rizk, propriétaire de l'hôtel et du local, investit 200 000 dollars pour aménager le lieu. Saadé lui reverse 15 % de son chiffre d'affaires. Le succès est immédiat.

Jusqu'à maintenant, La Fondue génère 200 000 dollars par an malgré la multiplication des restaurants concurrents. Le ticket moyen s'élève à 40 dollars par personne avec une saison qui représente 45 jours seulement. Son personnel est composé d'étudiants, l'établissement n'a pas de charges fixes et réalise près de 50 000 dollars par an de revenus grâce aux sponsors, et 20 à 30 % de profit net. En 2004, avec Michel Mecattaf, Saadé loue



sur 25 ans à un wakf religieux un terrain de 10 000 mètres carrés pour y construire un petit restaurant et des chalets suisses à louer. L'aménagement du Montagnou coûte à Mecattaf (société Plan du Lion) trois millions de dollars pour le restaurant, l'auberge de neuf chambres, le parking et l'infrastructure. Tony Saadé crée la société Mégère qui gère le projet du Montagnou et verse 20 % du chiffre d'affaires à Plan du Lion.

En 2007, le chiffre d'affaires du Montagnou s'élève à 1,1 million de dollars. Une performance supérieure à celle de La Fondue grâce à la saison d'été au cours de laquelle le Montagnou contient jusqu'à 250 personnes par service.

Saadé a également repris pour cinq ans la gestion de l'immeuble San Jose jouxtant le projet Montagnou. Il a retapé les chalets afin de les louer meublés avec tous les avantages d'une résidence hôtelière (service de pressing, télévision, etc.) Dans sa besace aussi, un autre projet, l'hôtel Eleven, établi dans l'immeuble Troika racheté en 2005 par la société Christoval dans

laquelle Valérie et Christian Rizk injectent 500 000 dollars, et lui détient 20 % des parts. C'est le premier projet dont il est actionnaire, lui qui a toujours préféré la formule du pourcentage sur le chiffre d'affaires.

Cet ancien immeuble de chalets à louer, situé au centre de la station, est d'abord pour Saadé « une acquisition affective ». Grâce à un prêt bonifié de 650 000 dollars, le Eleven est transformé avec l'aide de l'agence d'architecture SITES (Bassam Chamoun) en hôtel de charme de 11 chambres avec un restaurant de 40 places situé dans le lobby. Le prix des nuitées varie de 275 dollars la suite à 165 dollars pour une chambre normale.

Saadé mise sur le fait que « Faraya deviendra très vite une destination d'été plus importante que l'hiver ». ■

En collaboration avec **hodema**_{sol}
hospitality development
www.hodema.net