

Un café de quartier à Saïfi

Nagi Morkos / Hodema

Un nouveau café a ouvert fin septembre place Saïfi à Saïfi Village : le Balima. D'une capacité de 50 places assises, ce lieu, détenu et géré par Olivier Gougeon et Annabel Kassar, se veut à l'image du café de quartier parisien : ouvert sur l'espace public. Plus de 500 000 dollars ont été investis dans cet endroit qui n'a pourtant jamais vu le jour. Au départ, il devait ouvrir le 14 juillet 2006, soit deux jours après le début de la guerre avec Israël. Obligés de quitter le pays, les deux partenaires gardaient au fond d'eux l'envie de réinvestir ce café de 110 mètres carrés, qui se veut « ni un pub, ni un bar de nuit, ni un restaurant, mais plutôt une alternative au sushi bar », explique Olivier Gougeon, qui est également le directeur général de la société Villa Moda Golfe chargée d'implanter le restaurant pâtisserie La Durée dans le Golfe (voir *Le Commerce du Levant* d'avril 2008). Dans une ambiance entièrement conçue par Annabel Kassar, architecte d'intérieur à Beyrouth et Dubaï, où meubles et luminaires sont en vente, une petite dizaine d'employés s'affairent de 9h à 22h pour proposer des en-cas à tous les prix. Les petits budgets pourront se tourner vers une formule bar qui comprend un sandwich et un soda pour quatre



dollars, et les gros portefeuilles n'hésiteront pas à déguster une boîte de caviar d'Iran avec une bonne bouteille de vin, pour plus de 150 dollars. Autre spécificité du Balima : le droit de bouchon,

qui permet aux amateurs de vin d'amener avec eux une bouteille d'exception pour la déguster contre un cachet de 60 dollars. Le retour sur investissement est prévu dans trois ans. ■

Al-Falamanki, retour aux traditions

Al-Falamanki, un nouveau café libanais traditionnel, a ouvert le 25 septembre, rue de Damas, à côté du

Bound, en face du Dunkin' Donuts. Cet établissement, de 115 employés, peut accueillir 200 personnes dans une salle à

la décoration traditionnelle libanaise et plus de 300 en terrasse. Le ticket moyen varie suivant si le client ne souhaite qu'un café et jouer aux cartes ou s'il préfère déjeuner tout en prenant un narguilé, explique Mario Haddad, directeur de l'établissement. « Au cours des dernières semaines, il était de 22 dollars », précise-t-il. Il a fallu plus de cinq années à Mario Haddad et ses quatre partenaires (Tony Rany, Adham Beaïni, Mohammad Siblini et Nagib Abou Hamza) pour acquérir ce terrain de 2 500 mètres carrés avec accès rue Monnot et rue de Damas. Quelque deux millions de dollars ont été investis par les cinq partenaires (l'apport principal étant le fait de Nagib Abou Hamza) dans le projet dont le retour sur investissement était initialement prévu d'ici à deux ans et a été récemment ramené à 15 mois. ■



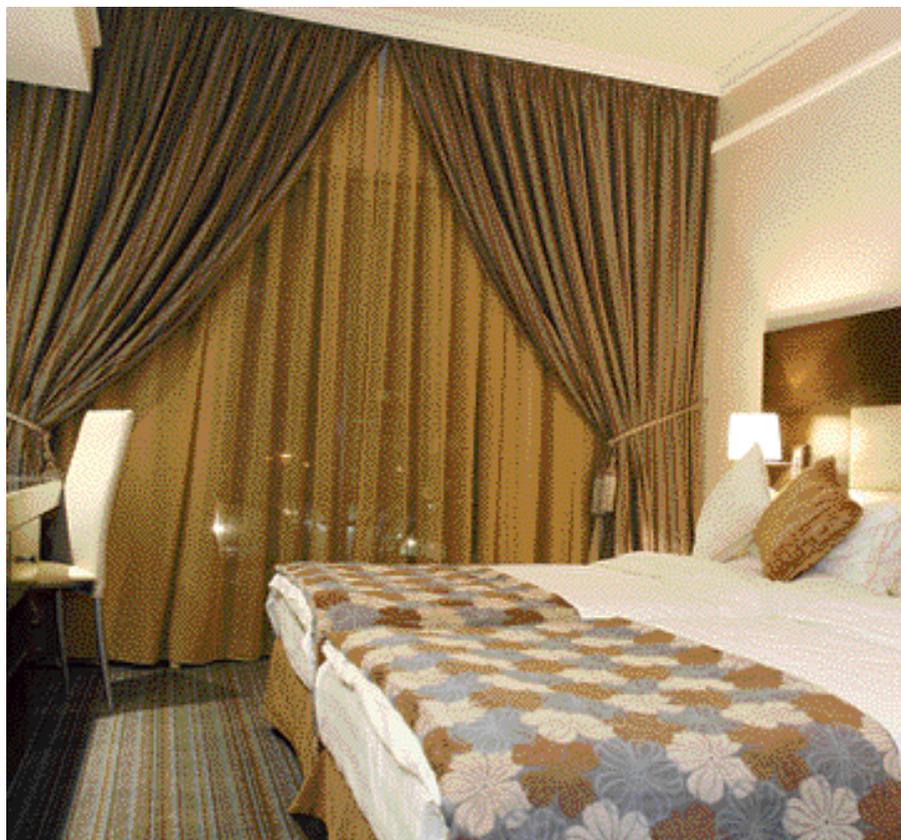
Ramada Downtown, un quatre étoiles au centre-ville

B. K.

Situé dans le triangle d'or des cinq étoiles, l'hôtel Ramada Downtown a officiellement ouvert ses portes le 9 octobre bien que l'accueil des clients ait déjà débuté à la mi-juin. Cet hôtel quatre étoiles, comportant 99 chambres réparties sur 11 étages, offre tout le confort ou presque d'un hôtel de luxe, mais à des tarifs réduits. « L'emplacement stratégique de l'hôtel est sans aucun doute son principal atout. Mais ce sont aussi nos tarifs, moins élevés que ceux des hôtels qui nous entourent, qui constituent un de nos principaux avantages compétitifs », explique le directeur général, Joe Abdel Massih. Avec des prix de chambre variant, pour une nuitée avec petit déjeuner, entre 105 et 275 dollars pour les compagnies et entre 140 et 375 dollars pour les particuliers (hors TVA), ce boutique hôtel offre à ses clients la possibilité de loger au cœur du centre-ville à des prix de 20 à 40 % moins élevés que ceux des hôtels cinq étoiles. « Notre principale cible sont les hommes d'affaires, les groupes de cadres et d'employés venant passer quelques jours à Beyrouth pour une mission professionnelle ainsi que les touristes », explique Abdel Massih.

Un positionnement qui semble pertinent si l'on en juge par le taux d'occupation de 82 % affiché en août dernier, seulement quelques semaines après l'ouverture officielle de l'établissement.

Quelque 70 employés sont mobilisés dans le nouvel hôtel de style contemporain et épuré, qui compte un restaurant-lounge, trois salles de conférences et un business center. Le bâti-



ment, un immeuble datant des années 70, a été entièrement restauré pour répondre aux normes mondiales de confort et de sécurité.

Le Ramada de Beyrouth est géré par le groupe koweïtien Taameer Real Estate Investment Company (TREC) qui détient la franchise du nom pour six pays de la région dont le Liban, la Jordanie et le Maroc afin d'y établir 35 hôtels d'ici à cinq ans. La chaîne américaine

appartient au groupe mondial Wyndham qui compte aujourd'hui plus de 6 500 hôtels dans le monde.

« Le coût total du projet, y compris les travaux de rénovation, d'ameublement et de décoration, est d'environ 20 millions de dollars », affirme le vice-président du groupe koweïtien, Najib al-Saleh, qui a racheté l'hôtel à la société Star Towers, en mars 2006. ■

Falafel Sahyoun se dédouble

Rue de Damas, il n'y a plus un, mais deux Falafel Sahyoun. Ce dédoublement est le fruit d'une querelle entre les deux fils du fondateur, Moustapha Sahyoun, aujourd'hui décédé. Fouad, l'aîné, a décidé de quitter en juillet 2007 le snack pour ouvrir sa propre enseigne, la porte d'à côté. Il a investi quelque 10 000 dollars dans la cuisine de ce lieu qui lui

appartient, comme tout le reste de l'immeuble, depuis 1956.

Fouad était d'abord seul, avec sa femme, à travailler dans ce local de quelque 25 mètres carrés, ouvert en janvier 2008. Il a désormais deux employés en plus. Le prix du falafel est à 2 000 livres libanaises, comme à côté. Seule différence entre les deux, la couleur du logo. ■

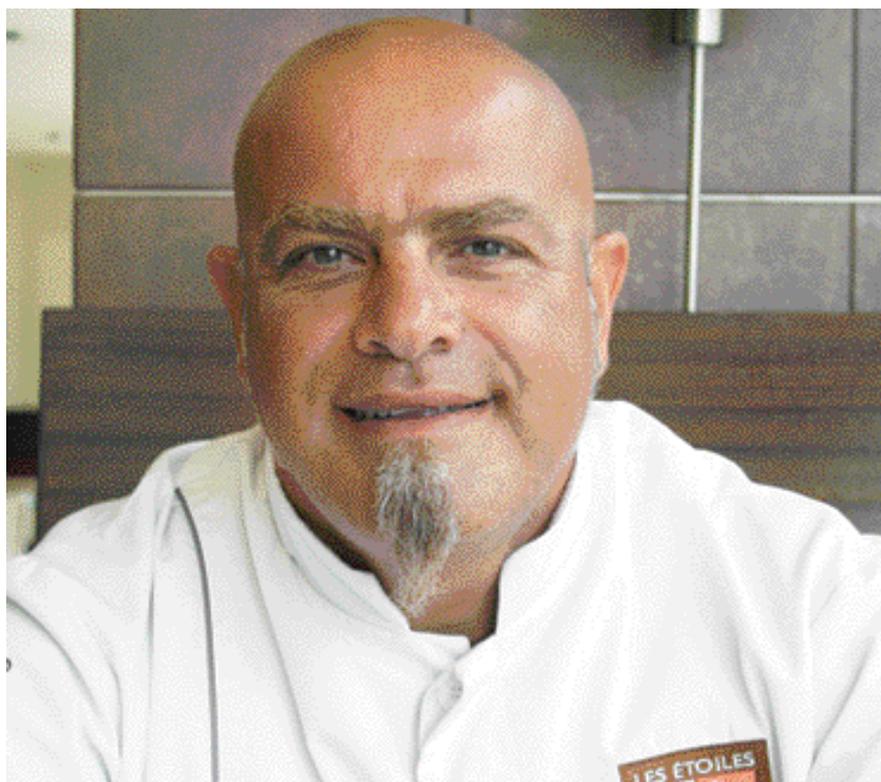


Joe Barza, un cuisinier au palmarès en or

Joe Barza a l'un des palmarès culinaires les plus étoffés du Liban. Récemment invité aux Étoiles de Mougins, en hommage à Marc Veyrat, il a participé à de nombreux concours, remporté plusieurs médailles et côtoyé les plus grands, dont le chef français Paul Bocuse. Les concours sont une occasion pour Joe Barza de « mettre en valeur la cuisine traditionnelle libanaise ». Ses recettes séduisent les professionnels de la restauration, comme lors de sa dernière compétition en 2006. Il participait alors à la coupe du monde du Thon en Sardaigne. Un déplacement financé par les organisateurs eux-mêmes. Autour de lui, des Japonais, connus pour leur cuisine à base de poisson, « des spécialistes », selon Joe Barza, mais aussi des Américains, des Européens. « Je n'étais venu qu'avec quelques épices à chawarma, je voulais faire demi-tour », explique ce quadragénaire au crâne rasé. Mais il resta et remporta la médaille d'or du concours.

Né en 1963 à Beyrouth, cet originaire de Tyr a fait l'école hôtelière de Dekouaneh, en 1981. Malgré sa formation, il devient ensuite garde du corps. Ce n'est qu'en 1986, après avoir rencontré sa femme, qu'il décide de reprendre la cuisine. Ce passionné travaillait alors 18 heures par jour au Rimal et au Romarin « pour rattraper le retard ». Mais la situation libanaise l'étouffait et, en 1988, il quitte le pays. Direction Johannesburg, en Afrique du Sud. Après avoir travaillé six mois dans une pizzeria, il décroche un emploi à AirChef, la compagnie de catering de l'aéroport de Johannesburg. Plus de 70 000 repas étaient préparés par jour. Son salaire atteignait 2 500 dollars, contre 700 dollars auparavant. De 1991 à 1993, trois promotions lui ont été accordées : « Je touchais à la fin 4 500 dollars. »

À son retour au Liban à la fin de l'année 1993, il travaille au Century Park Hotel, avec Marc Mouddaber. Et c'est en 1995 qu'il fait partie des premières compétitions culinaires au Liban. « Jusqu'en 2003, nous avons



remporté 40 médailles d'or », annonce fièrement ce père de famille. Durant toutes ces années, il est allé à la rencontre de nombreux chefs en Allemagne, au Luxembourg et en France afin d'assouvir sa soif de connaissance. 2003 est l'année de tous les changements. Il quitte le Century Park Hotel pour rejoindre le Chase, place Sassine. Parallèlement, il participe, grâce à un soutien financier de quelque 40 000 dollars de Matthias Philips (directeur de DeliFrance, ou encore de Sofi de France), à la coupe du monde de la Pâtisserie à Lyon, organisée par Paul Bocuse. Son équipe est composée de Charles Azar, Charles Achmani et Alfred Salgero, un Espagnol. Vingt-deux pays sont en compétition, et le Liban se classe neuvième. « C'est la première fois qu'un pays, pour une première participation, se classe aussi bien », déclare-il. Deux ans plus tard, toujours financé par Matthias

Philips, son équipe, composée de trois Libanais cette fois, arrive cinquième. Il n'en retire aucun gain financier. Mais avec un salaire supérieur à 4 000 dollars par mois et des honoraires de consultants de 1 000 dollars la journée, Joe Barza vit ses participations comme une fierté. Et le succès ne s'arrête pas là. Le chef a réalisé 22 épisodes culinaires pour la chaîne MBC, à 25 000 dollars le tout, et prépare maintenant une nouvelle série de neuf épisodes pour Rotana. Mais quand on lui demande s'il a l'intention d'ouvrir son propre restaurant à Beyrouth, il répond que le loyer, les charges ou encore les problèmes d'électricité l'en dissuadent. ■

En collaboration avec **hodema**^{sal}
hospitality development
www.hodema.net