

The Peninsula ouvre à Dbayé

Nagi Morkos / Hodema



Avec l'ouverture de Zess, et l'annonce des inaugurations du Living Colors et du Zahr el-Leymoun, qui devraient intervenir avant la fin de l'année 2008 (*Le Commerce du Levant* de juillet 2008), Dbayé deviendrait-elle la nouvelle place à la mode ? Raymond Baroudi a, en tout cas, été précurseur en la matière en ouvrant The Peninsula, un restaurant italien de 80 employés dont le ticket moyen est de 35 à 40 dollars. Quelque 3,5 millions de dollars ont été investis par Baroudi dans cet établissement d'une surface de 9 000 mètres carrés comprenant une zone enfant (1 500 mètres car-

rés), un jardin (5 500 mètres carrés) et un parking (1 500 mètres carrés). D'une capacité de 500 personnes, dont 140 peuvent être accueillies en terrasse et 100 à l'étage, The Peninsula est adapté aux occasions exceptionnelles, comme des réceptions, des anniversaires ou encore des mariages. Une offre qui le différencie par sa taille et son côté "restaurant familial" du Corleone, à Gemmayzé, dont Walid Baroudi, frère de Raymond Baroudi, est le propriétaire. Selon ce dernier, le retour sur investissement de The Peninsula devrait intervenir dans les deux ans. ■

Vendôme Venture lance The Bound

Situé rue de Damas, à côté du Piazza, un sushi bar de 180 places a ouvert en juillet en lieu et place du restaurant Kitchen du groupe CMG, qui avait été vendu par CMG à la suite de la guerre de 2006 pour quelque 700 000 dollars. Propriété de Vendôme Venture, The Bound propose une carte variée, allant du burger aux sushis, pour un ticket moyen de 40 à 45 dollars. Selon Zahi Rizkallah, directeur commercial et actionnaire de Vendôme Venture, environ 1,6 million de dollars ont été investis dans ce restaurant, avec un amortissement prévu dans les 18 mois. Vendôme Venture est également pro-

priétaire du Bouddha Bar (situé place Riad el-Solh à Beyrouth qui a souffert du sit-in du centre-ville pendant près de deux ans) et du Noodles Kitchen (Achrafyé). La société Vendôme Venture envisage d'ouvrir, pour la fin de l'année 2008 et le début de l'année 2009, deux autres établissements : le Vafiano, cuisine italienne, et le Barrio Latino à Beyrouth. À noter que le groupe international Bouddha Bar, dont le premier restaurant-bar a ouvert à Paris au début des années 1990, est également propriétaire de The Bound (ex-Barfly avenue Georges V à Paris) et du Barrio Latino à la Bastille, également à Paris. ■

Americana s'installe à Jounié

Le groupe Americana, dont l'actionnaire principal est la famille koweïtienne al-Khoraifi, est présent au Liban depuis 1994 et propriétaire des branches Costa, KFC, Baskin Robbins, Hardee's Stores ou encore TGI Friday. Il devrait lancer Krispy Kreme, d'ici à la mi-octobre. Americana est propriétaire de 36 restaurants et cafés au Liban dont sept Costa, deux TGI, neuf Hardee's, 16 KFC, un Krispy Kreme et un Baskin Robbins.

Concurrent direct de Dunkin Donuts, Krispy Kreme s'installe à Jounié, en lieu et place d'un site qui a déjà été exploité par Americana (sans succès) pour l'une de ses marques : Sbarro, un restaurant rapide italien servant des parts de pizza. Et c'est dans ce même emplacement qu'Americana prévoit d'ouvrir un TGI Fridays, une chaîne américaine, dont le ticket moyen s'élève à 16,5 dollars, et un Costa Coffee Shop, dont le ticket moyen est de quatre dollars. Americana continue son expansion au Liban, parce qu'il le considère encore en croissance.

Sur l'année fiscale 2006, le groupe a enregistré un résultat annuel de 1,1 milliard de dollars au Moyen-Orient. Depuis plus de 40 ans, Americana a ouvert pas moins de 900 restaurants dans 15 pays de la région. ■

Accord de partenariat entre Malia et Rotana

Rotana Hotels, une chaîne hôtelière possédant 28 hôtels au Moyen-Orient, et Malia Holding SAL ont signé un accord de partenariat portant sur la construction d'un hôtel de 205 chambres à Erbil, dans la partie kurde de l'Irak. Le début des travaux de construction de cet hôtel 5 étoiles s'étendant sur 20 000 mètres carrés a été lancé par Jacques Sarraf, PDG de Malia, et Sélim el-Zyr, PDG de Rotana Hotels, en présence du Premier ministre kurde, Massoud Barzani. ■

Répartition des hôtels Rotana au Moyen-Orient

Pays	Nb. d'hôtels
Liban	2
Égypte	4
Syrie	1
Koweït	1
Soudan	1
Émirats arabes unis	19
Total	28

Joe Karam étend le concept de Larissa en Arabie saoudite

Photo Mark Mansour

Joe Karam est tombé dans la marmite de la restauration depuis tout petit. Ses parents, Wajih et Nadia Karam, sont à l'origine de la société de traiteur et de pâtisserie, Larissa, qui vient d'investir 500 000 dollars dans de nouveaux équipements. Créée en 1976, elle a notamment à son palmarès des banquets dans plusieurs ambassades à Beyrouth. Trente ans plus tard, alors qu'il travaille au sein de l'entreprise familiale, Karam décide d'étendre le concept à la région du Moyen-Orient, et notamment en Arabie saoudite, un marché qu'il juge « très prometteur car il ressemble à celui du Liban au début des années 1990 ». Il n'a pas été très difficile pour lui de s'implanter dans le royaume : « Le Liban reste la référence en matière de Food & Beverage, et l'Arabie est très influencée par ce marché. » Karam s'associe à la famille Attieh, des commerçants qui détiennent déjà la Master franchise de la chaîne libanaise Casper et Gambini's. Ensemble, ils investissent 1,2 million de dollars dans un salon de thé-pâtisserie haut de gamme Larissa à Djeddah qui a ouvert ses portes en décembre 2006 et dont le retour sur investissement est prévu quatre ans après l'inauguration. Le chiffre d'affaires est de 850 000 dollars en 2007 et plus de deux millions de dollars sont prévus cette année. Désormais, il envisage de lancer à Djeddah, grâce notamment à la présence sur place de Georges Sakr, ancien directeur général de la société Sofil Catering, avec qui il travaille, une cuisine centrale afin de proposer des services de traiteur, sur le modèle de Larissa au Liban. Certains établissements du pays, comme le Lycée français et la British School, sont déjà des clients.

Né en 1974, cet homme discret a appris le métier de la restauration avec les meilleurs. Un stage de deux mois à Lyon, en 1992, chez le chocolatier Bernachon. Une expérience professionnelle qui lui permettra alors de « vérifier » qu'il aime « vraiment le métier de la restaura-



tion » et qu'il n'est pas simplement « influencé par sa famille ». La réponse est alors évidente et il décide d'entrer, la même année, à l'école de Paul Bocuse. Élu meilleur jeune « talent de France » en 1994 au concours Toquet du Café, son expérience se poursuit dans certaines des plus grandes cuisines françaises comme Les Trois Gros, trois étoiles au guide Michelin, ou encore chez le traiteur Potel et Chabot. Une fois ses classes terminées, il décide de rentrer à Beyrouth et de travailler pour un temps à l'hôtel Marriott en 1995 avant de rejoindre l'entreprise familiale l'année suivante. Il y assurera alors l'étude des projets et l'expansion de la petite société familiale au niveau local et international.

C'est alors que Larissa prend de l'ampleur. En moins de 10 ans, elle a su s'imposer sur le marché libanais. Elle distribue notamment pain et pâtisseries dans des établissements comme l'Intercontinental, le Sheraton, le

Rotana, ou encore le SkyBar. Outre les services de boulangerie, Larissa devient l'un des leaders des services traiteurs haut de gamme au Liban avec pas moins de 50 à 60 mariages par an, 8 000 couverts par jour dans les écoles, comme Notre-Dame de Jamhour, le Collège protestant de Beyrouth, ou encore l'ESA ainsi que la cantine de la SGBL et de l'hôpital Sacré-Cœur. Joe Karam a également des parts (37,5 %) dans les projets de restaurants libanais tels que la Burj el-Andalous et le Café Andalous à Raouché.

Surfant sur la vague du succès, il envisage maintenant d'ouvrir son salon de thé-pâtisserie à Beyrouth d'ici à 2010 et pourquoi pas de l'étendre au Koweït. ■

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