

Tabliyet Massaad importe Zahlé en plein cœur de Gemmayzé



Tabliyet Massaad, un nouveau restaurant libanais, a ouvert à Gemmayzé, en lieu et place de l'ancienne enseigne italienne Basilio. Le propriétaire, Imad Massaad, a déjà à son actif la marque "Massaad Food on Wood" avec une enseigne ouverte à Zahlé (sa ville d'origine) depuis 2004 et deux autres en franchise en Arabie saoudite et en Australie, ainsi que Massaad Express, présent à Hazmié et en franchise à Jounié et Jbeil. Le concept s'ar-

ticule autour de la "tabliyé", une planche à découper en bois sur laquelle tous les plats sont servis ; un terme que Massaad emploie également pour désigner un pain parsemé de thym dont il a lui-même créé la recette et qu'il utilise pour tous ses sandwiches. Le menu est composé de plats libanais revisités tels que le kebab à la sauce sumac, huile d'olive et purée de piment, ainsi que le "saj burger", pour un ticket moyen de 8 dollars. Le lieu ouvert tous les jours de midi

à minuit peut accueillir une soixantaine de personnes et propose les services de vente à emporter et de livraison à domicile. Tabliyet Massaad « conçu pour être franchisé », rend hommage à Zahlé de par sa décoration et son identité de marque, évoquant des personnages et des citations qui en sont originaires. Le restaurant qui emploie 16 personnes a coûté 100 000 dollars prévus d'être rentabilisés en deux ans.

N. M.

Le chiffre

20 %

taux d'occupation des hôtels au Liban en 2013

Le taux moyen d'occupation des hôtels s'est élevé à 21,9 % en 2013, selon le ministère du Tourisme. Les établissements de Beyrouth ont affiché le taux d'occupation le plus élevé, de 40,2 %, suivis par les hôtels des régions de la Békaa (21,9 %), du Mont-Liban (19,6 %), du Liban-Nord (14,6 %) et du Liban-Sud (13,2 %). Le taux moyen d'occupation des établissements cinq étoiles au Liban était à 30,3 %, contre 27,9 % pour les quatre-étoiles, 18 % pour les trois-étoiles et 10,7 % pour les deux-étoiles. Les données du ministère du Tourisme s'appuient sur les informations fournies par 172 hôtels à travers le Liban, dont 75 établissements situés au Mont-Liban, 69 à Beyrouth, 11 dans le Nord, 9 dans la Békaa et 8 dans le Sud. L'enquête a également couvert 21 cinq-étoiles, 61 quatre-étoiles, 70 trois-étoiles et 20 deux-étoiles.

Nouveau scandale d'empoisonnement alimentaire dans la restauration

Une énième affaire d'intoxication alimentaire a éclaté en juin touchant au moins trois restaurants du pays. Plusieurs des victimes ont porté plainte. L'une d'entre elles, hospitalisée pendant une dizaine de jours, affirme « ne plus faire confiance à aucun restaurant du pays, à cause du manque de contrôle de la marchandise en

cuisine et du laxisme au niveau des normes sanitaires ». L'un des restaurants concernés se défend en déclarant que la source de la contamination remonte au fournisseur de poissons. « Une fois informés de ces cas d'intoxication, nous avons immédiatement collaboré avec le ministère de la Santé ainsi que celui de l'Économie, à

travers la direction de la protection du consommateur, afin de tester tous nos stocks et procédures, et d'identifier dans les plus brefs délais la cause du problème. Les tests des échantillons de poissons prélevés ont montré la présence, en quantité supérieure à la moyenne autorisée, de bactéries staphylococcus et escheri-

chia coli. Ces bactéries, incolores et inodores, ne peuvent être détectées à l'œil nu, et la première ne peut être détruite à la cuisson. » Le fournisseur de poissons réfute de son côté toute responsabilité affirmant avoir livré la même marchandise à d'autres restaurants, sans problème. Affaire à suivre.

Nagi Morkos

Whitlace Resort s'installe à Halate

Le nouveau complexe balnéaire Whitlace Resort a été inauguré à Halate, au nord de Beyrouth. Le projet situé sur un terrain de 14 000 m² dispose d'une surface construite de 45 000 m². La première phase, achevée cet été, comprend 226 chalets et une centaine de cabines proposés à la location, 4 piscines dont une de 1 150 m² et une piscine dédiée aux enfants, ainsi qu'un jacuzzi pouvant accueillir une trentaine de personnes. Whitlace Resort comporte aussi un restaurant de cuisine internationale, un "pool bar", une aire de jeux pour enfants et des terrains de tennis, basket-ball et volley-ball. Le ticket d'entrée pour les non-locataires s'élève à 25 000 livres libanaises pour les adultes et 13 000 livres libanaises pour les enfants en semaine et à 35 000 et 18 000 livres libanaises en week-end. Il peut accueillir autour de 1 000 personnes tous



les jours de 9h à minuit. Les propriétaires Fakher, Ghaith, Nassib et Haïtham Zgheib, également propriétaires de la station balnéaire Ocean Blue à Byblos, prévoient l'inauguration de la deuxième phase du projet en 2015. Elle comprendra un hôtel de 72 chambres, un spa et centre

sportif de 6 000 m², une salle de jeux (notamment un billard et un baby-foot) ainsi qu'une garderie. L'investissement de la société Halat 332 SARL est de 10 millions de dollars prévus d'être rentabilisés en 10 ans.

V. H.

Deir al-Oumara, un nouvel hôtel ouvre ses portes à Deir el-Qamar

Deir al-Oumara est un nouveau boutique-hôtel à Deir el-Qamar, dans le Chouf. Le bâtiment est un édifice historique, érigé en 1827 par l'émir Bachir, transformé en pensionnat en 1908. « En le convertissant en hôtel, nous avons voulu redonner une nouvelle vie

à ce monument riche en histoire, qui devient désormais une destination. C'est aussi un moyen d'encourager le tourisme dans la région », affirme Monzer Boustani, l'un des propriétaires. Deir al-Oumara, classé dans la catégorie 3 étoiles, dispose de 16 suites de 40 et 80 m², d'une

aire de jeux pour enfants ainsi que de plusieurs espaces de réceptions : une terrasse d'une capacité de 300 personnes, un jardin "Snoubar Garden", pouvant accueillir des banquets de 40 à 80 personnes, et une cave pour des événements de 40 personnes. Côté restauration, l'hôtel comprend actuellement une enseigne de cuisine libanaise, Soufrat al-Oumara, pouvant recevoir 120 personnes et propose un service en chambre. Les propriétaires ont investi 1,5 million de dollars prévus d'être rentabilisés en huit ans et planifient d'élargir l'offre de loisirs et de restauration du domaine en 2015.

N. M.



En bref

- Le restaurant libanais Liza, ouvert depuis 2005 rue de la banque à Paris et depuis octobre 2013 à Beyrouth, inaugure une nouvelle enseigne aux Galeries Lafayette à Paris. Baptisée **Liza Café Libanais**, celle-ci est une déclinaison « café-restaurant », adaptée à la clientèle du centre commercial, avec une offre plus accessible. L'accent est encore une fois mis sur la décoration intérieure, signée Maria Ousseimi, tout comme l'enseigne beyrouthine.
- **BayInn Hotel**, un hôtel classé 4 étoiles, a ouvert ses portes à Jounié. Détenue et gérée par la société Häuschen Hospitality, il dispose d'une surface construite de 2 800 m² et comprend 28 chambres de 12 à 60 m² pour un tarif moyen avoisinant les 80 dollars. Il dispose d'une piscine sur le toit, de plusieurs terrasses, de restaurants et cafés d'une capacité assise de 150 personnes, ainsi que d'une boîte de nuit. La société prévoit l'ouverture d'un nouvel hôtel, un restaurant et un lounge, également dans la région de Jounié.
- La franchise canadienne du restaurant **Fresh Healthy Café** a inauguré sa première enseigne au Liban, à Zalka. L'établissement sert des jus, des "smoothies", sandwiches, salades et plats équilibrés pour un ticket moyen de 15 dollars. Il peut accueillir 50 personnes tous les jours de 7h à 22h et propose la vente à emporter et la livraison à domicile. Fresh Healthy Café est détenu au Liban par le groupe Touma également propriétaire de la franchise de Snobiz (qui propose desserts et boissons glacés) dans le pays.

Il fait l'actualité

En bref

Walid Kanaan à la tête du Yacht Club-Beirut de Zaitunay Bay

Le Yacht Club a ouvert ses portes en avril 2014 à la marina de Beyrouth. Partie intégrante de Zaitunay Bay, il est détenu et géré par la société Beirut Waterfront Development SAL (BWD), une joint-venture entre Stow Waterfront, dont les actionnaires principaux sont Mohammad Safadi, Walid Daouk et Solidere. L'investissement est de 200 millions de dollars, sur un total de 350 millions pour tout le projet Zaitunay Bay. Le complexe qui emploie une centaine de personnes gère 17 restaurants, auxquels s'ajoutent désormais 43 résidences meublées, conçues par l'architecte américain Steven Holl et décorées par l'architecte d'intérieur Nabil Dada. C'est à Walid Kanaan, directeur des opérations, que la gestion du Yacht Club a été confiée, la Société des grands hôtels du Liban (SGHL) fournissant le soutien technique. « J'ai assuré les finitions techniques et fonctionnelles du projet, recruté du personnel qualifié et je suis chargé de contrôler les coûts durant la première année d'opération sans pour autant compromettre la qualité du service. » En plus des meublés, le projet dispose de neuf suites (800 dollars la nuitée), de salles de sport, d'un spa (le premier de la marque Sisley au Liban), d'une piscine, ainsi que d'une salle de jeux et d'une bibliothèque qui peut être réaménagée pour accueillir des réunions. La gestion de cuisine des restaurants a été confiée au groupe Kamp Catering (Kampai). Le groupe prévoit l'ouverture du Kampai, son enseigne japonaise déjà présente au centre-ville. « L'inauguration du Yacht Club en période de crise a été



une vraie prise de risque, mais nous avons réussi le pari en dépassant nos prévisions en termes de recrutement des membres : nous comptons déjà 209 adhérents et visons les 500 », affirme Kanaan. C'est surtout le volet immobilier du projet qui est touché puisqu'il cible une clientèle sensible à l'insécurité du pays : les expatriés et les étrangers. L'abonnement au club s'élève à 20 000 dollars par personne et 25 000 dollars par couple avec des charges annuelles de 4 000 dollars, et les résidences – dont le tiers a déjà été cédé – sont vendues autour de 20 000 et 25 000 dollars le m². « Notre stratégie de communication est principalement fondée sur le bouche-à-oreille, nous tenons à conserver un environnement exclusif pour nos membres et résidents. » Âgé de 45 ans, Walid Kanaan est hôtelier de formation. Diplômé de l'école hôtelière suisse IHTTI en 1991, c'est avec le groupe Hilton aux Émirats arabes unis qu'il débute sa carrière dans le départe-

ment des ventes. Il passe ensuite cinq ans avec le groupe Sheraton au Maroc (de 1994 à 1999), avant de se tourner vers l'immobilier avec la société Regus, en tant que responsable des marchés du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord. En 2001, il revient à ses premières amours en rejoignant le groupe hôtelier InterContinental, au sein duquel il travaille 10 ans, d'abord à l'hôtel Phoenicia à Beyrouth où il est notamment en charge de la conception et de l'ouverture de la "Tower C" composée de résidences meublées de luxe. Kanaan dirige ensuite un hôtel au Qatar pour le même groupe avant d'être transféré tour à tour au Koweït puis au Liban (à l'InterContinental Mzaar) en tant que directeur général. Aujourd'hui à la tête des opérations du Yacht Club, il affirme que le projet n'a pas de réelle concurrence au Liban. « Nous sommes les seuls à regrouper un club privé, des résidences meublées et un boutique-hôtel sous un même toit. »

Vanessa Habib

• C'est la Libanaise **Hala Massaad**, directrice générale de l'hôtel Raouché Arjaan, qui remporte le prix Rotana du directeur général de l'année en 2013. Cette récompense est décernée annuellement par le groupe hôtelier émirati Rotana, basé sur les performances et les réussites réalisées par les différents directeurs généraux de ses hôtels au Moyen-Orient et en Afrique du Nord.

• Deux nouvelles enseignes de la marque japonaise **Ichiban Express** – du même groupe que le restaurant Ichiban Cuisine à Dbayé – ont ouvert leurs portes au Liban, l'un à Kaslik, l'autre à Louaizé. La marque, détenue par Fadi el-Khoury, compte aujourd'hui onze enseignes dans le pays.

• Le café-restaurant **Republic** déjà présent à Zalka depuis 2009 et à Kaslik a ouvert à Jbeil. Avec une surface construite de 800 m², le lieu dispose d'une salle de restaurant, d'une terrasse et d'une aire de jeux pour enfants. Le menu est composé de plats internationaux, notamment des sushis, des pâtes et des pizzas, ainsi que de spécialités libanaises. Le ticket moyen est de 15 dollars. Republic est ouvert tous les jours à partir de 11h et peut accueillir plus de 300 personnes. La société Sky Entertainment SAL a investi 1,6 million de dollars dans cette nouvelle enseigne. « Nous planifions deux nouvelles ouvertures : l'une au Qatar et l'autre en Égypte », affirme Vince Farajian, l'un des propriétaires.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net