

## La Semaine du goût à Beyrouth

**D**ans le cadre de la Semaine du goût qui s'est tenue du 3 au 9 novembre, Hospitality Services a lancé du 6 au 8 novembre deux salons culinaires : le premier Salon du chocolat au Moyen-Orient et la quatrième édition du Beirut Cooking Festival. Après Paris et d'autres grandes villes de France, Bruxelles, Le Caire, Tokyo, Londres, New York, Salvador De Bahia, Séoul, Shanghai et Zurich, le Salon du chocolat a choisi Beyrouth comme première destination au Moyen-Orient. Avec plus de 1 000 m<sup>2</sup> dédiés au chocolat, l'événement a comporté plusieurs activités dont des ateliers gourmands, des démonstrations, telles que le Chocolate Fashion Show, et des rencontres. Il a regroupé plus de 20 chefs pâtisseries ainsi que des exposants parmi lesquels des chocolatiers, des pâtisseries locales et internationales, des glacières et des importateurs et producteurs de chocolat. Quant au Cooking Festival, il a



accueilli des chefs et des professionnels de la restauration (majoritairement libanais) avec un programme comprenant des démonstrations, des cours, des animations, des ateliers – dont plusieurs portant sur la cuisine du terroir – des défis culinaires et des dégustations. Il a également rassemblé une centaine de stands d'accessoires et d'équipements de la table et de la cuisine, ainsi qu'une dizaine de stands dédiés aux associations et artisans. « Le but de l'événement est de promouvoir Beyrouth en tant que capi-

tale du goût au Moyen-Orient, affirme Joumana Dammous-Salamé, directrice générale de Hospitality Services. Le Cooking Festival est pour nous l'occasion de rappeler aux résidents et aux étrangers la richesse du patrimoine libanais. » En parallèle de ces deux salons qui ont réuni plus de 10 000 visiteurs, plusieurs restaurants de la capitale ont participé à l'initiative de la Semaine du goût, organisant des événements culinaires ou proposant des repas à prix réduits.

Nagi Morkos

### Le chiffre

**50 %**  
taux d'occupation  
des hôtels  
de Beyrouth  
à fin septembre

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 50 % sur les neuf premiers mois de l'année, contre 52 % sur la même période un an plus tôt.

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Le Caire (32 %) et Manama (47 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 162 dollars, en baisse de 4,2 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 8,5 % à 81 dollars.

## Al Mandaloun inaugure sa première pâtisserie à Dbayé

**A**l Mandaloun Pâtisserie est le dernier-né des concepts du groupe al-Mandaloun propriétaire du café-restaurant Al Mandaloun Café (à Achrafié et Dbayé), du restaurant de poissons Al Mandaloun Sur Mer (au Biel) et de la boîte de nuit Al Mandaloun (à

Mar Mikhaël). Situé dans les jardins du café à Dbayé, l'établissement de 200 m<sup>2</sup> comprend une pâtisserie, une boulangerie et une boutique. « Le succès des pâtisseries et des pains servis au café nous a poussés à créer un concept dédié à la vente de ces

produits », affirme Michelle Souhaid, une des partenaires du groupe avec Sherif Doumit. La pâtisserie propose biscuits, friandises, gâteaux (entiers ou en pièces individuelles), pièces montées ainsi qu'une sélection de bûches et maisons en pain d'épices pour Noël. « Nous cherchons constamment à innover et proposons en plus des classiques plusieurs créations inspirées des douceurs libanaises telles que les biscuits choco-halawî et la tarte mafrouké. » Les pièces sont vendues entre 6 000 et 8 000 livres libanaises. La boulangerie offre une large gamme de pains parmi lesquels les baguettes rustiques et traditionnelles, les fougasses aux

olives et aux tomates séchées, les pains de campagne, les bâtards ainsi que plusieurs viennoiseries. Le lieu propose également des desserts et pains sans gluten. Côté boutique, l'enseigne propose des spiritueux, des paniers cadeaux, des souvenirs (naisances, baptêmes et mariages) ainsi que des accessoires de table. Souhaid, spécialisée en art de la table, « conseille ou se charge personnellement de dresser les tables des clients ». Al Mandaloun Pâtisserie est ouvert tous les jours de 9h à 22h. Le groupe a investi près de 300 000 dollars dans ce concept qu'il prévoit de développer au Liban.

N. M.



## Mar Mikhaël accueille À Côté et Bar Jamón

**S**amer et Mazen Maroun, propriétaires des restaurants Olio, Soto et Prune, lancent deux nouveaux concepts à Mar Mikhaël : À Côté et Bar Jamón, tous deux attenants à leur bistrôt Prune.

À Côté est une « sandwicherie gourmet à la new-yorkaise » qui propose une variété de salades, une douzaine de sandwiches dont le “lobster roll” à la chaire de homard et le sandwich de gigot d’agneau, ainsi que des œufs (omelettes ou œufs Bénédictine) et une sélection d’entrées, de plats et de desserts. La carte des boissons inclut notamment une large gamme de bières uniquement locales. Le ticket moyen est de 16 dollars. À Côté dispose aussi d’une épicerie où sont vendus des produits du terroir parmi lesquels du miel et de la confiture. Avec une



surface de 80 m<sup>2</sup>, il dispose d’une capacité assise de 40 personnes et accueille sa clientèle tous les jours de 10h à minuit. L’établissement emploie 12 personnes et a coûté 250 000 dollars prévus d’être rentabilisés en un an. Quant au Bar Jamón, il se spécialise en charcuterie espagnole – avec entre autres différents types

de chorizo – et propose également des fromages et vins d’Espagne, ainsi que des tapas froids. Le lieu d’une surface de 30 m<sup>2</sup> peut accueillir 24 personnes tous les jours de 17h à 1h. Les propriétaires y ont investi 60 000 dollars, prévus d’être rentabilisés en moins d’un an.

Vanessa Habib

## Well B, un nouveau café-restaurant “healthy” à Verdun

**S**awsan Wazzan Jabri, diététicienne et propriétaire du Diet Center, a inauguré avec Dina Nasser Harakeh un café-restaurant spécialisé en cuisine « saine et équilibrée ». Well B est « le premier projet que j’entreprends qui ne soit pas en relation avec la perte de poids, mais qui se concentre plutôt sur le bien-manger », explique Sawsan Wazzan Jabri. Le menu, développé par les deux partenaires,

signale les bénéfices nutritionnels de chaque plat, comme par exemple la salade au poulet et grenade : « Riche en vitamine B, pour une peau, des ongles et des cheveux sains. » Le lieu est ouvert dès 8h au petit déjeuner avec un buffet varié comprenant, entre autres, des manakichs, du fromage, du yaourt aux fruits frais fait maison et des céréales, ainsi que du “oatmeal pudding”, moyennant 35 000 livres liba-

naises. La carte du déjeuner est servie à partir de midi et demie, elle est principalement composée de salades et sandwiches, et de 16h à 20h Well B propose une formule “afternoon tea” avec un buffet de scones, confitures, tartes, etc.

L’établissement propose également des gâteaux, glaces, sorbets et yaourt glacés faits maison ainsi qu’une sélection de jus et “smoothies”. Le ticket moyen est de 20 dollars. Avec une surface de 120 m<sup>2</sup>, le lieu peut accueillir une quarantaine de personnes. Les propriétaires ont investi 300 000 dollars dans ce projet prévus d’être rentabilisés en un an et planifient de lancer un service traiteur début 2015.

V. H.



### En bref

• Le Centre pour l’intégration en Méditerranée et la région Paca ont organisé le 7 novembre un événement sur le tourisme dans le cadre de la semaine économique de la Méditerranée à Marseille. L’atelier intitulé “**Tourisme en Méditerranée**”, un vecteur de développement intégré et durable, de valorisation des patrimoines et d’échanges culturels” a réuni environ 35 participants dont des ministres, élus locaux, régionaux et nationaux, société civile, issus de neuf pays méditerranéens (Algérie, Égypte, France, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Palestine, Tunisie), ainsi que des experts internationaux. Parmi les représentants libanais, l’atelier a reçu Michel Pharaon, le ministre du Tourisme, et Georges Zouain, directeur de Gaia-Heritage.

• **Let’s Eat**, une nouvelle marque de restauration “grab and go” a ouvert ses portes à Beyrouth avec deux enseignes : l’une située au centre Gefinor à Clemenceau, l’autre sur la rue Bliss. Let’s Eat, détenue par Claude Saadeddine, propose des produits “prêts à emporter” tels que des sandwiches, salades, soupes et plats du jour, ainsi que des pizzas préparées à la minute. Le ticket moyen est de 10 dollars. L’enseigne de Bliss accueille sa clientèle tous les jours de 7h à 22h, quant à celle de Gefinor elle ferme ses portes à 20h.

## Tony Ramy élu à la tête du Syndicat des restaurateurs

**D**epuis le 22 octobre dernier, Tony Ramy est le président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries du Liban. Il en était le secrétaire général depuis 2009, parallèlement à ses activités professionnelles dans le secteur de la restauration : il est copropriétaire et gérant du groupe Al Sultan Brahim, de Al Diwan Beirut, de la boîte de nuit B018, du café-restaurant Al Falamanki, du bar Trainstation et du restaurant Mama Pita aux États-Unis, des projets employant plus de 1 000 personnes. « Mon expérience dans ce secteur et ma connaissance du terrain me permettent de mieux comprendre les besoins des employés et les défis du marché. »

Le programme du syndicat pour les quatre prochaines années comprend entre autres la modernisation des lois de l'industrie instaurées dans les années 60 et 70 en les adaptant aux besoins actuels du marché, la protection des intérêts des investisseurs et propriétaires d'enseignes F&B, la création d'un réseau solide comprenant un maximum d'établissements emblématiques dans le pays, l'organisation de formations sur la sécurité alimentaire et le contrôle qualité et d'événements pour promouvoir la gastronomie libanaise, ainsi que l'encouragement d'investissements dans le secteur F&B dans toutes les régions du Liban. Le programme comprend également la professionnalisation de la main-d'œuvre et l'application des lois et règlements de qualité à tous les niveaux. Le syndicat servira aussi d'instrument de lobbying auprès des divers ministères concernés – Tourisme, Travail, Finances ainsi que l'Économie et enfin la Caisse



nationale de Sécurité sociale. Enfin, le syndicat fera en sorte à devenir une source nationale fiable de données et publiera régulièrement des articles et statistiques relatifs aux activités dans le secteur. Pour Ramy, « l'union fait la force » et malgré une situation politique et économique peu favorable au secteur, il croit au succès de sa mission qui « repose principalement sur une équipe solide et dynamique composée de jeunes professionnels influents – parmi lesquels deux femmes, une première dans l'histoire du syndicat ». Les membres actuels sont tous des restaurateurs : Khaled Nazha (Blue Note), vice-président ; Ziad Kamel (Couqley), secrétaire général ; Aref Saadeh (Shogun Lounge), trésorier ; ainsi que Mireille Hayek (Em Sherif, La Parilla), Mustafa el-Samad (La Plaka), Adham Beainy (partenaire au Sky Bar Beirut, B018 et Al

Falamanki), Maya Bekhazi Noun (The Beirut Cellar), Walid Hayek (Dany's, Main Street), Tony Habre (Iris, White...), Donald Batal (Classic Burger Joint) et Walid Baroudi (Peninsula).

Tony Ramy a « baigné » dans la restauration depuis son enfance avec, pour « terrain de jeu », le restaurant Al Sultan Brahim fondé en 1961 par sa famille. Il y effectue des stages dans tous les départements « de la plonge au service en salle ». Diplômé de l'USJ en gestion d'entreprises et marketing en 1995, il rejoint l'affaire familiale et devient l'un des gérants des groupes Al Sultan Brahim et Al Diwan Beirut qu'il développe aussi bien au Liban qu'au Moyen-Orient. « Aujourd'hui je me concentre sur ma mission : faire du Liban un pays de référence en termes de F&B dans la région. »

Lina Raphaël

• **Mercedes-Benz** a lancé du 5 au 15 novembre un concept-store dans sa salle d'exposition à Dora. Aménagé uniquement pendant ces 10 jours, le concept-store a regroupé art, mode, design et gastronomie. Côté culinaire, ce sont les chefs Alexis Couquelet, Hussein Hadid, Joe Barza et Waël Lazkani ainsi que Kamal Mouzawak, qui ont présenté chacun des mets de leurs spécialités.

• Plusieurs fermetures ont été enregistrées à Beyrouth ces derniers mois parmi lesquelles deux enseignes situées rue de Damas : **Just Falafel** ouvert depuis 2012 au Liban et **Semsom** ouvert en 2013, en lieu et place de la boîte de nuit Element. La marque Just Falafel détenue par Fadi Malas et Mohammad Bitar compte une cinquantaine d'enseignes en franchise dans le monde, notamment dans les pays arabes, aux États-Unis, au Canada, en Australie et au Royaume-Uni. Quant au restaurant libanais Semsom, il compte aujourd'hui une enseigne au Liban (au CityMall), deux en Arabie saoudite et une dernière au Koweït, et prévoit des ouvertures à Oman et aux États-Unis. À noter également la fermeture de **Copla**, la « brasserie andalouse » du groupe Addmind ouverte depuis l'été 2013 au centre-ville de Beyrouth.

En collaboration avec  
**hodema**  
consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)