

Brassica : un nouveau restaurant à Saifi Village



Au centre-ville, quartier Saïfi, un nouvel établissement a ouvert en lieu et place de l'ancien Lutecia. Brassica tente d'apporter le meilleur rapport qualité/prix possible. « Les établissements du centre-ville sont souvent trop chers, ici, je voulais revoir le rapport qualité/prix pour maintenir une qualité irréprochable tout en ayant des prix abordables et une ambiance presque comme à la

maison », explique Ramzi Adada, copropriétaire. Au menu, une sélection de plats européens dont des viandes, poissons, burgers et salades préparés par un chef français pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne sans alcool. De 16h à 20h, Brassica propose aussi un menu allégé pour les petites faims de l'après-midi. Situé sur un local de 160 mètres carrés, le restaurant peut

accueillir jusqu'à 80 personnes en salle et 20 en terrasse. De retour au Liban après plusieurs années passées dans le secteur de la restauration au Ghana, Ramzi Adada, qui ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement réalisé pour Brassica, assure qu'il travaille déjà au développement de nouveaux projets qui soient abordables pour le client.

Nagi Morkos

Le chiffre

74,1 %

taux d'occupation
des hôtels
à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 74,1 % en septembre 2017, contre 58,9 % à la même période en 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique notamment par le calendrier des fêtes de l'Adha début septembre.

Le regain d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du tarif des chambres.

Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 152 dollars contre 141 en septembre 2016. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 99 dollars, contre 83 l'an dernier.

Restos St-Nicolas : un cluster avenue Charles Malek

Le quartier d'Achrafié n'échappe pas à la mode des clusters avec l'ouver-

ture de Restos St-Nicolas, un ensemble de restaurants développé par le groupe Venture, qui

possède déjà des concepts similaires à Dbayé avec The Village ou Hazmié avec The Backyard, en partenariat avec Sabbagha Development. Situé sur un terrain de 1 700 mètres carrés, ce nouveau projet comprend six restaurants et cinq étages de parking.

« Il s'agit d'un emplacement vraiment stratégique avec une demande corporate le jour et résidentielle le soir. Nous voulions apporter à ce quartier une offre de restauration accessible », explique Rabih Saba,

cofondateur du groupe Venture, soulignant que le ticket moyen ne dépasse pas les 35 dollars par personne afin que les gens reviennent le plus régulièrement possible.

Parmi les marques présentes, on retrouve le libanais Ahwak, le diner Roadster, la boulangerie Bar Tartine, Café Gourmand et le japonais Don (un emplacement est encore inoccupé). Pour ce nouveau cluster, les propriétaires ont déboursé sept millions de dollars.

N. M.



À Beit-Méry, Les Caves de Dar Azar renaissent

Situé à Beit-Méry dans une maison traditionnelle centenaire, le restaurant Les Caves de Dar Azar fait peau neuve. Ouvert pour la première fois en 1979, l'établissement de cuisine française avait dû fermer durant les années de guerre. Aujourd'hui, après six mois de rénovation et 180 000 dollars d'investissement, Les Caves peuvent de nouveau accueillir les visiteurs. Tables nappées, vue sur Beyrouth, jardinières de fleurs et voûtes de pierres, l'établissement de 250 mètres carrés peut accommoder environ 150 personnes assises entre les salles intérieures, la terrasse et le jardin. Au menu, on retrouve une cuisine française et italienne avec des



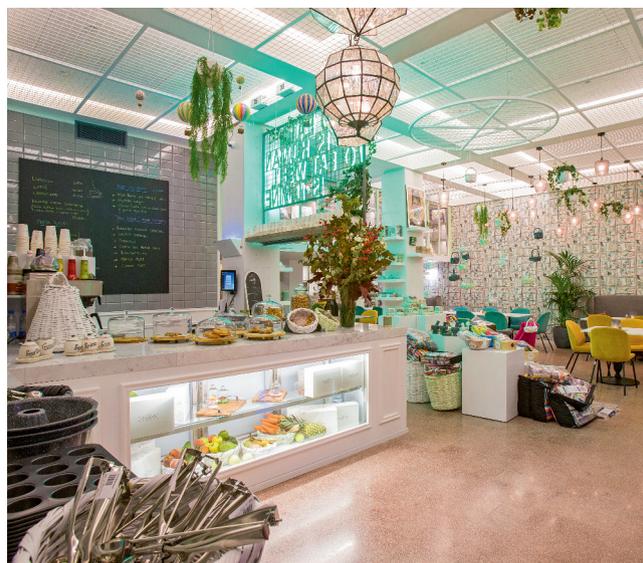
spécialités saisonnières comme les moules frites, la fondue ou la raclette pour un ticket moyen autour de 40 dollars par personne. « Ce lieu est chargé d'histoires, c'est pourquoi nous avons voulu garder le nom et préserver

sa mémoire. Il s'agit de beaucoup plus que d'un simple investissement, j'ai mis mon âme dans ce restaurant », explique Maha Bourachi Azar, copropriétaire des lieux avec son mari.

Nada Alameddine

Home Sweet Home : une seconde maison à Mar Mikhaël

Le quartier de Mar Mikhaël a vu l'ouverture d'un tout nouveau concept. Home Sweet Home c'est à la fois une boutique de déco, un café et un restaurant où l'on peut déguster des plats du jour ou à la carte sélectionnés parmi les cuisines du monde entier. La cuisine libanaise est évidemment mise à l'honneur, mais on y retrouve aussi des plats péruviens, marocains ou asiatiques. « Mar Mikhaël est un quartier qui renvoie une image de qualité en même temps bohémienne et sexy. Pour nous, le choix de l'emplacement était évident », dit Rayan Raad, le propriétaire. À l'intérieur, l'ambiance se veut décontractée : des canapés de couleurs dépareillés, des plantes vertes, une grande verrière. Situé dans une ruelle en contrebas de la rue principale, Home



Sweet Home occupe un local de 180 mètres carrés et peut accueillir jusqu'à 80 personnes assises. Le ticket moyen fixé à environ 20 dollars pour un repas et 8 dollars pour un café s'aligne sur les prix du quartier. Les pro-

priétaires ont investi environ 500 000 dollars pour ce projet, qu'ils espèrent voir rapidement évoluer vers un lieu de vie, en proposant notamment des cours de cuisine et d'autres activités.

N.A.

En bref

- La boutique de fruits **Juice Up** a quitté Sodeco pour s'installer à l'ABC Achrafié. « Nous avons constaté que le quartier de Sodeco était moins dynamique qu'auparavant. Or, ce que nous vendons c'est un produit d'impulsion donc stratégiquement nous avons besoin d'être placés dans un lieu où il y a un fort passage », explique Philippe Ltayf, propriétaire de la marque, qui ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement. La nouvelle boutique, dessinée par Bernard Khoury, est située sur un emplacement de 10 m² au premier étage du centre commercial. À l'occasion de cette nouvelle ouverture, Juice Up a étoffé son menu avec une sélection de salades, soupes et snacks pour un ticket moyen autour de 10 dollars. En plus d'Achrafié, la marque est actuellement présente à Hazmié et à Rabié. Les propriétaires annoncent par ailleurs une ouverture prochaine à Verdun.

- Après Saïfi, le café **Backburner**, qui sert des boissons et des snacks pour un ticket moyen autour de 12 000 livres libanaises, a ouvert à Gefinor. « C'est une clientèle et un marché totalement différents. Avec ce nouvel emplacement, nous sommes proches de l'AUB, de l'AUBMC, de plusieurs banques et de beaucoup de bureaux », explique Karim Arakji, qui ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement. Backburner Gefinor peut accueillir une vingtaine de personnes entre un petit espace intérieur et une plus grande terrasse. À terme, les propriétaires souhaitent développer davantage cette marque dans la région de Beyrouth.

Elles font l'actualité

Raya Nasrallah, Sabine Kassouf et Joumana Sahyoun lancent Organic Sisters

Pendant des années, Raya Nasrallah a été malade. Eczéma, migraines, asthme, problèmes digestifs... les médecins n'y comprenaient rien. À une époque, elle en consultait neuf simultanément. Alors qu'elle avait 26 ans, l'un d'entre eux lui annonce même qu'elle va mourir avant 40 ans. Puis un jour, Raya décide de modifier son alimentation. Aujourd'hui, elle est en parfaite santé.

« Quand la médecine classique n'arrive plus à soigner nos maux, il faut regarder du côté de l'alimentation », explique-t-elle. Après des études à l'AUB, elle-même est devenue diététicienne nutritionniste.

Le parcours de Raya n'est pas isolé – comme elle, de nombreuses personnes souffrent d'intolérances alimentaires ou pourraient améliorer leur état de santé et leur qualité de vie en modifiant leur alimentation.

Alors avec Sabine Kassouf – fondatrice de New Earth, le premier magasin bio au Liban –, Joumana Sahyoun et une quatrième femme qui préfère rester anonyme, elle ouvre Organic Sisters : la première cuisine 100 % bio au Liban. Tous les aliments sont issus de l'agriculture biologique, sans pesticides, sucres raffinés, ni OGM. Les fruits et légumes sont produits et sourcés localement, tandis que les viandes, poissons, produits d'épicerie et farines sont importés. Organic Sisters s'engage aussi à ne proposer que des plats sans gluten et sans lactose. Au menu, on retrouve une sélection variée comprenant des plats en sauce, des quiches, des pizzas, lasagnes ou encore des faji-



De gauche à droite, Joumana Sahyoun, Sabine Kassouf, la chef Reine Abouhamad et Raya Nasrallah.

tas à la farine d'amande. Les produits étant toujours de saison, le menu change au moins quatre fois par an.

La cuisine ne peut être proposée comme dans un restaurant classique, car les produits bio sont trop vite périssables. Elle fonctionne donc sur un système d'abonnements personnalisables, suivant que l'on veuille trois repas par jour ou d'autres formules. Les tarifs sont variables, mais s'alignent sur les traiteurs haut de gamme, il faut compter environ 25 à 30 dollars pour un déjeuner. Les quatre femmes ont investi environ 200 000 dollars pour installer la cuisine à Mar Mikhaël. Pour se faire connaître, Organic Sisters compte sur le bouche-à-oreille et les réseaux sociaux. Pour les clients qui le souhaitent, les créatrices du concept assurent aussi un accompagnement permettant de changer ses habitudes progres-

sivement et donnent des conseils de régimes spécifiques. Pour manger sain, il ne faut pas attendre d'avoir des problèmes de santé. « Nos plats sont destinés à tout le monde », dit Raya Nasrallah, ajoutant que ce type de régime convient aussi aux enfants.

Pour la diététicienne, la qualité de l'alimentation est un sujet qui mobilise de plus en plus de personnes au Liban. « De plus en plus de personnes se sentent concernées. Depuis les années de guerre, on a pris l'habitude de mettre beaucoup de choses sur le compte du stress, mais aujourd'hui les gens reprennent conscience que la gestion de leur bien-être au quotidien dépend aussi de leur nourriture. On ne peut pas toujours gérer les éléments extérieurs, mais on peut contrôler ce que l'on fait passer à travers nous », dit-elle.

Nagi Morkos

En bref

- À l'approche de Noël, la cuisine se met à la mode des livres. Kamal Mouzawak, fondateur des restaurants Tawlet, lance son premier livre de cuisine, **"Manger libanais"**, en partenariat avec l'illustratrice de bande dessinée Zeina Abi Rached. Publié aux éditions Marabout, du groupe Hachette, en France, cet ouvrage répertorie les plats libanais traditionnels par région. « Les recettes en soi ne sont pas importantes, ce qui compte c'est que chacun perpétue une partie de son identité à travers un plat », explique Kamal Mouzawak. Par ailleurs, Liza Asseily, copropriétaire du restaurant du même nom, présent à Beyrouth et à Paris, a aussi lancé **"Liza à la libanaise"**. Publié aux éditions Ducasse, ce livre propose plus de soixante-dix recettes et laisse une place importante aux photos.

- Une nouvelle maison d'hôte et lieu d'échanges culturels ouvre ses portes à Fidar, près de Byblos, baptisée **Zita Fidar** et située dans une maison privée exceptionnelle de bord de mer. Le propriétaire, qui souhaite rester anonyme, a choisi d'ouvrir ses portes au public pour des concerts de musique classique et propose aussi quelques chambres doubles à environ 250 dollars la nuit. Le concept des maisons Zita existe déjà à Bruxelles et devrait s'implanter à Beyrouth, dans le quartier de Gemmayzé d'ici à un an.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net