

# Bergerac, un bistrot du sud-ouest de la France ouvre à Achrafié

Nagi Morkos / Hodema

**L**a rue Furn el-Hayek à Achrafié accueille depuis la mi-décembre le bistrot français Bergerac qui propose des spécialités du sud-ouest de la France. Derrière ce concept, le gérant et partenaire du projet Marc Naaman explique son choix : « J'ai vécu l'une de mes plus belles expériences gastronomiques dans un restaurant du sud-ouest français, j'ai voulu reconstituer cette ambiance et offrir cette cuisine à Beyrouth. » Le nom fait référence à une commune du sud-ouest de la France connue principalement pour ses vignobles. Bergerac s'étend sur une superficie de 70 m<sup>2</sup> et bénéficie d'une capacité assise d'une cinquantaine de personnes, et accueille sa clientèle de 11h30 à 23h30 du mardi au samedi et à déjeuner les dimanches. Le bistrot propose des spécialités du sud-ouest : cassoulet, canard et foie gras, et



ajoutera en été des salades et autres plats de saison tels que le cassoulet de la mer. Le ticket moyen est de 35 dollars et le menu signé Alexis Claveyrole, ancien chef de l'hôtel al-Bustan, et l'un des premiers chefs français au Liban à contribuer à la transformation des foies gras de

“La Ferme Saint-Jacques”. La société propriétaire du restaurant, Bergerac SAL, dont les partenaires sont Marc Naaman, Eddy Cherfane, Jean Obeid et Roy Chalhoub, a investi 250 000 dollars prévus d'être rentabilisés en vingt mois et emploie 14 personnes.

### En bref

- Deux hôtels 4 étoiles situés à Kaslik ont fermé leurs portes, le **Century Park** (70 chambres) en décembre 2012 et l'**Acropolis** (160 chambres) en janvier 2013. Ces derniers auraient subi des pertes financières considérables, selon les propriétaires.

- Un accord a été signé entre la société d'investissement libanaise Ashour Holding et l'émir saoudien al-Walid ben Talal pour le rachat des parts de ce dernier dans l'hôtel **Mövenpick** de Beyrouth pour la somme de 134 millions de dollars. Cependant, aucun paiement n'avait encore été effectué fin janvier. Inauguré en juillet 2002, l'établissement est un hôtel 5 étoiles de 292 chambres. Le projet de 143 millions de dollars avait été financé au moyen de 97 millions de dollars de capitaux propres et 46 millions de dollars de prêts.

## Les Gourmets des Ternes à Saifi Village

**J**ean-François Marie, le propriétaire de l'enseigne parisienne Les Gourmets des Ternes, a choisi Beyrouth

pour y lancer son premier établissement en franchise dans le monde. Situé rue Debbas à Saifi Village, en lieu et place

du restaurant Le Lutecia, le bistrot français accueille sa clientèle du lundi au vendredi de 12h30 à 23h, les samedis à dîner et ferme ses portes les dimanches. Étendu sur une surface totale de 440 m<sup>2</sup>, l'établissement peut accueillir 90 personnes. Le ticket moyen est de 75 dollars.

Samir et Maroun Tabet, partenaires dans la société Tabet & Co. Restaurant SAL, propriétaire de la marque au Liban, ont investi 700 000 dollars dans ce projet. Ils ont tenu à respecter les standards de la marque : même carte, mêmes fournisseurs de viande, crème fraîche et autres produits, et

même architecture d'intérieur reproduite au Liban par Tony Tabet. Joseph Abi Farra, chef exécutif du bistrot et ancien chef du restaurant Le Lutecia, a suivi une formation de plusieurs mois à Paris. Selon Antoun Skaff, directeur général de la société, « Les Gourmets des Ternes est connu pour son large choix de viandes de grande qualité notamment la pièce de bœuf ; en termes de desserts, la spécialité de la maison est le baba au rhum ».

Les propriétaires planifient l'ouverture d'une enseigne à Londres au cours de l'année 2013.



# Roula Ghanem obtient un label de qualité pour G spa

Lina Raphaël

**G**spa est le premier spa au Moyen-Orient à obtenir le label qualité de l'association à but non lucratif Spa-A qui regroupe des professionnels de l'industrie du spa et du bien-être. Celle-ci accorde ce label annuel très prisé en se basant sur divers critères liés à l'hygiène et la sécurité des lieux, la formation et le professionnalisme des employés, la qualité du service clientèle et l'attention portée à l'ergonomie des espaces. Selon Roula Ghanem, copropriétaire du spa avec son mari le Dr Karim Ghanem et gérante du lieu, « le label récompense notre savoir-faire et nos services innovants de remise en forme et de bien-être ». Situé au cœur de Beyrouth, ce "spa de ville" comprend aussi un département de médecine esthétique pour les traitements anti-âge et cutanés, une salle de sport, la balnéothérapie, un hammam, une piscine, un jacuzzi et un salon de coiffure. « Le fait d'opérer sous un label "spa" nous permet d'élargir notre gamme de soins et d'offrir des thérapies plus complexes », explique-t-elle. Les activités sont fournies par une équipe spécialisée de kinésithérapeutes, coaches sportifs, esthéticiennes, coiffeurs-stylistes et dermatologues. En réponse à la demande croissante de sa clientèle, l'espace fitness a été élargi et inauguré en décembre 2012. « Les efforts de G spa en matière de formation de son personnel aux dernières tendances de l'industrie du bien-être ont porté leurs fruits, poursuit Ghanem, puisque depuis 2009 l'établissement a délivré plus de 282 000 soins, 25 500 cours privés de gym et



compte plus de 400 membres. » Il emploie 84 personnes. L'investissement à ce jour avoisine les 3 millions de dollars. « Un spa requiert des réinvestissements annuels et comporte de lourds coûts de maintenance. Comme nous sommes un spa de jour indépendant, non soutenu par un hôtel, comme c'est souvent le cas, nous réinjectons nos bénéfices dans l'activité, d'où un amortissement prévu en 10 ans. » Au départ, Roula Ghanem se prédestinait au cinéma. Diplômée de l'ALBA en 2000, elle poursuit une carrière dans l'audiovisuel comme productrice pendant huit ans avant de se consacrer à l'industrie des spas qui l'a toujours séduite. Elle est encouragée par son mari Karim

Ghanem, pharmacien et propriétaire de la pharmacie Le Gabriel, qui avait ouvert en 2005 l'Institut Le Gabriel offrant des traitements innovants contenant six cabines de soins. Le succès de l'institut le pousse à agrandir les locaux et à ouvrir le G spa, un espace de 2 000 m<sup>2</sup> en septembre 2008. Selon Roula Ghanem, qui a suivi des cours de formation et des séminaires internationaux consacrés à la gestion de spa avant de prendre les commandes de G spa, « le secteur est encore sous-exploité au Liban, mais il reste bridé par les difficultés du marché, notamment l'incertitude politique et économique, et la difficulté de recruter et de fidéliser un personnel de qualité ».

- **The Mansion** est le dernier des bar-restaurants de Gemmayzé. Ouvert dans une maison libanaise traditionnelle, le lieu est divisé en plusieurs espaces dont le bar, trois lounges qui peuvent être privatisés et une terrasse. Le ticket moyen est de 35 dollars. Un "happy hour" est proposé de 18h à 21h. Les propriétaires de la compagnie The Mansion SARL, Rabih Salloum, Bachir Wardini, Jad Sakr et Philippe Merhej, ont investi 400 000 dollars dans ce projet.

- Le groupe GHIA Holding a fermé son enseigne de bistro français **Marion** dans Le Mall de Dbayé le mois dernier et l'a remplacé par **Social House**, un restaurant de cuisine internationale de moyenne gamme, un concept jugé plus adapté, selon eux, à la clientèle du centre.

- Le bar-restaurant **Lei** situé à Mar Mikhaël refait peau neuve. Rouvert en "piano bar", Lei « reçoit une clientèle plus âgée, propose un menu plus élaboré et accueille des chanteuses du mardi au vendredi », selon Youssef Tannous, l'un des partenaires. La capacité assise est de 40 clients et le ticket moyen de 35 dollars. La rénovation a coûté 140 000 dollars.

- Le styliste italien Roberto Cavalli s'est déplacé au Liban pour l'inauguration de **Cavalli Caffè**, premier à ouvrir au Moyen-Orient. Le café qui dispose d'une capacité assise de 80 places inclut une épicerie fine proposant des produits importés d'Italie tels que des chocolats et des alcools.

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