

La marque **Onno** se développe



Le restaurant arménien Onno se lance dans une grande opération de développement. Au Liban tout d'abord avec l'ouverture d'une nouvelle enseigne au sein du cluster Zero 4 à Naccache. Situé sur un emplacement de 320 m², il pourra accueillir jusqu'à 140 personnes assises. Lancé à Bourj Hammoud il y a près de trente ans, le restaurant avait déjà ouvert à Badaro en 2014 et Hamra en 2015. « Il

était temps pour Onno de grandir, car il y a une vraie demande pour la cuisine arménienne, partout dans le monde », explique Saadeh Hamady, copropriétaire de la marque, qui ne souhaite pas dévoiler le montant de l'investissement réalisé. Cette stratégie d'expansion, Onno la poursuit aussi à l'étranger avec l'ouverture prévue début 2018 d'un 250 places – ou 500 m² – en franchise à Riyad et au

printemps d'un premier restaurant en Europe, en Écosse. « Au lieu d'entrer sur le marché britannique par la capitale, ce qui aurait coûté très cher, nous avons choisi de suivre la stratégie inverse : de nous implanter dans plusieurs lieux en province avant de rejoindre dans un deuxième temps Londres », explique Hamady, qui détient des parts dans la franchise écossaise.

Nada Alameddine

Le chiffre

65,8 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint les 65,8 % en octobre 2017, contre 58,5 % à la même période en 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique notamment par la levée des restrictions de voyage pour les ressortissants des pays du Golfe (avant la crise induite par la démission du Premier ministre Saad Hariri en novembre). Le regain d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du tarif des chambres. Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 154 dollars contre 142 en septembre 2016. Sur la même période, le revenu par chambre disponible est de 101 dollars, contre 83 l'an dernier.

Sip, un nouveau café à Gemmayzé

La culture du café progresse de plus en plus au Liban avec l'ouverture de

Sip, un nouvel établissement spécialisé en arabica. On en retrouve toute une collection

importée du Brésil, d'Éthiopie, du Mexique ou encore du Nicaragua que l'on peut déguster sur place pour environ cinq dollars la tasse, ou acheter en sachets pour emporter chez soi. Sip propose aussi une carte de sandwiches, salades et gâteaux faits maison – dont certains sans lactose ni gluten – pour un ticket moyen autour de 10 dollars par personne. Situé dans un local de 80 m² sur la rue principale de Gemmayzé, Sip se veut un lieu de passage où une quarantaine de clients peuvent s'installer pour travailler dans une

ambiance décontractée ou se donner rendez-vous dans le petit jardin à l'arrière. « Il y a une importante scène artistique dans ce quartier, c'est ce qui m'a tout de suite plu », explique Omar Jheir, le copropriétaire qui s'est inspiré de son expérience en Australie pour développer le concept. « Je vise une clientèle de milléniaux et cet emplacement correspond à ce positionnement », dit-il. Pour ce premier projet, Omar Jheir et son partenaire ont investi environ 200 000 dollars.

N. A.



Korus : restaurant lounge à Monnot

Le fonds Blueberry Capital Inc qui détient la marque Bayrut Street Food lance Korus, un nouveau concept de restaurant haut de gamme et salle musicale. Situé sur un local de 720 m² rue Monnot en lieu et place de l'ancien Crystal, Korus peut accueillir jusqu'à 170 personnes assises entre la salle principale et l'espace cigare du premier étage. Pour les beaux jours, l'établissement dispose aussi d'une terrasse de 60 chaises. Au menu, une cuisine internationale avec des chefs japonais et italiens, et un ticket moyen autour de 65 dollars à déjeuner et 120 dollars à dîner. « Nous nous adressons à une niche. Nous voulions créer un lieu exclusif, unique, où nos clients peuvent avoir l'impression d'être



à Manhattan », explique Pierre Abou Jaber, PDG de Blueberry Capital Inc, qui a investi environ quatre millions de dollars dans ce projet. « Le choix de l'emplacement était important, car c'est un lieu de mémoire pour les jet-set-

teurs libanais », ajoute-t-il. En 2018, Blueberry Capital Inc va développer Bayrut Street Food à Dbayé et Hazmié. La marque a vocation à s'étendre par la suite en Europe.

Nagi Morkos

Passeport culinaire : club de voyage gastronomique et œnologique

Passeport culinaire est un nouveau concept de club de voyage gastronomique et œnologique développé par Marianne Abou Jaoudé. Ce club, qui vise à la fois les amateurs et les professionnels, a déjà organisé quatre voyages en France. L'idée est de se rendre dans les fermes, chez les producteurs voir comment sont fabriqués les meilleurs produits d'une région spécifique, puis les déguster, cuisinés par de grands chefs, dans des restaurants gastronomiques aux alentours. Passeport culinaire offre plusieurs formules de voyages en France et en Italie – des escapades de deux nuits à partir de 600 euros, quatre nuits à partir de 800 euros ou une semaine à partir de 2 500 euros, avec une escale à Paris pour un cours de cuisine ou

pâtisserie en partenariat avec Lenôtre et le Ritz Escoffier. De nouvelles destinations devraient être proposées en 2018, notamment la Suisse et

l'Espagne. Des séjours culinaires dans les régions libanaises devraient aussi être développés.

N. M.



En bref

- Deux nouvelles ouvertures à **Badaro** viennent encore une fois confirmer l'attractivité du quartier pour les investisseurs indépendants. Dans une rue perpendiculaire, s'est installé **Le Vol de Nuit**, un restaurant-bar à l'allure d'une cabine de bateau boisée et qui propose une cuisine internationale d'inspiration asiatique pour un ticket moyen autour de 20 dollars par personne. Enfin, dans une autre ruelle, à côté de la station d'essence, Badaro accueille un café, le **New Yorker Cup**, une marque déjà présente à Byblos et à Batroun. On y sert des boissons et snacks pour un ticket moyen autour de 8 dollars par personne.

- **Fermetures.** Du côté de Gemmayzé sur la rue Gouraud, le café-boulangerie à la française **Grenier à Pain** a fermé ses portes. En plus du pain et des viennoiseries, l'établissement servait des salades et sandwiches pour un ticket moyen autour de 15 dollars par personne. À la rue Verdun, c'est le cluster **Verdun 1341**, ouvert en 2010 par la BA United Holding avec quatre restaurants répartis sur 1 400 m², qui ferme ses portes. À Achrafié, la maison mère de **Roadster** située avenue Charles Malek tire le rideau pour s'installer quelques pas plus loin dans le nouveau cluster Restos St-Nicolas. Enfin, à noter que l'**Hôtel de ville**, situé à Mathaf derrière l'ambassade de France, n'est plus sous la gestion de l'opérateur Golden Tulip, qui a par ailleurs pris la gestion de l'hôtel Midtown à Hamra.

Elle fait l'actualité

Zeina el-Eid ouvre le septième Urbanista à M1 Building

Plus rien n'arrête le café Urbanista. En cinq ans à peine, la marque a ouvert sept établissements à Beyrouth. Le dernier en date, ouvert en octobre, est situé dans l'immeuble M1 au centre-ville.

« Dans ce quartier, on ne trouve pas un ticket moyen à moins de 40 dollars par personne. Nous pensons qu'il y a de la demande pour un concept comme le nôtre, un endroit qui propose un menu divers et abordable aux cadres des bureaux avoisinants », explique Zeina el-Eid, fondatrice de la marque. Avec 225 m² répartis sur deux étages, Urbanista M1 peut accueillir 120 personnes assises pour un ticket moyen autour de 18 dollars. À M1, le café se donne pour la première fois une identité plus nocturne avec une plus grande sélection de cocktails, un menu allégé et un DJ.

Zeina el-Eid a toujours su qu'elle voulait ouvrir un café. Après un long tour du monde où elle s'inspire des cultures des différents pays visités, l'aventure Urbanista commence en 2012 avec son mari Houssam el-Eid. Ensemble, ils ouvrent le premier établissement de la marque rue Gouraud, à Gemmayzé. À l'époque, il s'agit du premier café du quartier à se positionner quasiment comme un espace de coworking avec des tables partagées, un service continu, une carte bio abordable et une connexion à internet d'une rare qualité. Le succès est immédiat et les 900 000 dollars d'investissements – fonds propres, prêt bancaire et Kafalat Plus – sont amortis en trois ans.

Zeina et son mari sont alors sollicités pour développer leur marque. D'abord par le propriétaire du cluster 1866 à



Bliss en 2014, puis par la direction de ABC Achrafyé et Dbayé en 2015, et récemment par le Beirut Digital District. « À partir de 2014, nous avons mis en place un système pour nous développer rapidement avec des manuels et des procédures systématisées », explique la fondatrice.

Au fil des partenariats, Urbanista s'impose comme l'un des cafés incontournables de Beyrouth jusqu'à reprendre l'emplacement du Starbucks Koraytem en mai dernier. « Je voulais changer la culture locale du café, faire bouger le marché – c'était un vrai défi », dit-elle.

Ces cinq dernières années, la

société Urbanista Eat SAL – qui emploie 140 personnes – a investi plus de 4,5 millions de dollars dans sept établissements. À chaque fois, l'investissement est fait une partie sur fonds propres et une partie via un prêt bancaire. « À présent il y a assez d'Urbanista à Beyrouth, nous sommes présents dans tous les quartiers qui nous intéressaient », estime Zeina el-Eid qui ne cache pas qu'elle continue à être sollicitée pour des ouvertures ou des développements de franchises. « Rien ne presse pour le moment, mais si une bonne opportunité se présente il faut l'étudier », dit-elle.

Nagi Morkos

En bref

- À Clemenceau, le restaurant **Gruen** fait peau neuve. « Après 12 ans d'existence, le lieu avait besoin d'être rafraîchi », explique Amal el-Zein, copropriétaire du lieu qui a investi environ 50 000 dollars dans les travaux. Peintures fraîches, marbres poncés, nouveaux papiers peints et tissus... le tout a été transformé en trois week-ends seulement. Au menu aussi quelques changements, les incontournables restent, mais Gruen propose désormais des soupes, salades et plats du jour pour 10 à 20 dollars par personne.

- Le concept **Em George** spécialisé en plats du jour libanais débarque à Gemmayzé. À peine un an après son lancement à Jdeidé, Em George passe d'un service de livraison à domicile à un restaurant en bonne et due forme. Situé dans les locaux de l'ancien Chili's de la rue Gouraud, le local de 240 m² peut accueillir jusqu'à 62 personnes assises pour un ticket moyen autour de 25 000 livres libanaises pour un menu complet. L'établissement propose aussi une pâtisserie où les viandes sont grillées devant les clients. « Nous avons choisi Gemmayzé, car c'est une destination pour les restaurants et les loyers y sont encore abordables », explique George Barbour, copropriétaire du restaurant. Ce projet représente un investissement d'environ 350 000 dollars.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net