

# Square ouvre sur le toit de l'hôtel Mövenpick

Nagi Morkos / Hodema

**S**quare est le dernier-né des restaurants du Mövenpick Hotel & Resort situé sur l'avenue du Général de Gaulle à Raouché. Ce nouveau restaurant lounge, qui a ouvert ses portes le 7 mai dernier sur le toit de l'hôtel, cible une clientèle plus jeune que celle qui fréquente habituellement l'établissement. Square ouvre ses portes chaque jour de 18h à 3h.

Le restaurant lounge, qui partage sa terrasse avec le bar à cigares Hemingway, s'étend sur 200 m<sup>2</sup> pour une capacité assise de 110 personnes. Un carré VIP est également prévu et peut accueillir une trentaine de personnes. Square offre une cuisine internationale signée par le chef exécutif français de l'hôtel,



Christian Boudy, qui propose quelques spécialités maison parmi lesquelles la salade asiatique au bœuf et à la mangue, et le homard Thermidor. Le ticket moyen avoisine les 50 dollars.

Le restaurant lounge est desservi par la cuisine centrale de l'hôtel qui est située à proximité. Le Square emploie 35 personnes et a requis un investissement d'environ 1,5 million de dollars.

# Margherita étend sa franchise au Liban et à l'étranger

**M**argherita pizzeria del quartiere dal 1959, qui a ouvert ses portes en juillet 2008 rue Gouraud à Beyrouth, se développe au Liban avec deux ouvertures prévues cette

année ; la première à Sin el-Fil et la deuxième à Jounié dans une vieille maison libanaise située dans la rue des souks. À Sin el-Fil, l'enseigne qui ouvre en août dans une maison individuelle sera une reproduction du concept de la rue Gouraud, alors que celle de Jounié prévue pour septembre 2011 et décrite par l'un des gérants comme un "Margherita Plus" ou "Margherita Mare", offrira, outre les pizzas, une sélection de poissons et de grillades. Le restaurant de Jounié pourra accueillir jusqu'à 230 personnes et comprendra un bar pieds dans l'eau. Le restaurant sera également accessible par bateau. Margherita poursuit son essor et s'exporte hors du pays. La première ouverture à

l'étranger a eu lieu en février dernier, à Djeddah en Arabie saoudite. Situé dans le "Courtyard" du Centre bin Sulaiman, le restaurant s'étend sur 300 m<sup>2</sup>, dispose d'une capacité assise de 85 personnes et offre une cuisine italienne légèrement adaptée aux préférences locales ; ainsi, Margherita a ajouté à son menu des risottos et des poissons. Le restaurant, qui a requis un investissement d'un million de dollars, propose un ticket moyen de 37 dollars. Six ouvertures de Margherita sont programmées en Arabie saoudite en quatre ans, avec un développement également au Koweït et une première ouverture prévue avant la fin de l'année.

## Le chiffre

# 6,5 milliards de dépenses touristiques

Le rapport "Master Card" 2011 sur le tourisme dans le monde place la ville de Beyrouth en deuxième position régionale en termes de dépenses touristiques qu'elle percevra, soit un total de 6,5 milliards de dollars. Le Liban, quant à lui, est classé en septième position dans la région pour les 1,7 million de touristes attendus dans le pays. Dans la région, c'est Dubaï qui arrive en tête de classement avec les 7,9 millions de touristes attendus et les 7,8 milliards de dollars qu'ils dépenseront. Les pays européens sont également très bien classés, ainsi, sur les vingt villes les plus attractives, dix sont européennes. Londres arrive en tête avec plus de 20 millions de visiteurs attendus, suivi de très près par Paris avec 18,1 millions de visiteurs.

## Shakespeare and Co. bientôt au Liban

La chaîne de restaurants émirienne Shakespeare and Co. a récemment signé un contrat de franchise qui lui permettra d'ouvrir ses portes au Liban, au Bahreïn, au Qatar et en Inde. Shakespeare and Co. a été fondée à Dubaï en 2001 et a depuis ouvert neuf restaurants aux Émirats arabes unis. La marque compte aujourd'hui des restaurants, des pâtisseries, un système de catering, des marques de chocolats et des arrangements de fleurs.



## Une route des vins pour Batroun

Une fois n'est pas coutume : les huit producteurs de vin de la région de Batroun se sont regroupés pour fonder ensemble "La route des vins du Nord".

Cette initiative entend favoriser l'œnotourisme dans la région et « promouvoir le vin en même temps que la région », selon Nayla Bitar, des Coteaux de Botrys.

Une signalisation routière devrait rapidement être mise en place afin de permettre aux curieux et touristes de mieux trouver les



domaines vinicoles.

La région de Batroun compte huit domaines : Adyar, Atibaïa,

Batroun Mountains, Coteaux de Botrys, Ixsir, Château Sanctus, Aurora, Domaine Najm.

### En bref

• **Faces**, un café-pub ouvert en juin rue Gandhi à Hamra, propose un concept nouveau, celui d'accrocher aux murs les photos de ses clients prises sur place. Faces ouvre à partir de 10h jusqu'à tard le soir et propose des boissons accompagnées d'une sélection de sandwiches et salades pour un ticket moyen de 18 dollars. Evolve 1 SARL, société propriétaire de Faces dont les principaux partenaires sont Rony Abou Saab et Rabih Fakhreddine, a investi 200 000 dollars dans l'affaire.

• **Sushi Wa** ouvert rue Naccache à Achrafié se relocalise en lieu et place de Viola Specialties avenue Élias Sarkis. Carlos Antoun propriétaire du Sushi Bento depuis l'année 2009 a investi 300 000 dollars pour racheter les équipements de Viola Specialties et rénover les lieux. Sur une surface d'environ 165 m<sup>2</sup>, Sushi Wa ouvre tous les jours de 11h à minuit et peut accueillir jusqu'à 50 personnes. Intercatering SARL prévoit un retour sur investissement au bout de deux ans.

• **Semsom**, un restaurant de cuisine libanaise modernisée, qui a déjà trois enseignes au Liban, a ouvert son premier restaurant à l'étranger à Djeddah en Arabie saoudite dans le "Courtyard" du Centre bin Sulaiman. Depuis le 20 mars, Semsom accueille sa clientèle tous les jours de 13h à 1h pour un ticket moyen avoisinant les 37 dollars. Le projet, dont la capacité assise est de 100 personnes, a requis un investissement de 1,4 million de dollars et s'étend sur 380 m<sup>2</sup>.

## Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en chute libre de janvier à avril 2011...

Refletant la chute de l'activité touristique au Liban, le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth a connu un sérieux revers durant les quatre premiers mois de l'année, selon une étude du cabinet de conseil Ernst & Young, publiée par le bulletin économique de la Bank Audi, *The Lebanon Weekly Monitor*.

Le taux d'occupation des hôtels de la capitale a en effet atteint 50 % durant les quatre premiers mois, en baisse de 22 %

sur un an. Cette baisse est une des plus importantes de la région.

De même, selon une étude réalisée par le cabinet de conseil Deloitte & Touche, le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth s'est élevé à 58,3 % en avril, contre 72,5 % un an plus tôt, accusant une baisse de 20 % de la fréquentation hôtelière sur un an. Le taux d'occupation s'était élevé à 47,9 % en mars, 37,4 % en février et 41,6 % en janvier, selon l'étude, contre des taux

de 52,6 %, 70,1 % et 63,8 % au cours des mêmes mois de l'an dernier. Concernant les revenus par chambre disponible au Liban, ils ont chuté de 33,1 % en avril, toujours selon le cabinet de conseil, à 114 dollars.

Au niveau régional, Beyrouth et Mascate sont les deux destinations ayant témoigné d'une baisse considérable de leur activité hôtelière au cours des quatre premiers mois de l'année, en comparaison avec la même période qu'en 2010.

## ... 54 % sur les quinze dernières années

Entre 1996 et 2010, le taux moyen d'occupation des hôtels de Beyrouth a été de 54 %, soit le deuxième plus bas taux sur les seize villes arabes évaluées dans l'étude de HVS, un cabinet international de conseil en affaires hôtelières.

Pour l'année 2010, le taux d'occupation des hôtels a atteint les 66 %, plaçant ainsi

Beyrouth à la 19<sup>e</sup> place sur les 52 autres villes incluses dans l'étude, au même niveau que Manama ou Doha. Ce taux est le troisième le plus élevé à Beyrouth depuis 1994, mais indique néanmoins une baisse de quatre points par rapport à 2009. Les tarifs par chambre restent très élevés.

Avec une moyenne de 263 dollars en 2010, Beyrouth se place

en tête de toute la région.

Le rapport indique que le Liban est le cinquième pays avec le plus d'hôtels cinq étoiles, derrière le Qatar, Abou Dhabi, Le Caire et Dubaï, et qu'il attire une clientèle très variée. Selon la même étude, ce secteur hôtelier libanais est encore sous-développé et présenterait un grand intérêt pour les investisseurs.

Il fait l'actualité

En bref

# Marc Moudabber développe la franchise Lord of the Wings

**M**arc Moudabber, créateur de l'enseigne Lord of the Wings et de sa déclinaison "Lord of the Wings-To-Go" – concepts dont l'offre se concentre sur les ailes de poulet et burgers sur mesure –, développe désormais ses marques en franchise. Sur le marché local d'abord, avec une enseigne de "Lord of the Wings-To-Go" ouverte en mai à Mtayleb et une autre de "Lord of the Wings" qui devrait voir le jour dans une bâtisse indépendante du quartier de Hamra d'ici à la fin de l'été. Sur le marché international ensuite, avec cinq ouvertures des marques prévues d'ici à juin 2012, en Arabie saoudite, au Koweït, en Égypte et au Royaume-Uni.

Moudabber explique le succès de son enseigne qui aurait vendu plus de cinq millions d'ailes de poulet depuis sa création en 2007 : « Notre concept surfe sur la tendance émergente actuelle qui consiste à offrir au public un menu limité et spécialisé, basé sur un ou deux produits simples (dans notre cas les ailes de poulet et les burgers) et aimés du grand public. De plus, la combinaison des deux est nouvelle dans le pays et a déjà fidélisé un large public. »

Le premier Lord of the Wings, ouvert dans le quartier de Gemmayzé, a été un précurseur sur le marché libanais en termes d'enseignes monoproduit. L'investissement dans ce premier restaurant a avoisiné les 300 000 dollars, amortis en 24 mois. Le lieu s'étend sur 120 m<sup>2</sup> et peut accueillir 46 personnes pour un ticket moyen avoisinant les 16 dollars. Une deuxième enseigne a vu le jour dans le centre commercial CityMall 10 mois plus tard,



avec une capacité assise d'une centaine de personnes et une superficie de 190 m<sup>2</sup>. L'investissement requis s'est élevé à 375 000 dollars et le retour sur investissement a été obtenu en deux ans aussi. Pour Moudabber, la restauration a commencé comme une affaire de famille lorsqu'il avait 22 ans. Son diplôme d'économie et d'affaires internationales de l'Université de Concordia à Montréal en poche, il retourne au Liban et se charge avec son frère Joseph de transformer un centre commercial situé à Kaslik en hôtel quatre étoiles, le Century Park Hotel. Un an plus tard, il lance, toujours avec son frère Joseph, une société de conseil en restauration et hôtellerie, Concepts M Inc. qui développe de nombreux projets pour des clients au Liban, notamment le restaurant de la Marina Joseph Khoury à Dbayé, et à

l'étranger comme le Cosmo café à Dubaï, Teayana en Arabie saoudite, Lyr à Milan, « le restaurant libanais le plus haut de gamme de la ville », ainsi que de nombreux hôtels parmi lesquels Al Pasha à Damas et le Dilshad Palace au Kurdistan. « Le rôle de Concepts M Inc., explique Moudabber, consiste à développer le projet de A à Z, de la création du concept et du menu jusqu'au suivi de l'architecture et la gestion de l'opération. » Aujourd'hui, Marc Moudabber se concentre sur le développement de Lord of the Wings et sa déclinaison Lord of the Wings-To-Go, mais n'exclut pas la création de nouveaux concepts de restaurants et d'hôtels au Liban et à l'étranger qui seraient positionnés sur divers segments de marché afin d'atteindre tous les publics. Son but : « Devenir un franchiseur de concepts multiples. »

- Un nouveau pub-restaurant, **Secteur 75**, a ouvert en mars. Portant le nom de la rue dans laquelle il se situe à Mar Mikhaél, Secteur 75 propose une cuisine internationale du lundi au samedi de 20h à 2h et un menu brunch les dimanches de 11h à 16h. Le pub-restaurant s'étend sur 160 m<sup>2</sup> et peut accueillir 60 personnes. Le projet a requis un investissement de 600 000 dollars que le groupe Ledzol SAL – dont les actionnaires sont Nabil Hayek, Joe Zarifeh et Nadim Cheikaly – espère rentabiliser en 18 mois. Le ticket moyen s'élève à 55 dollars.

- La SACEM (Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) a organisé, entre le 8 avril et le 6 mai, une compétition pour élire le "meilleur bar musical" de la ville selon des catégories de musique prédéfinies. Ainsi, le "SACEM Best Music Bar Awards" a été décerné au **Weebies** dans la section pop rock, au **Gem** pour la musique lounge, au **Bardo** pour la musique arabe, au **B018** dans la catégorie musique électronique et, enfin, **El Gardel** pour la musique latine. Quant au **Life Bar**, il a remporté le prix spécial du "meilleur bar musical de Gemmayzé". La remise des prix a eu lieu le 18 mai.

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