

Label L, premier label hôtelier qui récompense le trilinguisme

Le Label "L" a été lancé le 11 juin à la Résidence des Pins à Beyrouth. Il s'agit de la première distinction récompensant le trilinguisme dans le secteur hôtelier au Liban et dans le monde. Ce label ne peut être obtenu par un établissement que si 75 % de son personnel en contact avec la clientèle possède le niveau requis dans les langues arabe, française et anglaise. Fruit d'un partenariat entre le ministère du Tourisme, l'ambassade de France, l'Institut français, le British Council et l'École supérieure des affaires de Beyrouth, Label L vise d'abord à améliorer la qualité du service dans les établissements hôteliers. « C'est un atout marketing précieux qui permettra d'accroître la visibilité des hôtels et du Liban sur le marché international en tant que destination touristique », a déclaré l'ambassadeur de France Patrice Paoli. Pour son homologue britannique, Tom Fletcher, « ce projet montre que, malgré la



crise, le Liban est toujours ouvert au monde des affaires ; c'est un pays créatif et talentueux ». La directrice du ministère du Tourisme, Nada Sardouk, a quant à elle souligné l'apport de ce label pour « améliorer la productivité du secteur ». L'obtention du label se fait en quatre étapes : l'Institut français et le British Council procèdent à un audit linguistique de l'établis-

sement ; des certifications linguistiques sont ensuite délivrées aux employés en français et en anglais à la suite de sessions de formation et d'épreuves ; le dossier de demande de labellisation est ensuite constitué, et enfin, une cérémonie de remise officielle du label est organisée. Le label est renouvelable tous les deux ans.

Nagi Morkos / Hodema

Le chiffre

57 %

Taux d'occupation des hôtels de Beyrouth entre 1996 et 2012

Le cabinet de conseil HVS a indiqué que le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth sur la période 1996-2012 s'est établi à 57 %, constituant ainsi le deuxième taux le plus bas parmi 14 villes du Moyen-Orient. En ce qui concerne les revenus par chambre disponible (RevPar), ils ont augmenté de 4 % sur la période en question, ce qui représente la cinquième plus importante progression, à l'instar de Manama, de Dubaï et de Mascate. En parallèle, la firme a indiqué que le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth en 2012 s'est situé à 59 %, un chiffre qui place la capitale libanaise au 15^e rang parmi 45 villes couvertes par l'étude.

L'hôtel Le Bristol fait peau neuve

L'hôtel Le Bristol, un établissement cinq étoiles de 151

chambres, situé à Verdun et ouvert depuis 1951, a fermé en juin pour rénovation. « L'hôtel



opère depuis plus de 60 ans et a besoin d'importants travaux de restauration, notamment pour la totalité de ses chambres – avec l'addition de six nouvelles et de son infrastructure, explique Nazira el-Atrache, directrice générale de l'hôtel. La rénovation vise à moderniser le style et le décor de l'hôtel en préservant toutefois son cachet authentique, vintage et luxueux, mais aussi à maintenir les standards de qualité des services offerts. » Outre le relookage de l'hôtel et du restaurant Les Gourmandises, les changements impliqueront la création d'une nouvelle catégorie de

chambres, l'introduction de deux restaurants et le réaménagement des salles de banquets et de conférences avec des équipements de pointe. La rénovation de l'hôtel détenu par la famille Doumet coûtera 30 millions de dollars. « C'est le moment propice pour le lancement des travaux, surtout avec la chute actuelle du nombre de touristes dans le pays. » Le Bristol a aménagé, temporairement, une cuisine centrale de 370 m² à Sin el-Fil pour son service traiteur ; elle était précédemment basée dans l'hôtel, qui rouvrira au printemps 2014.

Vanessa Habib

Copla, une brasserie andalouse au centre-ville

Le groupe libanais de restauration Addmind a lancé son dixième concept au Liban, une "brasserie andalouse", Copla, ouverte, dans l'immeuble Berytus au centre-ville de Beyrouth. Le menu signé Dani Garcia, chef espagnol de renom et propriétaire entre autres du restaurant Restaurante Calima à Marbella,

deux étoiles au guide Michelin, propose plusieurs spécialités dont les cannellonis à l'avocat, le jarret d'agneau ou encore le Bull Burger. Le ticket moyen est de 65 dollars. L'accent est mis sur l'architecture "minimaliste" du lieu, conçue par Bernard Khoury. Pour Tony Habre à la tête de Addmind, Copla « propose d'apprécier une excellente nourriture

dans un cadre exceptionnel et une ambiance décontractée ». L'établissement peut accueillir 120 personnes tous les jours à déjeuner de midi à 16h et à dîner de 19h30 à minuit. Addmind a déjà à son actif plusieurs marques de restauration parmi lesquelles les bars-restaurants Iris, Rococo, Cassis, Caprice, les boîtes de nuit White et Mad, les plages Iris Beach Club et Bonita Bay, l'hôtel Urban à Faqra et enfin le Eight à Abou Dhabi. Le groupe gère également le restaurant Lola à Naas. La compagnie a investi un million de dollars dans ce projet, prévu d'être rentabilisé en trois ans. Elle emploie 20 personnes et planifie l'ouverture d'autres enseignes au Liban.

N. M.



Dyar et Kids Planet, une nouvelle destination ciblant les familles

Un nouveau projet "familial" regroupant un restaurant et un snack libanais, Dyar et Dyar Express, ainsi qu'une aire de jeux pour enfant, Kids

Planet, ouvre ses portes boulevard Salim Salam à Beyrouth. Le restaurant, déjà inauguré, propose « des recettes traditionnelles familiales », explique Yahia Hammoudi, développeur du projet. Réparti sur une surface de 3 000 m² et deux étages, le lieu peut accueillir 400 personnes tous les jours de 7h à 2h. Le restaurant met à l'honneur « des plats de qualité dans un cadre agréable », pour un ticket moyen de 20 dollars. Le lieu bénéficie de larges baies vitrées et propose des narguiliés. Dyar Express propose lui une carte réduite « pour ceux qui sont pressés ». Quant à Kids Planet, un "parc thématique" de trois étages dédié aux enfants et aux jeunes âgés de 2 à 16 ans, il verra le jour pro-

chainement. Le premier étage comprendra une salle de plus de 60 activités pour tous les âges ainsi qu'une salle de cinéma en relief "DMax de plus de 7 dimensions" (la première au Moyen-Orient). Au deuxième étage, Kids Planet proposera « la plus grande aire de jeux en salle à Beyrouth », avec un labyrinthe géant, des toboggans, tunnels, ponts, piscines à balles et cordes. Une section pour les 0 à 7 ans a également été aménagée au même étage. Quant au troisième, il est dédié aux anniversaires. Le parc est ouvert tous les jours de 9h à 20h et l'accès y est gratuit. Le projet comprenant Dyar et Kids Planet a coûté 5 millions de dollars prévus d'être rentabilisés en quatre ans.

L. R.



En bref

- La chaîne américaine, **Burger King**, détenue au Liban par le groupe Kallassi, inaugure cinq nouvelles enseignes au Liban courant 2013. Le but de ces ouvertures « est de renforcer la présence de la marque dans tout le pays ». La marque s'est implantée principalement dans des centres commerciaux, notamment au Beirut City Centre (Hazmié), au Karout Mall (Hadath) et au Saida Mall. Une enseigne a également vu le jour à KidzMondo au centre-ville et une dernière à Zahlé. Burger King célèbre aussi cette année son jubilé d'argent pour l'ouverture et la gestion de 25 établissements dans le pays.

- Le snack libanais **Barbar** a été élu "meilleure adresse de kebab au monde" dans le classement publié par CNN sur son site Internet. L'enseigne libanaise arrive en tête devant des marques turques et grecques.

- La chaîne hôtelière américaine **Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc.** déjà présente au Liban avec deux hôtels, Four Points by Sheraton à Verdun et Bhamdoun, a annoncé que l'hôtel Grand Hills Hotel & Spa à Broummana fera désormais partie de son portefeuille et sera le premier hôtel dans le pays labélisé "Luxury Collection Hotels & Resorts". L'établissement sera entièrement rénové et comptera entre autres 115 chambres et 53 suites, trois restaurants, deux bars, trois piscines, un spa, un club de sport, deux salles de banquets, un amphithéâtre et six salles de réunions. L'ouverture est prévue début 2015.

Il fait l'actualité

Michel Aramouni déménage Boubouffe

Michel Aramouni, l'homme aux 10 millions de chawarma vendus depuis l'ouverture de son restaurant Boubouffe à Achrafîé en 1976, déménage son local historique. La raison : l'immeuble où il loue son local actuel va bientôt être détruit. Le nouveau Boubouffe est situé quelques mètres plus loin, avenue Charles Malek, dans un local construit à cet effet sur un terrain loué sur neuf ans, « dans un emplacement unique facile d'accès », explique Michel Aramouni, seul actionnaire de Boubouffe depuis 2009. Le lieu s'étend sur une superficie de 220 m² et dispose d'une capacité assise de 130 personnes. Le concept restera inchangé, « une brasserie libanaise qui offre un large choix d'entrées, plats, desserts et sandwiches de chawarma cuits au charbon de bois ». La carte, déjà variée, comprendra davantage de grillades et de desserts. Un million de dollars ont été investis dans le nouveau projet. « Je table sur une augmentation des recettes de 25 à 30 % ; mon but est de garder la même clientèle et d'en attirer une nouvelle, notamment plus jeune, tout en maintenant la même atmosphère que celle de l'ancienne enseigne. » Le ticket moyen demeure autour des 22 dollars, de même que le prix du sandwich chawarma qui s'élève à 9 000 livres libanaises (6 dollars), un prix plus élevé que celui de la concurrence : « J'offre une qualité supérieure », explique Aramouni, qui déclare « pratiquer les mêmes prix depuis plus de quatre ans ». Les sandwiches représentent environ un tiers des ventes totales et le service de livraison génère plus de 30 % du chiffre d'affaires. Il lui arrive même fréquemment de livrer ses chawarma à l'étranger.



Aramouni explique les secrets de la longévité de cette "institution" : « Boubouffe est une référence sur le marché, car le goût, la qualité et la propreté de notre nourriture ne se sont jamais démentis en 37 ans. » Aramouni n'a fermé aucun jour pour le déménagement : « Je n'ai jamais interrompu mon opération depuis l'ouverture ; mon restaurant a continué de travailler même lors des jours les plus sombres de la guerre alors que des sacs de sable protégeaient la porte d'entrée et des militaires armés jusqu'aux dents se nourrissaient chez moi. » Il a reçu des politiciens de tous bords mais déclare n'avoir aucun label politique, « Boubouffe est un endroit pour tous ». Michel Aramouni, 66 ans, est dans le métier de l'hôtellerie depuis 1966. Diplômé en gestion hôtelière de l'Institut international de Glion, il est engagé par le Groupe Intercontinental en Suisse pendant huit ans avant

de retourner au Liban au début de la guerre. Après avoir travaillé à l'hôtel Hilton à Beyrouth, il décide de lancer son propre restaurant avec son ami d'enfance Sélîm Fattal, aujourd'hui décédé, qui sera resté son associé pendant 25 ans. Malgré les nombreuses demandes, Aramouni refuse pour l'heure de franchiser sa marque : « J'ai besoin de recevoir ma clientèle moi-même, de tout goûter et de contrôler l'opération en permanence. J'ai créé une atmosphère familiale, certains des employés sont avec moi depuis les débuts. Je crains que la duplication de ce concept ne compromette ces standards. » Il réfléchit cependant au développement d'un concept dérivé avec un menu plus concis, un Boubouffe version express, qui aurait plusieurs points de vente dans le pays et serait vendu en franchise à l'étranger.

Lina Raphaël

En bref

- **The Gärten**, la version estivale de la boîte de nuit Übe-rhaus, a ouvert au Biel en juin. Cette boîte de nuit éphémère de 1 000 m² comprend un jardin de 400 m², un bar de 100 m² et une piste de danse entourée d'une structure métallique de 20 mètres de diamètre et 10 mètres de hauteur en forme de dôme. Le lieu accueille un espace consacré aux artistes urbains qui y réaliseront leurs œuvres sur place. Ouvert jusqu'au 28 septembre, The Gärten peut accueillir 1 500 personnes par soirée. Le ticket moyen varie entre 25 et 30 dollars. Codétenue par Nemer Saliba, la boîte de nuit a coûté 200 000 dollars.

- L'hôtel Four Seasons Beirut a inauguré **The Roof**, son bar-restaurant situé au 26^e étage de l'hôtel. Le lieu qui propose « un menu simple de tapas et de mets d'inspiration asiatique » et une large sélection de cocktails est ouvert du mardi au dimanche, de 19h30 à 2h.

- Le restaurant **Tawlet** situé à Mar Mikhaël est désormais ouvert à dîner du lundi au samedi à partir de 18h. Ces nouveaux horaires sont également l'occasion pour le restaurant d'introduire son menu "à la carte".

- Le restaurant **Couqley** a reçu le "certificat d'excellence" du site Internet Trip Advisor pour 2013. L'enseigne libanaise a figuré parmi les 10 % d'établissements ayant enregistré les meilleures performances sur le site.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net