#### hôtellerie & tourisme

# Villa Paradiso : une nouvelle maison d'hôte à Batroun

près le succès du lieu d'exposition Villa Paradiso à Gemmayzé, Rita et son frère Remi Feghali se lancent dans un nouveau projet, cette fois-ci à Batroun. Villa Paradiso Batroun est un espace à double fonction: maison d'hôte et lieu de réceptions/expositions. L'ancienne demeure de l'époque ottomane située au cœur des vieux souks de Batroun a été rachetée par la famille Feghali en 2007 et entièrement retapée en mêlant techniques traditionnelles et une touche de modernité. La villa offre six chambres qui peuvent accueillir en tout 15 personnes pour des tarifs compris entre 125 et 175 dollars la nuit. L'espace d'exposition, au rez-de-chaussée, est réparti entre 160 m² d'un hall en vieilles pierres voûtées et un jardin de 520 m² où peuvent s'asseoir en tout jusqu'à 450



personnes. « L'idée de la Villa Paradiso est vraiment de promouvoir les activités artistiques et culturelles à Batroun. Nous accueillons des expositions, des ateliers, des concerts et même des sessions de yoga », explique Rita Feghali. À l'étage, la maison dispose aussi d'une terrasse de 200 m² rebaptisée "Le Lounge" qui peut être louée pour des réceptions. Rita et Remi Feghali ne dévoilent pas le coût de l'investissement.

Nagi Morkos

#### Le chiffre

# 63,4 % taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Bevrouth a atteint les 63,4 % en avril 2017, contre 54,8 % à la même période en 2016. Selon le cabinet Ernst & Young, cette progression est essentiellement due à l'amélioration de la situation politique et institutionnelle au Liban. Cette reprise d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du revenu par chambre disponible. Il s'est établi à 90 dollars, comparé à 75 dollars en avril 2016. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est, lui, passé de 136 à

142 dollars.

## Das Kutche : de Souk el-Akl à Mar Mikhaël

a tendance des snacks améliorés se poursuit à Mar Mikhaël avec l'ouverture début juillet de Das Kutche, un nouvel établissement qui regroupe deux enseignes monoproduit : Sausage House et Potatoe Bar. Testées pendant un an et demi au festival Souk el-Akl, ces deux nouvelles marques se spécialisent en saucisses importées pour l'une et en pommes de terre au four pour l'autre, avec un ticket moyen autour de 10 000 livres libanaises par personne. « Notre passage à Souk el-Akl de voir si notre projet allait marcher ou pas. Pour ma part, je ne savais pas si les Libanais allaient apprécier un autre type de saucisse que celles dont nous avons l'habitude, les makanek ou les soujouk. Une fois l'échantillon confirmé, nous avons cherché un emplacement à Mar Mikhaël, car c'est là que notre clientèle cible, des gens jeunes qui sortent le soir et recherchent quelque chose de facile à manger sur le pouce, se trouve », explique Roy Chehadeh, à l'origine du concept Sausage House. Movennant un investissement d'environ 65 000 dollars, Das Kutche reprend l'emplacement de l'ancien Sticks n' Maki, soit un 100 m² avec une salle d'une trentaine de personnes et une terrasse pouvant accueillir iusqu'à 60 chaises.

N. M.



### Le Cordon Bleu se lance au Liban

e Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, se lance au Liban avec l'ouverture d'un institut culinaire et d'un restaurant au sein du nouvel hôtel cina étoiles Buri on Bay, de Tabarja. Ce nouveau partenariat crée une formation diplômante en pâtisserie et cuisine françaises, ainsi que des ateliers plus courts allant d'une demi-journée à dix jours. « Nous maintenons une cinquantaine d'écoles à travers 20 pays et considérant les liens culturels et historiques qui unissent la France et le Liban. l'ouverture d'un institut culinaire au Liban était une évidence ». explique Giles Stonehouse, de

chez Cordon Bleu. Même si les deux entités restent gérées de manière indépendante, l'idée est d'encourager les synergies et les transferts de compétences entre les deux établissements. En plus des deux étages consacrés à l'école, le Cordon Bleu prend aussi les rênes de l'un des cinq restaurants du nouvel hôtel. Ouvert en mai dernier, le Signature by Cordon Bleu peut accueillir jusqu'à 160 personnes assises autour d'un menu français pour un ticket moven autour de 55 dollars. Le Cordon Bleu est présent au Liban depuis 2004 et a longtemps délivré ses formations en anglais à l'Université Saint-Esprit de Kaslik.





## Maroun Chedid s'installe à Achrafié

e chef Maroun Chedid, connu pour son entreprise Medi Resto et pour ses nombreux passages à la télévision, pose ses valises à Achrafié. Moyennant un investissement qu'il ne souhaite pas expliciter, il a repris une ancienne demeure de 900 m² à Achrafié où il développe deux

restaurants, une école de cuisine et une boutique pour les produits de sa marque, Georgette. Le premier restaurant qui va ouvrir cet été est situé dans le jardin du bâtiment, il propose une carte de pizzas, salades et sandwiches pour un ticket moyen autour de 30 dollars et peut accueillir 170 personnes.



L'autre, qui doit ouvrir d'ici à la fin de l'année à l'étage, est plus réduit, avec 65 chaises, et propose des plats libano-méditerranéens pour un ticket moven autour de 70 dollars. « Avoir son propre restaurant était un rêve depuis longtemps et, en même temps, Maroun Chedid faisait le constat qu'il y avait un manque à gagner en terme de formation professionnelle au Liban ». explique un communiquant de son équipe, tout en rappelant que le chef était déjà à l'origine de l'école culinaire de l'USJ ainsi que du restaurant de formation L'Atelier. La Maroun Chedid Cooking Academy s'adresse donc à des particuliers qui veulent prendre quelques cours de cuisine mais aussi aux professionnels qui veulent se perfectionner sur une technique précise. Des pourparlers sont en cours afin de lancer des partenariats avec des écoles hôtelières en France.

#### **En bref**

• Du côté de Jounié, le groupe Sky Management lance un nouveau concept : **Jnaynet La Crêperie**, situé dans les jardins du restaurant La Crêperie.

Au menu, une cuisine libanaise modernisée avec par exemple des feuilles de vigne au jus de mûre, des plats décorés de fleurs comestibles ou de la labné aux amandes pour un ticket moyen autour de 55 000 livres libanaises par personne. Situé dans un jardin qui offre une vue dégagée sur la mer, ce nouveau restaurant peut accueillir jusqu'à 130 personnes assises.

Les propriétaires ont investi 150 000 dollars et affirment que le montant est minime par rapport aux sommes investies initialement dans La Crêperie.

N. A.

#### Elle fait l'actualité

# Sabine Cassia fête les 20 ans

# de T-Square

articulièrement connue pour ses gâteaux à thème, la pâtisserie T-Square s'est imposée comme l'une des adresses incontournables de Beyrouth. Vingt ans après le début de l'aventure, et après avoir refusé bien des propositions, sa fondatrice Sabine Cassia souhaite développer sa marque au-delà des frontières libanaises en franchise.

La reine des gâteaux colorés a fait ses débuts loin des cuisines. Diplômée de l'école d'ingénieur Centrale à Paris, elle rêvait de faire de la recherche sur les sousmarins. Après un passage chez Nestlé, puis en cabinet de conseil stratégique, elle entre en boulangerie un peu par hasard, en prenant un petit boulot de vendeuse le week-end. Comme cet environnement lui plaît beaucoup, elle quitte son emploi et effectue un stage de cinq semaines dans une pâtisserie parisienne.

« J'observais tout, de 5h à 20h, je remplissais des carnets de notes », se souvient-elle. Carnets en poche, elle repart en 1997 au Liban avec la ferme intention d'y ouvrir une pâtisserie-salon de thé française. « À cette époque on sentait encore les stigmates de la guerre, tout était à refaire », ajoute-t-elle.

Un an et demi plus tard, T-Square ouvre à Sodeco dans le nouveau centre Sodeco Square. Une pâtisserie de 100 m² et un restaurant de 135 m² qui peut accueillir une centaine de personnes entre la salle et la terrasse. Au départ, T-Square propose des gâteaux à la française, et une carte de sandwiches, salades et quiches pour un ticket moyen autour de 15 dollars. Mais les années passant, la



clientèle suggère d'ajouter de nouveaux produits. Un jour, en 2000, Sabine Cassia prend dans un livre rapporté des États-Unis l'idée des gâteaux à thème. Elle en prépare un premier, rose, en forme de ballerine, et sans se douter que cela va changer le visage de son établissement, elle le pose dans la vitrine.

« Malheureusement ou heureusement, depuis, les gens pensent qu'on ne fait que ça », dit-elle avec humour. De fait, les gâteaux à thème représentent aujourd'hui 90 % du chiffre d'affaires de T-Square. La propriétaire affirme avoir déjà réalisé plus de 80 000 modèles différents et cassé plus de 600 000 œufs! « Plus rien ne nous surprend, on a fait toutes les formes et toutes les couleurs », dit-elle. Les gâteaux sont vendus à partir de 110 dollars pièce pour vingt personnes, soit 5,5 dollars

par personne.

D'année en année, le modèle de T-Square a inspiré la concurrence, mais pour se démarquer, Sabine Cassia met en avant la grande variété des saveurs proposées et la capacité à répondre le jour même à une commande. Pour autant, Sabine Cassia n'a jamais souhaité développer son entreprise au-delà de la boutique de Sodeco. « Nous avons été très sollicités, mais je ne voulais pas ouvrir d'autres points de vente ni au Liban ni à l'étranger », dit-elle.

Aujourd'hui pourtant, alors que T-Square a presque vingt ans, la propriétaire est prête à sauter le pas. L'idée serait d'ouvrir en franchise à l'étranger. Pour se lancer, Sabine Cassia cherche un marché vierge et regarde donc en direction du continent africain.

Nagi Morkos

#### En bref

- À Paris, le chef d'origine libanaise Alan Geaam se fait remarquer et ouvre son premier restaurant, dans le 8° arrondissement de la capitale, en lieu et place de l'ancien deux étoiles Michelin, Akrame. « Depuis mon arrivée dans le plus beau pays du monde, chaque jour ie m'épanouis davantage », écrit le chef sur son compte Instagram. Cet établissement d'une vingtaine de couverts propose depuis le mois de mars une carte aux accents levantins pour un ticket moyen autour de 40 euros le midi et 70 euros le soir. Beurre relevé au zaatar, hommos de chou-fleur saupoudré de sumac font partie des détails qui ont marqué la critique.
- Un nouveau snack italien a ouvert à Achrafié dans le quartier de Akkawi. Pour un ticket moyen à moins de 10 dollars par personne. **Sun Dried Tomatoes** Panini House propose une sélection de paninis et salades à base de produits italiens à consommer sur place, à emporter ou à la livraison. Situé sur une surface de 32 m<sup>2</sup> dont une petite salle de 16 m<sup>2</sup> à la décoration moderne et épurée, l'établissement peut accueillir une quinzaine de personnes assises. Pour ce nouveau concept, Sarah et Nadim Cortas ont investi environ 100 000 dollars.

