

Partisan, un café créé par deux Libanais à Paris

Les libanais Anthony et Georges Karam ont ouvert fin avril un espace à Paris dédié au café : Partisan. Le projet est né d'une conversation entre deux frères : Georges qui souhaitait quitter le domaine de la finance et Anthony qui a fondé Le Comptoir, une cave de vins fins et spiritueux à Beyrouth. S'associer leur a semblé naturel et Paris s'est imposée : « La ville a changé avec l'ouverture de microbrasseries et plein de nouveaux bistros. L'entrepreneuriat s'est développé avec une production artisanale », explique Georges Karam.

Ce dernier se plonge alors dans l'univers des cafés : les variétés d'Arabica, les différentes régions, les techniques de torréfaction... Il en parle désormais comme son frère parle des vins. Les deux frères ont investi



750 000 euros, et rénové un espace de 200 m² au milieu duquel ils ont posé un torréfacteur et un bar où les clients peuvent suivre la préparation de leur café, vendu entre 2 et 5 euros sur la carte. Sont aussi proposés thés, pâtisseries

et chocolats raffinés.

Les frères Karam veulent développer un réseau e-commerce et de distribution aux restaurateurs, et prévoient un jour de s'installer à Beyrouth et aux États-Unis.

Nagi Morkos

Le chiffre

60,5 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation des hôtels à Beyrouth en avril 2018 a baissé de quatre points par rapport au même mois de 2017. Le prix moyen pour une chambre d'hôtel 4 ou 5 étoiles a augmenté de 0,5 % pour atteindre les 174 dollars. Le revenu par chambre a, lui, baissé de 5,6 % (105 dollars). Sur le marché régional, Le Caire et Abou Dhabi ont connu des croissances record sur la même période – liées possiblement au Sommet de la culture tenu cette année à Abou Dhabi. Le taux d'occupation a ainsi augmenté de 7,6 points à Abou Dhabi et de 8,3 points au Caire.

Villa Clara : de Beyrouth à Leros

Marie-Hélène et Olivier Gougeon ouvrent le 7 juillet une nouvelle Villa Clara à Leros, en Grèce. Le couple a découvert l'île, sa baie

et son architecture historique lors de vacances en famille il y a quatre ans. Pour Marie-Hélène, c'est « un lieu idyllique et romantique, avec son moulin

qui semble flotter sur la mer et (son) port naturel ». Après être tombé amoureux du lieu, le couple a eu le coup de cœur pour une bâtisse qu'ils ont

achetée deux mois après.

La villa a été rénovée et adaptée pour être louée par chambre ou en entier pour un séjour entre amis ou en famille. Montant de l'investissement : 1,5 million de dollars. Contrairement à Beyrouth, où la Villa Clara a été créée en 2011 pour 1,4 million de dollars, la maison ne propose pas de restaurant. Elle offre toutefois sept chambres doubles, sur 600 m² habitables, avec cuisine, salle de vie et potager. Les tarifs varient entre 120 et 350 euros (pour la suite royale) la nuit. Le couple ne souhaite pas s'arrêter là. Prochaine destination : l'île de Salina, en Italie cette fois.

N.M.



El Mexicano s'installe à Gemmayzé

A la demande de ses clients désireux d'éviter trafic et longs trajets, El Mexicano, restaurant traditionnel mexicain à Faraya ouvert il y a presque quatre ans, s'est installé à Beyrouth, rue Gouraud,

début juin. Le restaurant de Faraya restera ouvert en hiver et en été, et fermera entre les deux saisons. Dans la capitale, soixante-dix personnes peuvent déguster la cuisine mexicaine traditionnelle

de Fernando Gomez et profiter de l'accueil de sa femme Édith pour un ticket moyen de 20 dollars en moyenne par personne, dans un espace de 150 m².

Le couple s'est formé aux États-Unis alors que Fernando étudiait la cuisine. « Je l'ai trouvé et je l'ai ramené au Liban, raconte en riant Édith. Il se sent très bien ici. Les Mexicains sont comme les Libanais, ils sont tournés vers la famille, ils aiment manger, boire, se retrouver et faire la fête ! »

Cette atmosphère, le couple la fait partager aux clients qu'il accueille autour de recettes peu connues du grand public – en dehors des tacos et quesadillas – arrosées de margaritas, mezcal et tequila, sur fond de musique mexicaine. « Fernando utilise des ingrédients locaux pour faire une cuisine mexicaine authentique », se félicite Édith.

N.A.

En bref

- **Marinella** s'offre un coup de jeune. Ouverte il y a 9 ans, la trattoria de Mar Mikhaël a rouvert mi-juin après quelques travaux. Le restaurant a été insonorisé pour accommoder les voisins se plaignant du niveau sonore lorsque le restaurant affichait complet. La peinture, le bar et le mobilier ont aussi été revus pour donner un coup de jeune à ce restaurant. Marinella est un restaurant italien ouvert pour le déjeuner et offrant pâtes, gnocchi, risotto et desserts traditionnels pour un ticket moyen de 60 000 livres environ par personne, en terrasse et en intérieur.



Broummana a le vent en poupe

Broummana attire les convoitises des restaurateurs. La destination estivale des Libanais souhaitant fuir la côte et la chaleur a connu de nouvelles ouvertures au printemps. Le restaurant Batchig a ainsi ouvert début juin à Broummana Villa, pour un investissement de 100 000 dollars. Pour Aline Kamakian, la propriétaire de l'établissement, « Broummana est parfaitement localisé, proche d'Antélias et de Beyrouth ». Les 250 m² pourront accueillir 90 personnes pour un menu allégé en comparaison avec celui d'Antélias et un ticket moyen de 25 dollars environ par personne. À ses côtés ont également ouvert Bayrut Street Food Bites et Couqley. Les deux établissements proposent

respectivement des cuisines libanaises et françaises pour 13 et 40 dollars par personne environ.

Le groupe Catertainment a lui aussi surfé sur la vague en ouvrant un restaurant japonais, Obi Sushi (après Dbayé en 2014), et un café Lina's pour un investissement global de 250 000 dollars, avec les mêmes menus et tickets moyens (entre 20 et 25 dollars par personne). Sami Hochar, directeur de Catertainment, dit avoir constaté l'engouement pour Broummana l'an dernier et voulu sauter sur l'occasion.

Autre établissement à rejoindre les restaurateurs de Broummana : Dip'n dip ouvert le 20 avril pour un investissement non communiqué. L'entreprise Dip'n dip considère elle aussi Broummana comme



une destination de choix. Les restaurants Italian Project Kitchen & Bar, Ahwak et Garcia's ont également rejoint les hauteurs pour cette nouvelle saison estivale. Italian Project offre une sélection de plats italiens pour 35 dollars environ

par personne, Ahwak propose une cuisine libanaise pour un ticket moyen de 20 dollars environ par personne et Garcia's apporte une touche mexicaine à Broummana pour 30 dollars environ par personne.

Nada Alameddine

Elle fait l'actualité

Sarah Trad ouvre une maison d'hôte à Kfour



L'histoire de Sarah Trad c'est d'abord celle d'un engagement. Généreuse et dynamique, elle a cofondé en 2003 Skoun, un centre de traitement et de prévention pour les addictions : « J'ai toujours été intéressée par ce sujet. Quand j'étais plus jeune j'avais des amis qui consommaient, et ils n'avaient d'autres choix que l'hôpital psychiatrique ou la prison. Il n'y avait pas de centres de désintoxication. » Aujourd'hui deux centres ambulatoires, l'un à Badaro et l'autre à l'hôpital Hariri, peuvent accueillir jusqu'à 500 personnes. Tout en continuant à s'impliquer en tant que présidente et cofondatrice de Skoun, Sarah Trad a créé en parallèle Yoga Souk, à Saifi Village. Cet espace dédié au yoga est inspiré des meilleurs centres new-yorkais, dont elle accueille

parfois certains professeurs comme la Libanaise Rima Rabbath.

Aujourd'hui, elle inaugure un nouveau projet : Beit Trad, une maison de famille acquise sur un coup de cœur en 1985 par son père à Kfour, un village du Kesrouan. « Je ne suis même pas sûre qu'ils l'aient bien vue avant de l'acheter. C'est une grande demeure, avec un très beau cachet. » Inhabitée depuis des années, Sarah a décidé de la transformer, il y a deux ans et demi, avant qu'il ne soit trop tard : « Quelqu'un m'a dit que les maisons pouvaient mourir. »

Pour un investissement de 1,6 million de dollars, les 22 000 m² dont 1 200 habitables ont été restaurés par l'architecte Fadlo Dagher et la décoratrice d'intérieur Maria Ousseimi. La maison offre 11 suites de 50 m² environ pour un ticket minimum

de 220 dollars la nuit petit déjeuner compris. La maison propose également une piscine et un restaurant ouvert pour les petits déjeuners, déjeuners et dîners. Avec Reem Azouri comme chef consultante, elle sert une cuisine du terroir libanais basée autant que possible sur des ingrédients locaux et propose un immense barbecue pour les repas de fêtes. Située à plus de 800 mètres d'altitude, à 20 minutes de la mer, la maison d'hôte se veut un lieu de retraite et de repos. « C'est un endroit où on peut flâner : circuler dans le jardin, marcher et s'asseoir dans différents endroits de la propriété », explique amoureusement la maîtresse des lieux. « Cette maison doit rester un lieu plein de joie de vivre, où on mange et on boit, où on passe du bon temps », ajoute-t-elle.

Nagi Morkos

En bref

- Au tableau des **fermetures**, Chi Tayeb a fermé ses portes à Gemmayzé. Le snack spécialisé dans les desserts avait été ouvert en 2016 par Rony Abou Saab, conjointement avec Sandwich w Noss. Chi Tayeb servait desserts et jus de fruits pour un ticket moyen de 10 dollars par personne. Le restaurant Scoozy ferme également à Verdun. Ouvert en 1992, le restaurant servait spécialités japonaises et italiennes pour un ticket moyen de 25 dollars par personne. Le Butcher Shop and Grill à Beyrouth a fermé ses portes au centre-ville. Le restaurant du groupe Boubess franchise sud-africaine ouvert en 2015 servait steaks et burgers pour un ticket moyen de 50 dollars par personne. Le Kababji de Bliss a également fermé, pour une raison non économique selon l'entreprise. Kababji sert viandes grillées et mezzés traditionnels sur place ou à emporter pour un ticket moyen de 20 dollars par personne dans 10 établissements au Liban. Le écafé ouvert en 2010 par Roger et Alice Eddé, entrepreneurs dont la carrière a commencé à Byblos (Eddé Sands), a fermé à Sursock. Le bistrot de style parisien servait salades, steaks, pâtes et desserts pour un ticket moyen de 30 dollars par personne.

En collaboration avec
hodema
consulting services
www.hodema.net