

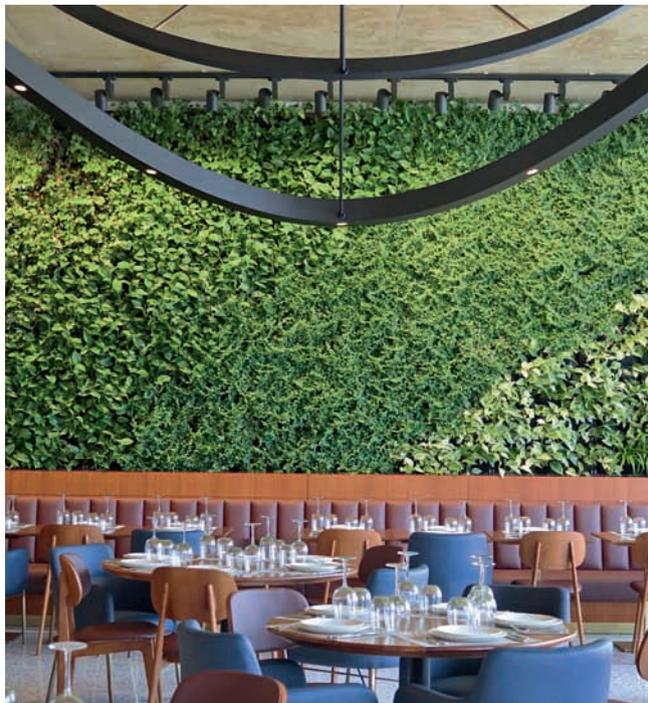
Nicolas Audi ouvre un restaurant à Zaitunay Bay

Le traiteur libanais Nicolas Audi a ouvert mi-avril son deuxième restaurant à Zaitunay Bay. Le premier, à Ixsir, a ouvert en 2013 à Bas Bina et fait le plein tous les jours, selon Marc Ghaoui, directeur général de la société Nicolas Audi.

Le chef, qui officie déjà au Yacht Club de Zaitunay Bay, a désormais sa propre enseigne sur la marina : Nicolas Audi Le Restaurant.

L'établissement peut accueillir 100 personnes en intérieur et environ 60 personnes en terrasse. Environ 400 000 dollars ont été investis dans ce nouveau venu à Zaitunay Bay.

Traiteur depuis une cinquantaine d'années et parmi les cinq meilleurs sur le marché libanais, Nicolas Audi propose dans ce restaurant une sélection de mezzés chauds et froids, et trois menus principaux à base de volaille, poisson et viande, le tout dans un



esprit méditerranéen revisité. Le ticket moyen par personne est de 85 000 livres, 110 000 livres environ avec boissons. Selon Marc Ghaoui, le restaurant

propose une ambiance propice aux déjeuners d'affaires le midi, et festive et décontractée le soir, avec vue sur la jetée.

Nagi Morkos

Le chiffre

63,7 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels en 2017 à Beyrouth a connu une hausse de 4,3 points par rapport à 2016, atteignant ainsi les 63,7 %.

Beyrouth arrive ainsi au 6^e rang des 14 villes arabes recensées dans l'enquête, ex aequo avec Djeddah.

Le tarif moyen par chambre a connu une hausse de 6,9 % en glissement annuel, s'élevant à 151 dollars en 2017.

Le prix reste inférieur à la moyenne régionale de 186,9 dollars contre 142 dollars à Amman, 141 à Abou Dhabi et 85 au Caïre.

Kahwet Zaitunay, retour au Beyrouth des années 70

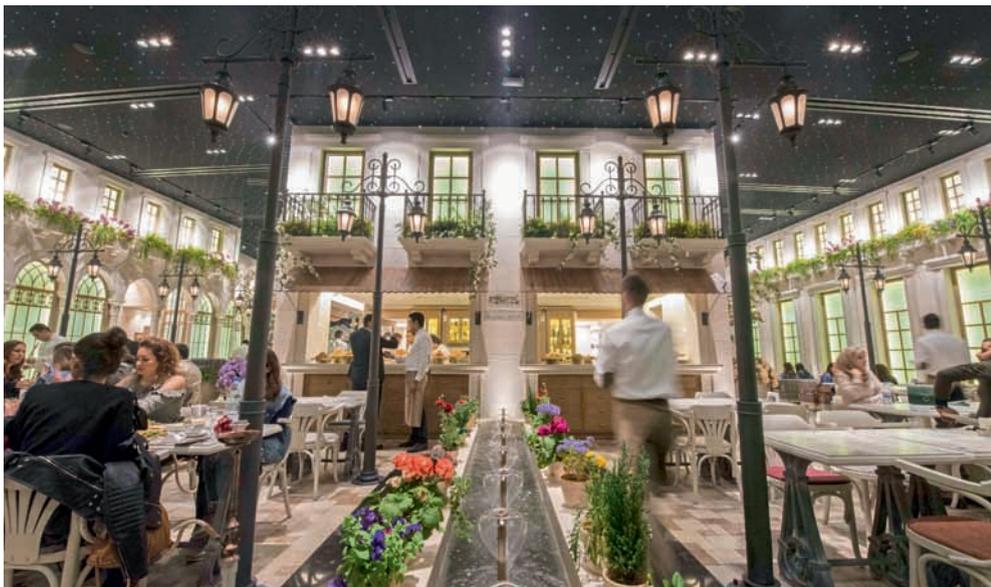
Après trois restaurants Babel à Dbayé, Zaitunay Bay et Amchit (1 200 places disponibles), le groupe Afkar propose depuis début

mars un café typiquement libanais à Zaitunay Bay : Kahwet Zaitunay. Le café peut accueillir 200 personnes en salle et en terrasse sur une

superficie totale de 400 m². Le montant de l'investissement n'a pas été communiqué « Zaitunay Bay a une histoire et nous voulons que cette histoire

soit liée au temps présent », souligne Jad Mounzer, directeur général adjoint du groupe Afkar. Le résultat est un retour au Beyrouth des années 70, avec café, chicha, pâtisseries et saj, mais du saj revisité au sarrazin. Le cadre se veut un rappel « du Beyrouth d'antan », fleuri, simple, une ambiance estivale et des prix qui se veulent abordables (ticket moyen non communiqué). « Les Libanais sont demandeurs de cafés abordables avec de bons mets », explique Jad Mounzer. Si le succès se confirme, le groupe Afkar envisage d'ouvrir d'autres enseignes au Liban.

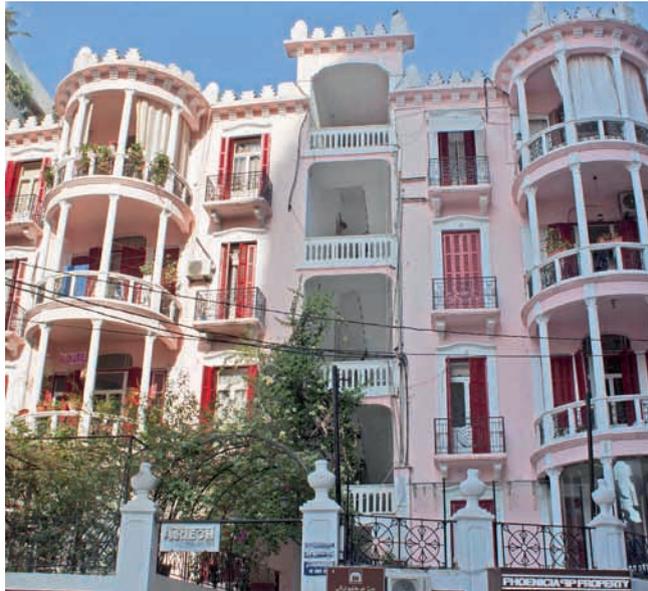
N.M.



TOTÒ ferme pour mieux revenir

Le restaurant TOTÒ a fermé à Dbayé puis à Mar Mikhaël, pour rouvrir début juin à l'emplacement de l'ancien restaurant Frida, à Achrafié. Le bail de Mar Mikhaël et la franchise de Dbayé arrivant à leur fin, la famille a profité de l'occasion pour réduire la voilure.

Avec un investissement de 480 000 dollars et 85 couverts au total (55 à l'intérieur et 30 en jardin), le nouveau restaurant sera plus petit que le précédent : 250 m² contre 450. Si Samir Tabet justifie cela par un marché saturé, il souhaite aussi faire de TOTÒ un "restaurant de quartier" et vise la durée avec un bail de neuf ans. Situé dans un immeuble ancien dans une zone résidentielle et d'affaires, TOTÒ sera plus accessible et vise à attirer une nouvelle clientèle le midi.



Les habitués, eux, pourront profiter d'un espace calme, avec une carte renouvelée : « TOTÒ reste italien, mais il va s'ouvrir aux influences méditerranéennes », avec une cuisine

« légère et estivale » pour un ticket moyen en baisse de 15 % par rapport au restaurant de Mar Mikhaël (60 dollars par personne), selon Samir Tabet.

Nada Alameddine

Brisket mise sur l'art du sandwich

Brisket's French Dip Sandwiches, le nouveau projet d'Eddy Massaad, a nécessité un investissement de 720 000 dollars. La première enseigne, ouverte à Gemmayzé, le 17 avril, sur 100 m², peut accueillir une trentaine de personnes pour un ticket moyen de 20 000 livres par personne. « Nous soutenons l'idée de créer régulièrement des restaurants à l'offre innovante et accessible pour les consommateurs de tous milieux », souligne le responsable marketing, Boudy Boustany.

À Brisket, « tout tourne autour du sandwich et de l'expérience de dégustation ». Le restaurant a en effet poussé l'art du sandwich avec ses French Dip Sandwiches : « Pour faire simple, nous remplissons du pain frais de viande, recouverte de fromage, champignons sau-

tés et oignons caramélisés. » Mais l'originalité de l'offre réside dans la viande et dans la sauce : « La viande est cuite lentement pendant 10 heures et la sauce pendant 72 heures.

Nous faisons aussi notre propre thé glacé. » Brisket cible tous types de consommateurs : même les végétariens y trouveront leurs sandwichs.

N.A.



En bref

- Ouvert en janvier au City Walk, Hazmié, **Le Rouge** est de retour après avoir passé onze ans à Hamra et fermé en 2015. Le restaurant offre plats français, chinois ou italiens pour un ticket moyen de 20 dollars par personne (sans alcool). Ses spécialités : les grillades et le "Fondant atomique", un fondant au chocolat amélioré et à partager. L'établissement accueille 100 personnes sur 200 m², pour un investissement de 400 000 dollars, le tout dans un cadre "intime". « Vous avez l'impression d'aller dîner chez quelqu'un », précise Ali Assaf, président de Orion 5, gestionnaire du restaurant.

- Le groupe Addmind, qui compte 11 établissements au Liban à ce jour, a ouvert fin avril un nouveau concept de cuisine asiatique à Zero4 (Naccache, Beyrouth) : **Far Eats**. Sur une surface de 190 m² et avec un ticket moyen de 35 dollars par personne, l'établissement accueille 50 personnes à l'intérieur et 100 en terrasse, pour un voyage culinaire au travers de l'Asie. Mi-avril, le groupe a également inauguré **Zuruni**, un café libanais de 500 m² près de Aïshti, Jal el-Dib. Pour 25 dollars en moyenne par personne, quelque 220 personnes pourront se replonger dans la tradition modernisée d'un café libanais en terrasse et en intérieur.

Il fait l'actualité

Après la bière Colonel, Jamil Haddad surfe sur la vague du gin

Ouverte en 2014 par Jamil Haddad, la brasserie Colonel, à Batroun, introduit le premier gin 100 % libanais. Résultat de la découverte d'une grande quantité de baies de genévrier dans les montagnes libanaises, il y a environ deux ans, le lancement de ce nouveau produit a nécessité un investissement de 200 000 dollars, pour produire 300 litres de gin par lot. « Le gin est en plein boom, explique Jamil Haddad. Il est plus féminin, moins calorifique, donc les gens aiment. » Pour le produire, Jamil Haddad reste fidèle à son concept de production et consommation locales et écologiques. La brasserie, qui a été créée avec 1,5 million de dollars et qui en vaut quatre fois plus aujourd'hui, veut se développer en respectant l'environnement et en valorisant Batroun.

La brasserie et le restaurant ont été construits à partir de palettes, avec un mur végétal pour seule isolation. Produisant 10 hectolitres de bière par jour (environ 3 000 bouteilles) et une dizaine de goûts différents, Colonel privilégie la pression et mise sur le recyclage : « Les bouteilles sont consignées, les cartons sont en papier recyclé. Comme pour la bière, les gens pourront aussi remplir leurs propres bouteilles de gin. Le but est de limiter les déchets au maximum. »

Le nom de la bière au logo un peu militaire, un peu « beach boy », selon les termes de Jamil Haddad, est lui-même un hommage à Batroun. Colonel désigne en effet une plage appréciée des planchistes, dont fait partie Jamil Haddad.



C'est d'ailleurs un peu sa passion pour la planche à voile qui l'a mené vers la distillerie. Ses premières liqueurs, il a commencé à les produire chez lui pour pouvoir s'acheter du nouveau matériel. Il développera par la suite son savoir-faire en Angleterre avant de revenir dans sa ville natale pour ouvrir Colonel.

Pour partager sa passion à la fois de la brasserie et de la côte libanaise aux touristes étrangers et libanais, Jamil Haddad diversifie aujourd'hui ses activités, toujours de manière écologique. Passé de 100 m² à 6 000 m² en quatre ans, avec une capacité d'accueil de près de 2 000 personnes et 70 employés, le terrain accueille désormais un club de location de vélos, de

promenade en paddleboard et, bientôt, une école de planche à voile. Haddad a aménagé aussi la plage attenante au terrain : elle reste en accès gratuit mais compte depuis avril un restaurant et un ponton en bois pour faciliter l'accès de la mer aux nageurs. À quelques semaines du coup d'envoi de la saison d'été, la brasserie Colonel est prête à accueillir les visiteurs autour d'un gin libanais.

Et après le gin ? « Ce sera le whisky, on commencera la production cette année, mais il doit vieillir, donc il faut attendre deux ans. »

Autre projet : l'ouverture de franchises que Haddad voit comme une manière de partager sa passion.

Nagi Morkos

En bref

• **Tusk Bakery** a ouvert début avril sa nouvelle boulangerie. Ouvert en 2015 pour un premier investissement de 50 000 dollars, Tusk a réinvesti cette année 130 000 dollars pour déménager, toujours à Geitaoui, près de la rue d'Arménie. Dans un garage de 150 m² transformé en boulangerie, Tusk propose pain et pâtisseries, ainsi que des pizzas tous les jeudis soir pour une trentaine de tablées et un ticket moyen de 20 000 livres par personne. Les produits frais, aux ingrédients locaux et préparés de manière traditionnelle, sont désormais disponibles dans un espace de vente de 16 m² au niveau de la rue.

• **Iris**, le bar-lounge du groupe Addmind, quitte l'immeuble Nahar pour le rooftop du pavillon royal à Biel. Avec une vue à 360 degrés et sans les limites sonores imposées le soir à Iris, le bar s'agrandit et dispose désormais de 400 places assises. Pour 60 dollars en moyenne par personne, les clients y retrouveront les cocktails typiques de Iris. L'immeuble Nahar accueillera, quant à lui, cet été le nouveau restaurant-lounge asiatique du groupe Addmind. Pour environ 70 dollars par personne, le menu offrira une vaste sélection de plats coréens, japonais ou encore thaïlandais.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
 www.hodema.net