

hôtellerie & tourisme

Numéro 6 : sixième restaurant du groupe Em Sherif

Situé à Minet el-Hosn, dans la Zone du parc, Numéro 6 est le dernier-né du groupe Em Sherif. L'emplacement de 225 mètres carrés avec 100 mètres carrés de terrasse permet d'accueillir 56 personnes à l'intérieur et 82 à l'extérieur pour un ticket moyen autour de 60 dollars. Au menu, on retrouve une cuisine européenne avec des influences asiatiques et des plats signature comme le linguini aux homards épicés, le tigre qui pleure ou le tom yam au loup de mer et piment doux. « Numéro 6 est un restaurant qui combine excellence du service, qualité des ingrédients et esthétisme des plats », affirme Dany Chaccour, cofondateur de la société SGR, qui gère la franchise Em Sherif et Em Sherif Café. Pour ce nouvel établissement, les propriétaires qui possèdent déjà les marques Em Sherif et la Parilla ont investi 2,2 millions de dollars. D'ici à la fin de l'année, ils prévoient de lancer un nouveau restaurant de poissons et fruits de mer à Zaitunay Bay. Par ailleurs, 22 franchises



de Em Sherif et Em Sherif Café sont actuellement en cours de développement avec deux éta-

blissements déjà ouverts au Koweït et à Dubai.

Nagi Morkos

Le chiffre

68,7 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth s'est élevé à 68,7 % en août 2017, contre 57,3 % à la même période en 2016. Sur les huit premiers mois de l'année, le nombre de touristes a augmenté de 13 % en glissement annuel pour atteindre un niveau inégalé depuis sept ans. Selon le cabinet Ernst & Young, ce phénomène s'explique notamment par la levée des restrictions de voyage pour les ressortissants des pays du Golfe qui ont permis aux touristes saoudiens et koweïtiens de revenir au Liban cette saison. Le regain d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du tarif des chambres. Le tarif moyen par chambre s'établit ainsi à 153 dollars contre 141 en août 2016. Sur la même période, le revenu par chambre disponible a augmenté de 21 % en rythme annuel, à 99 dollars.

Kitchen Lab déménage à Monnot

L'atelier de cuisine Kitchen Lab a quitté ses anciens locaux ouverts en 2013 à Gemmayzé pour s'installer à Monnot.

« L'idée était d'avoir un espace plus grand pour accueillir des groupes plus importants. Nous avons choisi Monnot, car c'est un quartier facilement acces-

sible et où l'on peut aisément se garer », explique Michelle Gebeily, copropriétaire, qui a investi 60 000 dollars dans ce nouveau projet. Le nouveau local de 150 mètres carrés répartis sur deux étages peut accueillir 24 personnes contre 16 auparavant. Après quatre ans d'activités, Kitchen Lab fait légèrement évoluer sa stratégie commerciale en s'orientant davantage vers une clientèle "corporate" en proposant des opérations de team building, la location des locaux pour un événement ou le lancement de nou-

veaux produits. Comme dans l'ancien Kitchen Lab, pas de chef résident, mais des formations diverses en technique, pâtisserie ou cuisines du monde. Les tarifs vont de 33 dollars pour un cours d'une demi-heure à l'heure du déjeuner jusqu'à 85 dollars pour une formation de deux heures et demie avec des ingrédients spécifiques. Parmi les nouveautés, Michelle Gebeily et sa partenaire Youmna Ziadé ont choisi d'ajouter des cours de mixologie et de barista.

N. M.



Swiss Butter, une sauce secrète à Gemmayzé

Situé sur la rue Gouraud à Gemmayzé, Swiss Butter est un nouveau restaurant centré autour d'une sauce dont les propriétaires gardent farouchement le secret : la sauce Swiss Butter. « Quand nous avons élaboré la recette en 2016, on s'est demandé ce que les gens auraient envie de manger avec et à quel prix », explique Boudy Boustany, copropriétaire. L'établissement de 120 mètres carrés peut accueillir jusqu'à 73 personnes assises midi et soir pour un ticket moyen autour de 15 dollars par personne. Au menu, on a le choix entre trois éléments de base : poulet, steak de bœuf ou bien saumon, auxquels on ajoute des condiments et la fameuse sauce. « C'était important pour nous d'ouvrir à



Gemmayzé, car c'est à la fois un quartier auquel nous sommes émotionnellement attachés et un lieu de passage important qui nous permet d'attirer une clientèle variée », poursuit Boustany. Les propriétaires, qui ont investi

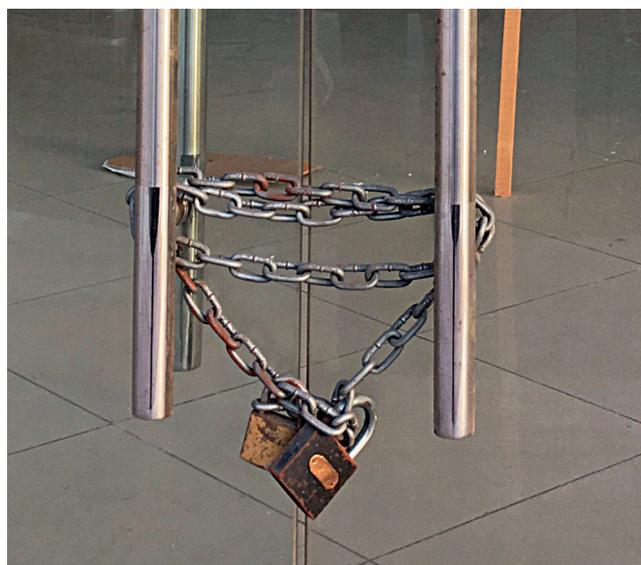
environ un million de dollars pour ce projet, ont maintenant le regard tourné vers les pays du Golfe où ils espèrent développer prochainement de nouveaux concepts.

Nada Alameddine

Tour d'horizon des fermetures

- À **Hamra**, le café libanais Doobara, lancé en janvier dernier par la holding Central Management, a fermé ses portes. L'établissement d'une capacité de 140 places assises remplaçait l'ancien Garcia's et servait une cuisine orientale traditionnelle pour un ticket moyen autour de 25 dollars par personne.

- Au **centre-ville**, on enregistre du mouvement parmi les enseignes du groupe Boubess : le restaurant international Market ouvert au printemps avec une capacité de 180 places pour un ticket moyen à 45 dollars tire le rideau et laisse place à Cozmo Café, tandis que l'italien Cucina – ticket moyen 75 dollars – se voit remplacé par un autre café, Mandarine, qui affiche un ticket moyen à 30 dollars.



Mark Mansour

Toujours au centre-ville, mais dans la zone du Biel cette fois, c'est le restaurant de poissons Mandaloun sur Mer qui a fermé ses portes, tandis qu'à Zaitunay Bay, le café Capuccino a lui aussi tiré le rideau.

- À **Badaro**, Downtowner ouvert en 2016 par la holding Found'd (groupe Zeidan) comme établissement international puis transformé en oriental est à présent en cours de rénovation.

N.A.

En bref

• **Alain Ducasse**, le célèbre chef multi-étoilé, se prépare à ouvrir un restaurant à Beyrouth, au sein de l'hôtel **Le Gray**, a appris *Le Commerce du Levant*. Le Gray, qui a confirmé l'information, a dévoilé qu'il avait signé un accord de coopération (MOU) avec Alain Ducasse il y a plus d'un mois, et que les négociations sont en cours pour discuter des détails. Si la date d'ouverture n'a pas encore été arrêtée – on évoque toutefois les fêtes de fin d'année – il a déjà été confirmé que le grand chef compte ouvrir un restaurant de type brasserie française haut de gamme ainsi qu'une boutique de chocolat. Le restaurant et la boutique doivent s'implanter dans la nouvelle aile de l'hôtel inaugurée en juillet dernier. Ce sera le deuxième restaurant d'Alain Ducasse au Moyen-Orient, après l'Idam, situé dans le Musée des arts islamiques à Doha. En 2004, Alain Ducasse avait ouvert Le Tamaris, un restaurant dédié aux desserts dans le centre-ville de Beyrouth, en partenariat avec le groupe libanais Patchi, mais qui a fermé depuis.

• **L'hôtel Le Bristol**, situé à Verdun, a rejoint la collection LVX du groupe américain Preferred Hotels & Resorts. Un partenariat stratégique qui fait entrer le Liban au catalogue des destinations offertes aux clients du groupe, mais suppose aussi quelques ajustements dans la mesure où Le Bristol doit à présent respecter plus de 300 critères de qualité. Le Bristol dispose de 157 chambres proposées entre 170 et 200 dollars la nuitée. Preferred Hotels & Resorts représente plus de 650 hôtels répartis sur 86 pays à travers le monde.

Il fait l'actualité

Ziad Mouawad derrière le succès du Burgundy à Saifi Village

Passionné de vins, Ziad Mouawad est surtout connu pour le restaurant Burgundy, situé à Saifi. Après vingt ans passés dans la région de Lyon, en France, où il a étudié puis pratiqué la médecine, Mouawad rentre au Liban et change de vie en 2009. Avec le soutien des trois frères Edmond, Henri et Karl Asseily, il remet la blouse blanche et devient importateur de vins de Bourgogne avec une première entreprise : Era Wines.

En 2010, il ouvre, toujours avec le groupe Asseily, le restaurant Burgundy, une adresse qui marie une cuisine de terroir haut de gamme, préparée par le chef Youssef Akiki, et une carte de vins exceptionnels. Les chiffres sont parlants. Si le restaurant a coûté 1,5 million de dollars, sa cave, qui abrite près de 20 000 bouteilles, a coûté à elle seule un million.

« La combinaison entre ma passion pour les vins, le travail du chef et le soutien des financiers a donné un résultat unique qui explique le succès de Burgundy », explique Mouawad.

L'établissement, qui peut accueillir 24 personnes en salle pour un ticket moyen à 130 dollars par personne avec du vin, a su séduire une clientèle fidèle. « C'est devenu presque un club, où l'on anticipe les attentes de nos habitués. On adapte par exemple les verres ou les chaises à leurs souhaits, mais l'ambiance reste décontractée, les tables ne sont pas nappées comme dans un cinq étoiles et on peut venir en jeans », décrit le patron des lieux, qui affirme que certains de ses clients viennent quatre fois par semaine.

Son nouveau projet, le restaurant Paname, en association avec Joe Noujaim et Joe Abrass, ouvre en



lieu et place de l'ancien Balima sur la place principale de Saifi Village. C'est un bistrot "presque français" où les plats de l'Hexagone sont revus au goût du jour avec une touche internationale. Au menu, on retrouve par exemple un ceviche d'inspiration péruvienne, des pâtes à l'italienne ou des carpaccios de poisson à la japonaise, le tout pour un ticket moyen autour de 50 dollars. Avec 100 mètres carrés à l'intérieur et une terrasse, l'établissement peut accueillir jusqu'à 60 personnes assises. « À la fermeture de Balima, Solidere souhaitait l'ouverture d'un bistrot de qualité. Ils nous ont donc contactés et après quelques négociations nous avons accepté. C'est une très belle occasion, car c'est un quartier dans lequel nous vivons déjà et il manquait un café-bistrot où l'on peut commander à n'importe quelle heure de la journée. C'est donc une façon de participer à la vie du quartier », explique Ziad Mouawad, copropriétaire de Paname qui a coûté environ 650 000 dollars

dans ce nouveau projet. En 2014, grâce à ses bonnes relations avec les vigneron bourgeois, Mouawad et le groupe Asseily rachètent Mathieu Vins, une société de distribution de vins de Bourgogne en Suisse romande.

Sa passion des vins, Ziad Mouawad s'y est totalement consacré. Depuis son retour au Liban il ne pratique plus la médecine. « Il fallait faire un choix. Pour moi, la médecine est une profession trop noble pour qu'elle soit pratiquée à moitié. Il faut y consacrer toute son attention ou rien, c'est pourquoi je n'exerce plus », dit-il.

Mais son passé d'homme de science l'aide toujours au quotidien. Sans formation en œnologie, il a dû s'appuyer sur ses réflexes scientifiques pour appréhender son nouveau métier. « Comme la médecine, le travail dans le vin marie d'une certaine manière l'art et la science... »

Nagi Morkos

En bref

• Pour la deuxième année consécutive, la **Semaine mondiale de la cuisine italienne se tiendra au Liban du 20 au 26 novembre.**

Sept restaurants y participeront en proposant des menus spéciaux. Trois cavistes et un glacier rejoignent l'aventure cette année, les premiers pour promouvoir les vins et l'apéritif italien, et le second, qui à part la fameuse glace italienne, la "gelato", proposera un petit-déjeuner traditionnel. Cet événement, qui se tient dans plus de 100 pays, est organisé par l'agence italienne pour le commerce (Italian Trade Agency), et vise à encourager le tourisme et la production italiens à travers l'art culinaire régional. L'Institut culturel italien organisera également deux conférences dans des universités libanaises : la première sera donnée par Andrea Perroni, président de l'Université de sciences gastronomiques de Pollenzo, et la deuxième par Nicola Perrulo, professeur d'esthétique à la même université, qui abordera la relation entre la cuisine et l'art.

• Dans le quartier de Verdun, **l'hôtel Dunes** est désormais géré par l'opérateur Carlson Rezidor sous la marque Radisson Blu. Il était auparavant affilié au Holiday Inn, qui fait partie de la chaîne Intercontinental Hotel Groups (IGH). Cette dernière compte un des plus grands nombres d'établissements au Liban avec le Phoenicia, le Vendôme, le Staybridge, le Crowne Plaza et le Mzaar.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net