

## hôtellerie & tourisme

# Spin the Hen : une rôtisserie à Gemmayzé

**S**pin the Hen, une nouvelle rôtisserie spécialisée dans le poulet, a ouvert à Gemmayzé en février 2015. « Avec ce restaurant nous comblons un vide, explique Maya Bekhazi, la propriétaire. Il y a beaucoup de mini-rôtisseries en bord de route, mais on ne peut pas savoir si les conditions d'hygiène y sont respectées. Ici nous garantissons la qualité. »

La carte est composée de poulets grillés (entier, demi ou quart) ainsi que d'une série de sandwiches à base de poulet ou d'autres viandes. Pour un ticket moyen à moins de 10 dollars, Spin the Hen propose aussi des accompagnements classiques, frites, hommos, salades et des boissons. Ouverte de 8h à 2h, la rôtisserie sert 90 % de ses clients par livraison grâce à un emplacement stratégique à la fin de la rue Pasteur qui permet aux livreurs de circuler facilement dans l'ensemble de la ville.



Pour les clients qui souhaitent se déplacer, le restaurant dispose d'un local de 40 m<sup>2</sup> où peuvent s'asseoir une vingtaine de personnes. Selon Maya Bekhazi, « depuis le lancement, les ventes sont en hausse constante ». Ce premier inves-

tissement d'environ 300 000 dollars devrait être rentabilisé en 18 mois, mais représente surtout un coup d'essai pour une rôtisserie qui se projettera prochainement en une chaîne, au Liban et à l'étranger.

Nagi Morkos

### Le chiffre

# 56 %

**taux d'occupation des hôtels de Beyrouth fin juin**

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 56 % sur les six premiers mois de l'année, contre 50 % sur la même période un an plus tôt. Il s'agit de la deuxième plus importante croissance de la région. Ernst & Young explique cette hausse par l'augmentation de 13 % du nombre de touristes sur cette période. C'est le 8<sup>e</sup> taux le plus élevé du Moyen-Orient, après notamment Dubaï (83 %), Doha (74 %) et Riyad (68 %). Le tarif moyen par chambre a atteint 176 dollars, en hausse de 4,6 % en glissement annuel, et les revenus par chambre disponible ont augmenté de 17,1 % à 99 dollars.

P. S.

# Hussein Hadid lance Deli.co

**C**onçu pour ouvrir à l'automne, Deli.co est le dernier établissement du groupe Par Contre, propriétaire des enseignes Brgr.co (Liban et Royaume-Uni) et Pzza.co. Situé au centre-ville de Beyrouth, rue du Patriarche Hoayek, Deli.co

est directement adjacent à Brgr.co et Pzza.co, créant ainsi un petit cluster. « L'affluence créée de l'affluence, les gens aiment se croiser, explique Nadim Hammoud, l'un des propriétaires. C'est un endroit comme il en existe à New York

ou à Londres. Calme, ouvert du matin au soir où les gens peuvent se rencontrer tout en mangeant un sandwich, une salade ou simplement en buvant un café. »

La carte composée par le chef Hussein Hadid, habitué à colla-

borer avec le groupe, est centrée sur le concept de nourriture de confort : des plats qui stimulent le bien-être, rappellent des souvenirs et réconfortent pour une addition moyenne autour de 15 dollars par personne. L'établissement peut recevoir 70 clients dans 120 m<sup>2</sup> avec une terrasse, le tout dessiné par Serge Abi Saleh. Deli.co a coûté moins de 500 000 dollars, un investissement que les propriétaires espèrent rentabiliser en trois ans. Comme ses prédécesseurs, Deli.co a vocation à être décliné en plusieurs branches au Liban et à l'étranger.

N. M.



## hôtellerie & tourisme

# TSU, un nouvel asiatique à Achrafié

**A**près Enab et Dounia, Ziad Rizkallah, Hassan Rahal et Nadim Hakim ont ouvert en juillet 2015 un nouvel établissement asiatique, TSU, situé à Achrafié

dans la descente Akkawi, à l'ancien emplacement du Yasmine. « À part des sushis, il est très difficile de trouver de la restauration asiatique à Achrafié, nous avons voulu

combler ce vide », explique Ziad Rizkallah.

TSU propose de la cuisine thaï, japonaise et chinoise pour un ticket moyen à 45 dollars par personne. Parmi les plats-

signature, le poulet grillé accompagné de ses nouilles de soja et les crevettes thaï. Le lieu de 460 m<sup>2</sup> comprend un jardin de 180 m<sup>2</sup> où les restaurateurs aiment passer de la musique autour d'un stand de grillades. « C'est rarissime de trouver un tel espace vert au cœur de Beyrouth, c'est ce qui nous a séduit », dit Ziad Rizkallah. Le restaurant est ouvert tous les jours de midi à minuit et peut accueillir jusqu'à 140 personnes.

Les trois partenaires, par ailleurs propriétaires d'un cluster de huit enseignes dont l'ouverture est prévue en novembre 2015 à Dbayé, ont investi près d'un million de dollars pour TSU, répartis en parts égales, et devraient rentabiliser leur projet en trois ans.

C. D.



# The Park, une aire de jeux pour enfants dans le Metn

**R**ouba Khoury s'est associée au Club des clowns de Nicole Maassab en inaugurant en août un premier parc d'activités à destination des familles à Ain Aar dans le Metn. Sur un terrain de 5 000 m<sup>2</sup>, The Park offre une série d'ateliers et d'activités en plein air pour les enfants : dessin, bac à sable, jeux aquatiques, bricolage, jardinage,

théâtre, danse, sports en tout genre... « Ce type d'endroit n'existe pas au Liban, il y a très peu d'aires de jeux pour les enfants », explique Rouba Khoury. Pendant que les petits jouent, les parents sont invités à se relaxer dans l'espace spa ou prendre eux-mêmes des cours de danse ou de yoga.

The Park dispose d'une forêt de 2 500 m<sup>2</sup> où sont installés des

parcours d'accro-branche, un coin avec des animaux et des cabanes dans les arbres. « Le Metn est un endroit stratégique pour un tel investissement, c'est une région très peuplée, préservée et proche de Beyrouth », ajoute Rouba Khoury. The Park sera ouvert d'avril à octobre (suivant la météo), toute la journée jusqu'au coucher du soleil. Le ticket d'entrée est à 15 000 livres libanaises pour les enfants, 5 000 livres pour les adultes et couvre la plupart des activités. Rouba Khoury, Nicole Maassab et leurs partenaires ont investi plus de 700 000 dollars dans ce projet qu'elles espèrent rentabiliser en trois ou quatre ans.

C. D.



## En bref

- Le magazine britannique *Monocle* a dévoilé en juillet son classement des 50 meilleurs restaurants au monde. Ce prix, qui récompense des établissements exceptionnels par leur authenticité, la qualité de leurs produits et leur hospitalité, classe Tawlet à la huitième place. **Tawlet**, qui offre chaque jour un chef et une carte différente ancrée dans les traditions libanaises, est le seul restaurant au Moyen-Orient à entrer dans ce classement.

« Kamal Mouzawak est sans aucun doute un homme extraordinaire qui utilise la nourriture pour rassembler les gens y compris », explique *Monocle*.

## hôtellerie &amp; tourisme

## Il fait l'actualité

## Joe Mourani inaugure Myu on the Roof

Le bar-restaurant Myu à Gemmayzé est depuis 2007 l'une des adresses incontournables de la vie nocturne beyrouthine. Son fondateur, Joe Mourani, a lancé en juillet 2015 la version estivale de ce lieu. Myu on the Roof est une terrasse de 350 m<sup>2</sup> qui peut accueillir à partir de 19h et jusqu'au bout de la nuit, entre 300 et 800 personnes selon la soirée et pour un ticket moyen à 30 dollars. Pour cette nouvelle expérience, le restaurateur a choisi de s'implanter à la sortie de Beyrouth sur la route maritime. « J'aime le côté industriel de cet endroit », explique Joe Mourani. Afin de créer un ensemble cohérent avec le Myu, il a gardé le même architecte, Paul Kaloustian, pour un décor sombre, avec un très long comptoir et une division bar/espace tables.

Très attentif à la carte, Joe Mourani a opté pour des plats faciles à partager comme des bouchées, des mini-chawarmas ou des mini-pizzas. Comme à Gemmayzé, un dîner au Myu on the Roof se poursuit en musique grâce à une sélection de DJ et de groupes électro-jazz, house, dance. Ingénieur civil de formation, Joe Mourani s'est rapidement reconverti à la restauration en suivant dès 2002 à Lyon (France) une formation à l'Institut Paul Bocuse. « C'est un métier où il faut être dévoué et aimer se donner aux autres », confie-t-il. Il enchaîne ensuite de premières expériences en cuisine à Paris auprès des établissements de la Maison Blanche, du Crillon et chez Laperouse. De retour à Beyrouth, il tombe amoureux d'un local à Gemmayzé et décide d'ouvrir le Myu, un bar-restaurant qui connaît un succès immédiat.

Riche de cette première expérience, Joe Mourani est contacté



Jad Beshara

par Michael Beckman, un ami rencontré sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse qui lui propose de lancer un restaurant en Californie. « En 2010, les affaires ralentissaient au Liban et j'ai senti que c'était une opportunité à saisir », explique le jeune restaurateur. Le Workshop Kitchen + Bar, lancé en 2012 à Palm Springs, met l'accent sur les produits locaux grâce à une relation directe et privilégiée avec les producteurs californiens.

« Un investissement aux États-Unis est très différent d'un investissement au Liban. Les règles ne sont pas les mêmes, les normes à respecter non plus », affirme Joe Mourani, qui voyage en Californie tous les trois ou quatre mois pour gérer son restaurant. Situé dans un ancien théâtre des années 1930 entièrement rénové par l'architecte libanais Michel Abboud, le Workshop Kitchen + Bar a été couronné en 2015 du prestigieux James Beard Outstanding Restaurant Design Award, équivalent d'un oscar du plus beau restaurant aux États-Unis.

Côté libanais, Joe Mourani a ouvert en 2013 StereoKitchen, un concept de restaurant-boîte de

nuit destiné à une clientèle de 30-40 ans. Situé à Gemmayzé, l'établissement fait 350 m<sup>2</sup> et peut accueillir entre 150 et 200 personnes tous les jours à partir de 20h. La cuisine est pour l'instant principalement composée de plats français, espagnols et japonais, mais, selon son fondateur, StereoKitchen s'apprête à faire peau neuve.

Aujourd'hui, Joe Mourani est sceptique quant au secteur de l'hospitalité au Liban. « Toute l'industrie est malade, les grands du métier se concentrent sur des investissements à l'étranger, déclare-t-il. Le pouvoir d'achat a baissé, le marché a ralenti, l'ambiance est de moins en moins festive. C'est triste, mais il faut savoir s'adapter. Ce qui fonctionne aujourd'hui ce sont les petits investissements dans des restaurants ou des bars bon marché. » Joe Mourani ne se laisse pourtant pas décourager et compte ouvrir en 2016 un restaurant au centre-ville de Beyrouth. Dans ce prochain établissement, le restaurateur investisseur veut revenir à l'essence de sa formation : la cuisine.

Nagi Morkos

## En bref

- **Rudolph Karam** a été nommé directeur des ventes du Grand Hills Luxury Collection Hotel + Spa de Broummana. Riche de 13 ans d'expérience avec IHG puis Starwood Hotels and Resorts, Rudolph Karam a notamment travaillé aux Émirats arabes unis. « Notre objectif est de renforcer la position du Liban sur la carte du tourisme de luxe », explique-t-il. Toujours dans le Metn, Tarek Ammache est nommé directeur général de l'hôtel al-Bustan de Beit-Méry, après 27 ans d'expérience auprès du groupe Méridien (France, Arabie saoudite, Liban) et Sheraton (Irak).

« Nous allons changer la stratégie de l'hôtel pour attirer une clientèle avant tout libanaise et non plus du Golfe », annonce Tarek Ammache.

- Après **Acote**, la sandwicherie gourmet située à Mar Mikhaël, Samer Maroun et son frère Mazen Maroun inaugurent une seconde enseigne à Faqra. Ouvert depuis juillet sur le toit de l'hôtel Urban, ce nouveau restaurant peut accueillir 40 personnes de 12h à minuit pour un ticket moyen à 25 dollars. Destiné à une clientèle jeune, Acote Faqra propose une carte d'influence américaine : lobster rolls, burgers, bagels, mais aussi une sélection plus light avec des salades cranberry, quinoa ou chèvre tomate.

En collaboration avec  
**hodema**  
 consulting services  
[www.hodema.net](http://www.hodema.net)