

Le retour du SkyBar



S'il y a bien une boîte de nuit qui a marqué une génération, c'est le SkyBar. Ouvert en 2007 au Biel, le club s'est rapidement imposé comme l'un des incontournables de la nuit beyrouthine avant de partir en fumée lors d'un incendie en 2015. Aujourd'hui, le SkyBar a fait peau neuve et rouvre dans un local de 1 900 mètres carrés sur le toit du O1NE, un autre établissement

du groupe Sky Management. « Le SkyBar n'était pas destiné à fermer », explique Chafic el-Khazen, fondateur et PDG de Sky Management, qui souligne les avantages du nouvel emplacement, « avec une vue imprenable sur la côte et le paysage urbain de Beyrouth ». Le nouveau SkyBar peut accueillir jusqu'à 1 500 personnes les mercredis, jeudis, vendredis et samedis durant la saison estiva-

le pour un ticket moyen autour de 90 dollars. Cette année, le restaurant japonais SushiBar s'est joint à l'aventure et les clients qui souhaitent dîner peuvent arriver à partir de 21h. Pour rouvrir son club mythique, le groupe Sky Management a investi environ quatre millions de dollars et demi. Une autre ouverture du SkyBar est par ailleurs prévue prochainement à Dubaï.

Nagi Morkos

Le chiffre

61,6 %

taux d'occupation des hôtels à Beyrouth

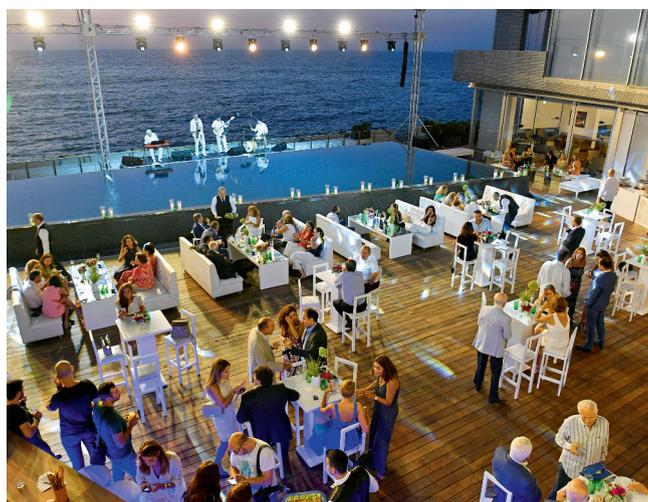
Le taux d'occupation moyen des hôtels à Beyrouth a atteint une moyenne de 61,6 % pour la première moitié de 2017, contre 55,1 % sur la même période en 2016. Le cabinet Ernst & Young attribue cette progression à la stabilisation de la situation politique, à l'amélioration des conditions de sécurité et au retour progressif des touristes du Golfe. Cette reprise d'activité des hôtels s'accompagne d'une hausse du revenu par chambre disponible. Le revenu par chambre disponible est ainsi passé de 75 dollars au premier semestre 2016 à 89 dollars en 2017. Sur la même période, le tarif moyen par chambre est, lui, passé de 136 à 145 dollars.

Nicolas Audi gère le restaurant du Yacht Club Beirut

Nicolas Audi Catering a pris en gestion le département restauration du Yacht Club Beirut, et gère depuis juin 2017 le club house avec une carte limitée ainsi que le restaurant du Yacht Club. Ce restaurant est la seule partie du Yacht Club accessible à une clientèle non membre. « C'était très important pour nous d'avoir une partie ouverte au grand public, qui puisse être visitée par des clients potentiels », explique Nicolas Audi. Le restaurant

peut accueillir jusqu'à 90 personnes assises, midi et soir, dans un local avec vue sur mer ou sur piscine. Au menu, on retrouve la cuisine internationale qui a fait le succès de la société Nicolas Audi Catering depuis près de dix ans. Parmi les plats proposés : saumons norvégiens, thons en sauces asiatiques, risottos italiens et falafels à la coriandre libanais. Nicolas Audi prévoit aussi d'ouvrir cet automne un restaurant sur les quais de Zaitunay Bay.

N. M.



Ortega : un bistrot espagnol à Badaro

Le quartier de Badaro a accueilli cet été Ortega, un nouveau bistrot espagnol. Situé dans une ruelle perpendiculaire à la rue principale, dans un local de 240 m², cet établissement peut accueillir jusqu'à 120 personnes assises midi et soir, et se distingue notamment par son jardin entouré de plantes. Au menu, on retrouve une sélection de salades, tapas, cocktails et autres spécialités venues d'Espagne pour un ticket moyen autour de 35 dollars par personne. Les propriétaires qui ont investi environ 500 000 dollars dans ce concept misent sur la proximité entre habitudes culinaires libanaises et hispaniques. « La cuisine espagnole c'est beaucoup de tapas, qui comme les mezzés libanais sont des plats partagés. Pourtant, il n'y a quasiment pas de restaurants espagnols à Beyrouth, et c'est ce manque que nous venons



comblent », explique Shady Ayyoub, l'actionnaire majoritaire. Avec cette nouvelle ouverture, le quartier de Badaro confirme son attrait pour les enseignes de restaurants et cafés.

Nada Alameddine

Beroe ouvre ses portes rue Pasteur

Le quartier de Gemmayzé accueille un nouveau restaurant, Beroe, baptisé ainsi en hommage à la déesse phénicienne qui a donné son nom à la capitale libanaise. Situé rue Pasteur en lieu et place de l'épicerie Gramm, sur un local de 170 m², le nouvel établissement peut recevoir jusqu'à 75 personnes assises midi et soir. Deux hommes se tiennent derrière ce projet : le chef Karim Bibi et Marc Mouracadé, ancien propriétaire du Ferdinand à Hamra. « Cela faisait longtemps que je voulais concevoir un restaurant autour de la personnalité d'un chef renommé », explique Mouracadé. Ensemble ils ont investi environ 500 000 dollars pour cette pre-



mière collaboration. Le restaurant propose une cuisine française avec des influences américaines et asiatiques pour un ticket moyen autour de 50 dollars par personne.

« Nous avons remarqué que les clients en ont marre des addi-

tions trop élevées, donc l'idée est d'offrir une très bonne cuisine pour un prix raisonnable », poursuit Mouracadé, qui souhaite miser sur une carte variée et des produits de saison.

N.A.

En bref

- La marque **Brgr.co**, lancée en 2010 au centre-ville, est en plein développement avec l'ouverture cet été d'un emplacement à Broummana. Situé sur 30 m² dans le cluster adjacent à Villa Printania, le restaurant a vocation à être saisonnier sauf si la demande, notamment en livraison sur la région du Metn, se maintient durant l'hiver. La carte a été simplifiée pour répondre à un modèle "grab and go" et le ticket moyen abaissé à 15 dollars par personne. « C'est très intéressant pour nous, car cela nous permet de distribuer facilement notre produit dans plusieurs emplacements », explique Nadim Hammoud, cofondateur de la société Par Contre, qui détient les marques Brgr.co, Deli.co, Pzza.co et prochainement un nouveau concept libanais. Après Broummana, Brgr.co "on the go" s'installe cet automne au cluster Zéro 4, à Naccache, ajoutant ainsi la région de Dbayé à ses parts de marché. La marque poursuit par ailleurs son expansion à l'international. Après une ouverture à Londres, Brgr.co s'attaque à la région du Golfe avec des ouvertures prévues dans plusieurs pays début 2018.

- Au centre-ville, le restaurant et salon de thé parisien **La Durée** ferme ses portes. Ouvert fin 2015 sur un emplacement de 450 m², l'établissement pouvait accueillir 125 personnes assises. En plus des classiques macarons et pâtisseries à la française, le salon de thé proposait aussi une sélection des recettes salées qui ont fait la réputation de La Durée à Paris. Les propriétaires avaient investi environ 1,5 million de dollars.

Il fait l'actualité

Ramzi Salman : l'homme derrière le projet Bkerzay

Ramzi Salman, le directeur du groupe de BTP A.R. Hourie, porte un projet plus personnel, celui de Bkerzay dans la région du Chouf.

« C'est une forme de réaction à la globalisation qui ravage le Liban. Je pense que chacun doit contribuer à essayer de sauver ce pays », explique Ramzi Salman.

Situé à cheval sur les municipalités de Baakline et de Deir Dourit, sur un terrain de 200 000 mètres carrés recouvert essentiellement de pins et d'oliviers, Bkerzay est un projet de développement durable qui mêle protection de l'environnement, préservation du tissu social et soutien à l'économie locale.

« Pour préserver ce lieu, j'ai voulu ancrer les gens sur leur terre en leur donnant les moyens d'y vivre », explique Salman. Pour cela, il a misé d'abord sur l'artisanat local et les produits du terroir. Poteries, huile d'olive, savons, thym... les produits de Bkerzay se retrouvent dans plusieurs points de vente à Beyrouth.

Le projet cherche aussi à créer des ponts entre ruraux et citadins. Le site devient par exemple un point de ralliement pour les amateurs de randonnées, qui peuvent emprunter différents sentiers et rejoindre en quelques pas les circuits de la réserve de Horch Baakline. Mais Ramzi Salman ne s'en satisfait pas.

L'aventure, commencée timidement en 2008, prend désormais un nouveau tournant avec la construction, sur 15 % du domaine, d'un véritable village en pierre de taille. Chambres d'hôte, restaurant, cafés, pisci-



ne, hammam, salle polyvalente, boutiques, ateliers et résidence d'artiste, Bkerzay est passé à la vitesse supérieure.

« Pour que le projet soit autosuffisant, il fallait aller plus loin, il fallait introduire de l'hôtellerie et de la restauration », poursuit Salman. Les chambres d'hôte et le restaurant sont donc conçus pour subventionner les autres activités du site.

Les chambres d'hôte sont disposées en 14 maisons à l'architecture traditionnelle disséminées dans la forêt. Avec 34 unités d'hébergement, elles peuvent accueillir au total environ 80 personnes, avec des tarifs qui varient entre 60 et 140 dollars la nuit.

Le restaurant, qui peut accueillir environ 120 personnes assises, est le fruit d'une collaboration avec la société Par Contre (Brgr.co, Pzza.co, Deli.co) dont le chef Hussein Hadid est l'un des associés. Au menu, on retrouve les produits du terroir cuisinés à la libanaise et quelques

recettes internationales pour un ticket moyen autour de 50 dollars. Les deux cafés peuvent, quant à eux, accueillir 30 et 40 personnes assises pour un ticket moyen à 20 dollars.

Ce projet de village représente un investissement de plus de cinq millions de dollars, dont un tiers de fonds privés – qui souhaitent rester anonymes – et deux tiers sous forme de prêts à taux préférentiels garantis par la Banque du Liban.

Après des études d'architecture à l'Université américaine de Beyrouth, Ramzi Salman a travaillé aux États-Unis avant de rentrer au Liban en 1994 pour prendre la direction de la société d'entreprise A.R. Hourie. Dans le Liban d'après-guerre, cette société se voit attribuer de prestigieux contrats de construction parmi lesquels les Souks du centre-ville, l'agrandissement du port de Beyrouth, l'autoroute panarabe ou encore la mosquée Mohammad Amine, place des Martyrs.

Nada Alameddine

En bref

• L'italien **Olio** et le japonais **Soto** poursuivent leur stratégie avec un nouveau regroupement à Hamra, et bientôt à Kaslik. « Joindre les deux enseignes dans un même emplacement permet de réduire les coûts de location et de personnel », explique Samer Maroun, copropriétaire des deux marques. Comme à Badaro où le concept a été testé pour la 1^{re} fois l'an passé, la carte japonaise est simplifiée pour devenir un complément à l'offre de plats italiens. « J'ai retiré les plats chauds pour garder les produits les plus populaires », poursuit Maroun, qui fait passer le ticket moyen de 25 000 à 40 000 livres libanaises. La fusion des deux enseignes est aussi envisageable dans l'autre sens comme ça a été le cas au Mall Dbayé où un "Olio Express" avec une formule à dix dollars s'est installé avec Soto.

• Un nouveau concept mono-produit se lance à quelques pas de la place Sassine. Le restaurant **Boutata** propose une carte centrée autour de la pomme de terre pour un ticket moyen autour de cinq dollars par personne. Salades, sandwiches, frites ou pommes de terre au four, les propriétaires font le pari d'un produit simple qu'ils ravivent grâce à des assaisonnements. « Nous voulions miser sur quelque chose que tout le monde aime et pas cher », explique Serge el-Khazen l'un des trois propriétaires de Boutata, qui ont investi 250 000 dollars. Le restaurant de 100 m² et d'une vingtaine de places assises fonctionne en self-service.

En collaboration avec
hodema
 consulting services
www.hodema.net