

Mabu ouvre à la rue de Damas

Nagi Morkos / Hodema

A près un petit passage à vide, la rue de Damas reprend des couleurs. Un nouveau restaurant, le Mabu, s'y est installé en juin, en lieu et place du Market. La holding NRC (New Restaurants Concepts), dont les actionnaires sont Ramzi Adada, Karim Farra et Hazem Farra, a investi 1 360 000 dollars dans l'enseigne dont elle a confié la gérance à l'une des ses filiales, Gérance NRC. Les actionnaires, déjà présents dans le secteur de la restauration, ont à leur actif le Rai, le Asia et La Streza. Aujourd'hui, ils gèrent le Riviera. Le Mabu dispose d'une terrasse et d'une salle au rez-de-chaussée qui peuvent accueillir jusqu'à 135 personnes. Quant au grill, situé en étage, il a une capacité de 66 personnes. Le retour sur investissement est prévu dans quatre à cinq ans. Le ticket moyen de ce restaurant, au cadre moderne et à la décoration aux tons verts et mauves, s'élève à 35 dollars. Le client pourra faire son choix entre la cuisine internationale, le sushi et le grill. □



Noir Motion Lounge sur les toits de Gemmayzé

Gemmayzé séduit toujours les investisseurs qui continuent de croire en cette région. Au point qu'un phéno-

mène nouveau s'y développe : les restaurants montent en étage.

Le Noir Motion Lounge vient ainsi d'ouvrir

ses portes au septième étage de l'immeuble Pigier.

La décoration, conçue et exécutée par la société Living Interiors se décline en noir avec une préférence pour le cuir. Ce lounge-bar de 650 m² a coûté 3 000 000 dollars (y compris le loyer) au groupe Living pour un local loué sur neuf ans renouvelables.

La gérance est assurée par Administrators SARL, une société active dans le food & beverage depuis 2004, et dont le PDG est Georges Samia.

Noir Motion Lounge sert une cuisine internationale et peut accueillir environ 500 personnes ; le ticket moyen s'élève à 55 dollars par personne pour le dîner. Le retour sur investissement est prévu dans deux ans et demi. □



Sami Farhat déménage l'Element

Element, un nom qui fait les nuits de Beyrouth depuis six ans. Une longévité qui s'explique par le succès de ce restaurant-boîte de nuit. Le concept mis en place par Sami Farhat a démarré à la rue Monnot en décembre 2000. Sami était rentré des États-Unis, où il a vécu et grandi. Après des études de droit, il avait démarré, avec succès, une carrière dans les banques (City Group et Morgan Stanley). Sollicité pour un poste en Arabie saoudite en 1998, il décide de faire un petit détour par le Liban avant d'accepter. Ce court séjour est déterminant, puisque Farhat refuse l'offre et s'installe à Beyrouth. Et change totalement de cap puisqu'il se lance dans la restauration au grand étonnement – et malgré les tentatives de l'en dissuader – de ses proches.

À l'époque, s'il trouve le service excellent dans les restaurants de Beyrouth, il est néanmoins déçu par le manque d'originalité des concepts. Il réfléchit donc à un endroit où il aurait lui-même aimé passer ses soirées avec, en tête, les lieux qu'il avait connus à New York. Il ouvre ainsi le Element dans une artère perpendiculaire à la rue Monnot près de l'église Saint-Joseph. Il réunit des investisseurs, définit l'idée, choisit la location et la décoration. Le succès est immédiat et les 400 000 dollars investis sont récupérés neuf mois plus tard. Malgré tous les permis nécessaires, le Element accumule les plaintes notamment celles du voisinage, et en particulier des pères jésuites gênés par le tapage nocturne. Le 14 février 2003, le Element est mis sous scellés, et, en attendant de trouver une solution, Farhat s'occupe du Zinc dont il est également partenaire. C'est à la rue de Damas qu'il choisit finalement d'installer le nouveau Element. Quatre partenaires investissent un million de dollars et Sami Farhat détient 67,5 % des parts. La construction est confiée à la société Sites (Bassam Chamoun), la décoration à Issam Barghouche et, en juin 2004, le Element rouvre ses portes. Le retour sur investissement est fait six mois plus tard. Le lieu devient une référence de la vie nocturne beyrouthine.

Le Element peut contenir 200 personnes



assises pour un ticket moyen à dîner de 70 dollars. Le lieu peut recevoir jusqu'à 500 personnes au total. Son succès persiste, et ce malgré les périodes difficiles dues aux problèmes politiques et sécuritaires qui ont touché l'ensemble du secteur de la restauration.

Pendant la guerre de juillet 2006, Farhat déménage à Faraya où il loue le restaurant La Fondue ; il le rebaptise Flame et fait les nuits de l'été. Il ouvre en septembre de la même année le Fly – restaurant-bar situé sur les toits du Virgin Megastore au centre-ville de Beyrouth. Le Fly, dont le ticket moyen s'élève à 50 dollars par personne, fait partie de la tendance de ces restaurants à toit ouvert qui animent Beyrouth l'été, mais dont le concept n'est pas boîte de nuit. Sami Farhat investit 600 000 dollars

avec Marwan Kheireddine, propriétaire du Virgin Megastore à hauteur de 80 %. Element et Fly emploient en pleine saison quelque 45 personnes parmi lesquelles 90 % sont « des fidèles depuis six ans », précise Farhat.

Ses projets sont nombreux : le déménagement du Element vers un nouvel emplacement – le terrain à la rue de Damas ayant été vendu pour y construire un projet immobilier ; un projet d'ouverture du Element à Dubaï et un nouveau concept de "roof top" prévu pour l'été prochain. □

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net