

INDICES

Tourisme

Recul des dépenses de 12%

Les dépenses des touristes au Liban ont baissé de 12% sur un an au premier trimestre de 2016 par rapport à la même période de 2015, selon la société Global Blue. Ce recul est principalement dû à la régression des dépenses des ressortissants des pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG) au cours des trois premiers mois de l'année. Le nombre des touristes venant d'Arabie saoudite et des Emirats arabes unis (EAU) a reculé, respectivement, de 21,7% et 4,4% sur les mois de janvier et février 2016 sur un an.

La part la plus importante des dépenses des touristes est revenue aux ressortissants émiratis, avec un pourcentage de 15%, suivis des Saoudiens (14%), des Egyptiens (7%), des Koweïtiens (6%) et des Syriens (5%). Les dépenses des Saoudiens ont baissé de 23% au premier trimestre de 2016 par rapport au dernier trimestre de 2015, alors que celles des Emiratis ont chuté de 10% sur la même période. Les dépenses des touristes venant du Koweït, d'Egypte et d'Irak ont reculé sur un an de 16%, 12% et 27% respectivement au premier trimestre de 2016, comparé au quatrième trimestre de 2015.

Sur la période correspondante, les dépenses des touristes venant de France, de Jordanie et de Syrie ont progressé de 3%, 6% et 11% respectivement.

Concernant le premier trimestre de 2016, le poste des vêtements et de la mode a accaparé le premier poste des dépenses des touristes d'une manière globale, soit 70%, suivi par les montres et la joaillerie (17%). La majeure partie des dépenses ont eu lieu à Beyrouth, soit un pourcentage de 79%, suivie par le Mont-Liban (15%).

Restauration Quels critères pour fixer les prix?

Magazine a adressé cinq questions sur les tarifs des restaurants à Nagi Morcos, fondateur et directeur de Hodema, consultant libanais assurant des services de conseils en développement hôtelier et en immobilier.

Les derniers chiffres de l'indice des prix à la consommation indiquent une hausse de 3% des prix affichés par les restaurants depuis le début de l'année. Comment expliquez-vous cela?

En matière de restauration, les prix suivent l'inflation. Pour établir leurs tarifs, les restaurateurs doivent prendre en compte l'évolution d'un certain nombre de coûts fixes: le loyer, l'eau, l'électricité, les taxes et autres charges. Ceux-ci augmentent chaque année au Liban. S'ajoute à cela le coût des matières premières utilisées dans la préparation des plats. Une grande partie est importée, donc, si les prix augmentent dans le pays d'origine des produits, ils augmentent aussi dans l'assiette libanaise.

On observe que sur la même période, le prix des boissons a baissé de 2,1%. Est-ce cohérent?

Oui, absolument, car ce sont deux secteurs très différents qui n'opèrent pas de la même manière. Le marché des boissons est un marché d'importation et de distribution. Les prix y sont avant tout liés à la situation économique dans les pays d'où elles proviennent et à la fluctuation des taux de change avec, il faut le noter, une forte baisse de l'euro sur ces deux dernières années.

Les restaurants affichent-ils des prix différents suivant les régions libanaises?

Oui, certainement. Mais c'est valable pour tous les pays du monde. Les charges et les coûts de fonctionnement d'un restaurant sont forcément moins élevés dans certaines régions par rapport à d'autres. La main-d'œuvre, les loyers et même certains produits, quand ils sont approvisionnés localement, sont plus abordables par exemple dans la Békaa qu'au centre-ville de Beyrouth. Il y a une exception cependant, ce sont les restaurants qui fonctionnent avec plusieurs établissements sous une même étiquette ou les franchises. Ceux-ci doivent afficher des prix similaires sur l'ensemble du territoire où ils opèrent.

Quelle est la cuisine la plus chère au Liban?

Les restaurants les plus chers sont ceux qui



utilisent le plus de produits d'importation dans leurs recettes. Il faut noter que le Liban importe de nombreux produits frais comme la viande, une partie des poissons et fruits de mer, des fromages ou des fruits et légumes pour ne citer que quelques exemples. Les restaurants de cuisine française ou italienne ont recours à de nombreux produits importés et sont donc des restaurants plus chers que les autres. Les restaurants de cuisine libanaise sont censés être plus abordables, car les produits utilisés sont locaux – à part quelques exceptions comme certains poissons d'Egypte ou de Turquie à la suite des différents épisodes de pollution de la mer au Liban. Enfin, les restaurants japonais, ou de sushi, sont perçus comme étant coûteux, car ils utilisent des produits importés et, parfois, des poissons rares.

Comment les restaurateurs établissent-ils leurs prix?

Comme nous le disions, il y a les coûts de fonctionnement de l'établissement et celui des aliments avec une marge, mais ce n'est pas tout. Pour pouvoir calculer ses marges, il faut aussi savoir anticiper le prix que le client est prêt à payer. Suivant les produits, les marges peuvent être plus ou moins importantes. Le café, la chicha, l'alcool ou l'eau, par exemple, offrent des marges très intéressantes. Mais il y a des produits sur lesquels on ne peut pas jouer avec les prix. Au Liban, ce sont des produits d'appel comme le hommos. Quelle que soit la qualité du restaurant, le tarif de l'assiette de hommos sera similaire, les restaurateurs se rattrapent ensuite sur d'autres plats. ■