

# La cote de **Badaro** se confirme avec l'ouverture prévue de **Lina's**

**L**e quartier résidentiel de Badaro qui tient son nom de Habib Badaro, un homme d'affaires qui y avait installé son usine de textile, serait la nouvelle destination convoitée des restaurateurs. Longtemps boudé par les enseignes F&B, avec la fermeture de certaines adresses emblématiques telles que Badaro Inn, Le Fumet, L'Oriental et Noubar, Badaro est aujourd'hui considéré comme le nouveau quartier émergent. Les premiers à s'y être intéressés à nouveau sont Georges Salti, avec son café-restaurant Kudeta, et Samia Massoud, avec son enseigne de cuisine libanaise Mum & I. Mais c'est en 2013 que Badaro connaît une croissance accélérée avec l'ouverture de deux cafés-bars : Roy's et Kissproof qui attirent la clientèle de jour et de nuit. L'année est aussi marquée par l'inauguration de l'hôtel cinq étoiles Smallville de 156 chambres et son espace restauration "The Social". Le quar-



tier ne cesse d'intéresser les restaurateurs attirés par la disponibilité des locaux et l'accessibilité des prix des loyers comparé aux autres zones F&B. C'est le cas de Sami Hochar (Pragma Holding), qui y prévoit l'ouverture en mai de la 15<sup>e</sup> enseigne Lina's au Liban, en lieu et place de Badaro Inn : « Je préfère désormais ouvrir dans des quartiers résidentiels (comme Rabié et Jal el-Dib) plutôt que dans des malls, en raison de la loi antitabac », explique Hochar. Badaro offre « un loyer abordable qui compense la faible fréquentation du

quartier la nuit ». Hochar introduit pour la première fois des plats chauds au menu de Lina's afin de cibler les employés du voisinage. Le lieu, qui peut accueillir 90 personnes et propose la livraison à domicile, a nécessité un investissement de 600 000 dollars.

La tendance est confirmée par d'autres opérateurs comme Jad el-Hage qui prévoit l'ouverture à Badaro dans six mois d'une nouvelle enseigne de restauration, dérivée de son concept L'Humeur du Chef.

Nagi Morkos / Hodema

### Le chiffre

# 51%

## taux d'occupation des hôtels de Beyrouth en 2013

Selon le cabinet de conseil Ernst & Young, le taux d'occupation moyen des hôtels de Beyrouth s'est établi à 51 % en 2013, contre 54 % un an plus tôt.

Le taux d'occupation des hôtels de Beyrouth est le troisième taux le plus bas parmi 16 villes du Moyen-Orient, après Manama (42 %) et Le Caire (24 %).

Le tarif moyen par chambre a atteint 169 dollars, en baisse de 15,7 % en glissement annuel, les revenus par chambre disponible ont diminué de 20,8 % à 87 dollars.

## Izumi ouvre rue Uruguay

**L**a rue Uruguay accueille Izumi, un bar-restaurant japonais "urbain". Le lieu est « à la fois un restaurant et une boîte de nuit, avec l'accent mis autant sur les plats que sur les boissons, la musique et l'ambiance », affirme le gérant Nicolas Broumana. Izumi propose à la carte une quinzaine de sushis et makis parmi lesquels le "House Roll", spécialité composée de saumon, de poisson blanc et d'huile de truffe, ainsi que plusieurs plats japonais tels que les "Rock shrimp tempuras" et le filet de bœuf japonais Wagyu. Quant au bar, il offre une large gamme de cocktails-signature dont le "Izumita", préparé à base de

citron vert, de sake et de tequila. Le ticket moyen est de 55 dollars. L'établissement accueille sa clientèle à partir de 17h pour un "happy hour", jusqu'à 21h, avant d'entamer le service du dîner. Il dispose d'une capacité assise de 165 personnes. Izumi est le cinquième concept du groupe Mockbel Holding, détenu par Rabih Mockbel, après le concept de traiteur Citron Caviar, le café-restaurant Citron Café, le bar-restaurant Bronx (également situé rue Uruguay) et le restaurant Bhar, fermé depuis janvier. Le lieu qui emploie une vingtaine de personnes a coûté 1,5 million de dollars.

N. M.



# Le restaurant NordSud s'installe dans le nouvel hôtel Lamunia près de Tripoli

Lamunia, un nouvel hôtel et spa, a ouvert à Qalamoun, à proximité de Tripoli, dans le nord du Liban. L'établissement était au départ un ancien hôtel reconverti en campus universitaire, puis loué par Wassim Sankari qui l'a rénové pour en faire « le seul boutique-hôtel de la région ». La propriété dispose d'une surface construite de 2 250 m<sup>2</sup>, 24 chambres, une piscine, une salle de conférences et inaugure bientôt son spa et sa salle de sport. Le service restauration a été entièrement confié au groupe Refaat Hallab & Fils réputé pour ses pâtisseries orientales et son service traiteur, « qui couvre plus de 500 réceptions par an à Tripoli et sa région », affirment Omer et Hani

Hallab. Ces derniers ont loué les espaces restauration de l'hôtel où ils opèrent le restaurant NordSud, le lounge, le service traiteur et le service de chambre. Avec leur cuisine de 500 m<sup>2</sup> pour laquelle ils recevront bientôt la certification ISO:22000, les Hallab sont en charge de tous les événements de Lamunia où ils disposent d'un espace extérieur pouvant accueillir des banquets de 700 personnes. Le restaurant NordSud « propose un menu de cuisine internationale raffinée, à prix abordables », développé par le chef consultant Athanasios Kargatzidis, avec plusieurs spécialités dont la salade de couscous, le poulet "al mattone" et la tarte au miel et pignons. Le ticket moyen est de 35 dollars.



Le lieu qui bénéficie d'un jardin et d'une terrasse peut accueillir 150 personnes tous les jours du petit déjeuner au dîner et peut également recevoir pour des événements privés.

L'investissement est de 1,3 mil-

lion de dollars pour l'hôtel, prévu d'être rentabilisés en sept ans. Les Hallab ont quant à eux investi plus de 800 000 dollars dont l'amortissement est prévu en deux ans et demi.

Vanessa Habib

## La 21<sup>e</sup> édition du Salon Horeca se tiendra du 1<sup>er</sup> au 4 avril

La 21<sup>e</sup> édition du Salon Horeca se tient cette année au Biel du 1<sup>er</sup> au 4 avril. Avec une surface d'exposition de 15 000 m<sup>2</sup>, Horeca réunira en 2014 plus de 350 exposants parmi lesquels des acteurs-clés des industries de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. Plus de 14 000 visiteurs sont attendus. Outre le

Liban, neuf pays seront présents cette année à titre individuel ou à travers leurs ambassades : la France, l'Italie, la Hollande, la Pologne, l'Iran, la Jordanie, la Turquie, les Émirats arabes unis et la Thaïlande. « Malgré la crise qui touche le pays, le salon a prouvé encore une fois sa popularité avec un taux de réservation de 80 % trois mois à l'avance, selon Joumana Dammous-Salamé, directrice générale de Hospitality Services, organisatrice de l'événement. Nous prévoyons d'ailleurs le même nombre d'exposants et de visiteurs qu'en 2013. » La crise sera abordée à travers des séminaires dont les sujets porteront sur « les avantages et inconvénients du secteur en temps de crise ». De nombreuses activités sont également prévues parmi lesquelles le traditionnel salon culinaire avec plus de 200 participants et 12 juges internationaux, la compétition de l'art du service, le concours national de la meilleure huile d'olive extravierge qui réunira 50 producteurs d'huile d'olive et huit juges internationaux, experts en la matière. Nouveauté cette année : le concours du meilleur barista du pays.

ce, selon Joumana Dammous-Salamé, directrice générale de Hospitality Services, organisatrice de l'événement. Nous prévoyons d'ailleurs le même nombre d'exposants et de visiteurs qu'en 2013. » La crise sera abordée à travers des séminaires dont les sujets porteront sur « les avantages et inconvénients du secteur en temps de crise ». De nombreuses activités sont également prévues parmi lesquelles le traditionnel salon culinaire avec plus de 200 participants et 12 juges internationaux, la compétition de l'art du service, le concours national de la meilleure huile d'olive extravierge qui réunira 50 producteurs d'huile d'olive et huit juges internationaux, experts en la matière. Nouveauté cette année : le concours du meilleur barista du pays.

V. H.



### En bref

- L'hôtel Lancaster Plaza à Raouché a rouvert ses portes après rénovation. Il a ajouté trois étages aux 15 déjà existants et comprend désormais 151 chambres et suites, trois restaurants, un café et un bar, des salles de conférences et une salle de banquets. Le Lancaster Plaza précédemment classé 4 étoiles est passé aujourd'hui à 5. Il est détenu par Achour Holding, propriétaire des deux autres hôtels Lancaster au Liban : Lancaster Suites et Lancaster Hotel. Il planifie l'ouverture d'Eden Rock Resort à Ramlet el-Baïda.

- Plusieurs enseignes de restauration ont récemment mis la clé sous la porte. Parmi elles, la marque américaine **Applebee's** ouverte à Dbayé et la franchise du restaurant italien **Signor Sassi**, détenue par le groupe Americana et inaugurée en 2011 à Zaitunay Bay.

Ils font l'actualité

En bref

# Le duo Dany Aprat et Dany Khairallah développe l'enseigne Tavolina

**T**avolina, un bistrot italien ouvert à Mar Mikhaël depuis l'été 2012, annonce ses plans d'expansion dans le pays et de franchise à l'étranger. Derrière ces ambitions de développement, un duo d'associés complémentaire composé de Dany Aprat, gérant du lieu, et de Dany Khairallah, chef exécutif. « Le succès incontestable du concept et les sollicitations de franchise que nous recevons régulièrement ont confirmé notre désir de lancer de nouvelles enseignes Tavolina au Liban, notamment à Dbayé et Verdun, et d'exporter notre marque dans la région. » Tavolina reçoit autour de 50 000 clients par an et enregistre un chiffre d'affaires de plus de 1,5 million de dollars. « Nous avons vendu plus de 10 000 pizzas depuis l'ouverture il y a un an et demi », affirme Khairallah. Le bistrot italien emploie 12 personnes et a requis un investissement de départ de 400 000 dollars. Aprat, « touche-à-tout dans la restauration », n'était pas destiné à ce métier. Diplômé en affaires administratives à l'université BUC au Liban en 1996, il débute sa carrière dans l'entreprise familiale d'import-export de produits agroalimentaires et chimiques pour utilisation industrielle. C'est à partir de 2002 que se présentent à lui les opportunités de se lancer dans la restauration comme investisseur : il devient alors partenaire des restaurants Nabab et Taj à Beyrouth et de la plage Moorea Beach à Jiyé. Il multiplie les expériences dans le domaine, entre montages financiers, création de concepts – notamment celui du Cocteau à Achrafié en 2004 dont il était également partenaire –, gérance et partenariat de bars-restaurants



tels que le Asia, le Market et le Zinc, et enfin la gérance de la plage de l'hôtel Riviera. « En 10 ans, j'ai appris toutes les facettes du métier jusqu'à ce que je crée le restaurant Tavolina auquel je me dédie exclusivement aujourd'hui en tant que copropriétaire et gérant. » Dany Khairallah, quant à lui, est attiré très jeune par la restauration, particulièrement la cuisine qu'il étudie à l'université Kafaat au Liban. Diplômé en 1993, il travaille comme commis-plongeur au restaurant Clavier, propriété d'Idarat, le groupe de Béchara Nammour dans lequel il restera quelques années, notamment comme chef de partie du restaurant de l'ABC Dbayé et de Dar Azar à Beit-Méry. Il quitte Idarat pour travailler en tant que chef privé dans la propriété de la famille Issam Farès avant de retourner dans le groupe, cette fois comme

sous-chef de La Mie Dorée à Verdun. À partir de 2001, Khairallah se spécialise en cuisine italienne et travaille dans des restaurants en France et en Italie, puis au Liban en tant que chef des enseignes Michelangelo, La Posta et Pinocchio. Il entre également dans le partenariat du Beirut Cellar avant de rejoindre l'hôtel Riviera en 2008 comme chef exécutif de l'ensemble des restaurants et où il rencontrera Dany Aprat. Leurs chemins se croiseront à nouveau en 2011 : c'est là que le duo se lance dans l'aventure Tavolina. « Nous avons monté le concept en 16 mois, explique Aprat ; notre succès tient à la combinaison de nos expertises, l'un en cuisine et l'autre en gestion et finance. L'évolution naturelle est maintenant l'expansion de notre marque. »

Lina Raphaël

- Ant Ventures Worldwide, propriétaire de la marque Casper & Gambini's, a ouvert **Falafel & More**, un nouveau snack libanais à Hamra, rue Makdessi. La société détient déjà une enseigne similaire au Koweït depuis 2009, Falafel Nadia, mais a préféré créer une nouvelle marque et une identité plus adaptées au marché libanais. « Falafel & More a été conçu de manière à être dupliqué en franchise dans le pays et dans la région ; Falafel Nadia sera uniquement présent au Koweït », explique Davina Daoud, directrice marketing. Le lieu propose un menu composé d'une variété de sandwiches de falafel, parmi lesquels le "spécial falafel" avec de la grenade, de la sauce balsamique et des noix, ainsi que des sandwiches de chawarma et des plats de grillades. Le ticket moyen est de 4 dollars. Ouvert tous les jours de 11h à 1h, Falafel & More qui table sur la vente à emporter et la livraison à domicile peut accueillir huit personnes en salle.

- **Classic Burger Joint** a inauguré ses deux premières enseignes internationales en franchise au Koweït, l'une à Jabriya, l'autre dans le centre commercial Divonne Mall Complex, et une nouvelle ouverture est prévue à Ardiya, également au Koweït. Avec sa compagnie Ministry of Food, Donald Batal a déjà à son actif sept enseignes de la marque de burgers au Liban ainsi que les marques Café Diem, Tomatomatic et New York Hot Dog (dans les stations-service).

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