

affaires hôtellerie & tourisme

Ouverture de Kampai au centre-ville

Nagi Morkos / Hodema

Kampai a ouvert ses portes en janvier au rez-de-chaussée de l'immeuble Palladium du centre-ville de Beyrouth. Kampai qui signifie "à votre santé" au Japon propose une cuisine fusion panasiatique haut de gamme. Le menu mélange la cuisine japonaise avec des touches internationales. De nouveaux plats sont à noter tels que le maki avec pâte phyllo, le halloumi maki et le Kampai maki sushi qui combine makis et sushis en un seul plat. Kampai appartient à la société Kamp Catering SAL dont les partenaires sont Joseph Mouawad, Souheil Nassar, Mohammad Jaber, Pierre Ziadé et Henry Farah, qui est également le directeur du restaurant. Le lieu dont la superficie avoisine les 300 mètres carrés peut accueillir jusqu'à 85 personnes pour un ticket moyen d'environ 60 dollars. Le décor "contemporain" du lieu mariant le bois, aux couleurs noire et blanche, est conçu par l'architecte Gregory Gatsereia qui a imaginé de grands panneaux lumineux suspendus du

plafond. Les partenaires ont investi un million de dollars dans le projet pour un retour sur investissement dans les trois

prochaines années. Kamp Catering prévoit de lancer un service de livraison à domicile ainsi que de traiteur. ■



Mrs Robinson, un nouveau restaurant de burgers

L'immeuble an-Nahar accueille un nouveau restaurant depuis décembre : Mrs Robinson, qui se décrit comme "la maison du burger" ou comme

un "bistrot américain chic". Mrs Robinson met l'accent sur la qualité des ingrédients et des produits de base utilisés dans ses recettes tels que la viande hachée d'entrecôte de bœuf

Angus Noir, les hot dogs importés exclusivement pour le restaurant, ou encore les légumes frais et organiques qui composent les salades. Le menu regroupe des entrées "faites maison", ainsi qu'une très large sélection de hamburgers et de desserts. Parmi les spécialités du lieu, le filet de poulet grillé, la Mrs Robinson Salad et le hamburger au fromage suisse et champignons. Abed Azhari et Samir Barrage, respectivement président et directeur général de la compagnie Lebanese International Eatery (LIE) SAL, ont investi 700 000 dollars pour monter ce projet qui emploie 22 personnes au total (10 en cuisine et 12 en salle) et dont le retour sur investissement est prévu en 2014. La décoration du lieu est réalisée par l'architecte Tony Tabet. Le restaurant s'étend sur une surface de 170 mètres carrés qui comprend la cuisine et peut recevoir 85 personnes à l'intérieur et 35 personnes à l'extérieur tous les jours de midi à minuit. Le ticket moyen est de 16 dollars. ■



Un restaurant proposant l'humeur du chef à Mar Mikhaël

Encore un nouveau restaurant à Mar Mikhaël qui ressemble de plus en plus à son voisin de quartier Gemmayzé vu le nombre de restaurants qui s'y installent. Le nouveau venu, L'humeur du chef, offre,

comme son nom l'indique, des plats qui varient selon l'humeur de Jad el-Hage, chef et propriétaire des lieux. Pas de menu fixe, mais deux formules proposées : la première à 35 dollars par personne et la deuxième à

15 dollars. Jad el-Hage a lui-même conçu la décoration du lieu qui s'étend sur une superficie de 55 mètres carrés et a créé une cuisine ouverte sur la salle qui comprend une table d'hôte pouvant asseoir jusqu'à 20 personnes. Le lieu accueille sa clientèle tous les jours, à l'exception des dimanches, à déjeuner et dîner. Seules les réservations pour des groupes de plus de huit personnes sont prises. En outre, L'humeur du chef propose les jours de semaine des cours de cuisine pour des groupes de cinq à six personnes adressés à tous les âges (y compris les enfants) et tous les niveaux, débutants, intermédiaires ou avancés. L'humeur du chef, propriété de la société Food Lab SARL dont les partenaires sont Jad el-Hage et Imad Fakhry, emploie trois personnes – un serveur, un assistant au chef et un valet. L'investissement s'est élevé à 50 000 dollars avec un retour sur investissement prévu dans l'année. ■



Un nouveau record : 2,168 millions de touristes en 2010

L'année 2010 a enregistré un nouveau record avec 2,168 millions de touristes qui ont foulé le sol libanais, en augmentation annuelle de 17,12 %, a déclaré le ministre du Tourisme démissionnaire Fadi Abboud.

Les Jordaniens sont les plus nombreux à avoir visité le pays du Cèdre l'année dernière, avec 274 615 touristes, soit 12,7 % de l'ensemble des visiteurs. Ils sont suivis par les Iraniens, avec 241 514 visiteurs en 2010 (11,1 % du total).

Les Saoudiens occupent la troisième place du classement, avec 191 066 visiteurs (8,8 %). Selon le communiqué du ministère, 139 634 Français ont visité le pays du cèdre. Enfin, 129 847 Irakiens sont venus au Liban en 2010.

Le classement des touristes par répartition géographique porte les visiteurs arabes à 894 724 touristes, en augmentation annuelle de 14 %. Les Européens arrivent en deuxième position, avec 549 481 touristes. ■

En bref...

- Après Achrafié et le CityMall, c'est au tour du centre commercial Le Mall à Sin el-Fil d'accueillir **Semsom**, un restaurant de cuisine libanaise modernisée dont la capacité est de 90 places assises.

- Trois nouveaux concepts de restaurants ont ouvert à Hamra : **Los Primos**, ouvert par le propriétaire de Bar Louie situé rue Gouraud, propose une cuisine tex-mex préparée par un chef américain ; le **Cru**, un bar à vins ouvert par Waël Abou Jaoudé ; et enfin **Coppa di Pasta**, un fast-food italien proposant une cuisine saine et assurant un service de livraison à domicile à bicyclette.

- Un regroupement de restaurants a récemment ouvert sur la rue principale du quartier de Verdun incluant les quatre enseignes suivantes : **Leila** (dont c'est le troisième restaurant au Liban), **Duo**, **Bon'heur de pains** et, très prochainement, **Starbucks**.

- L'hôtel **Le Gray** va effectuer des travaux pour augmenter le nombre de ses

chambres, créer une salle de banquets et de conférences, et enfin élargir son entrée principale.



IL FAIT L'ACTUALITÉ

Entretien exclusif

Mourad Mazouz, alias Momo, s'installe dans les Souks de Beyrouth

Propriétaire et développeur des célèbres restaurants Momo à Londres et 404 à Paris, Mourad Mazouz ouvre Momo at the Souks en février au-dessus du souk des orfèvres au centre-ville de Beyrouth. D'origine algérienne, "influencé par le Maroc", Mazouz propose une cuisine mi-marocaine, mi-française pour un ticket moyen avoisinant les 80 dollars. L'endroit de 1 200 mètres carrés peut recevoir jusqu'à 180 personnes et comprend une terrasse bordée de plantes et un grand espace intérieur pour la saison d'hiver avec un salon marocain et un bar avec DJ. « Ce concept a été créé à Beyrouth, pour Beyrouth ; j'aspire donc à ce qu'il fasse partie des meubles de la ville », affirme Mazouz, qui s'investit lui-même dans chaque étape de la création de son restaurant, du menu, de la cuisine et l'architecture à la plomberie et les plans électriques. Le projet a requis un investissement d'environ quatre millions de dollars. Majoritaire dans le projet, Solidere est néanmoins un partenaire silencieux et Mazouz détient un pourcentage sur le chiffre d'affaires. Mourad sera présent pendant quatre à cinq mois, le temps de constituer l'équipe, lancer le lieu et voir comment la clientèle beyrouthine s'appropriera le concept, « je veux voir l'endroit vivre ». Marié à une Franco-Libanaise, il vient régulièrement au Liban depuis 1991 et compte désormais y vivre plusieurs mois par an.

Sa réussite, Mourad la doit à sa volonté, son intuition et son travail forcené. « Venant de la rue » comme il se décrit lui-même, cet "intellectuel sans culture" de 48 ans est né en Algérie et élevé "dans un cocon kabyle". Il quitte pour Paris à 15 ans et y pratique "tout genre de métiers" ; homme de ménage, il intègre ensuite une agence d'attachés de presse sous le pseudo de "Xavier Mazouzi", qui "sonne plus français", sort et travaille "comme un fou", ne refuse aucune tâche ; il tisse des relations avec des célébrités parmi lesquelles les chanteurs France

Gall, Michel Berger et le comédien et humoriste Smaïn. « J'étais leur homme à tout faire, ça m'a permis de rouler ma bosse. » À 20 ans, suite à un chagrin d'amour, Mazouz part pour les États-Unis, y apprend l'anglais et le métier des restaurants "par le bas", et gagne sa vie comme garçon de restaurant. Il travaille sur des bateaux de croisière et vit en Indonésie et en Inde à Goa où il fréquente "les rois de la fête".

Forcé de quitter les États-Unis en 1988 pour des problèmes de papiers, il retourne à Paris, à 26 ans, avec l'objectif d'ouvrir son restaurant et travaille à nouveau comme garçon de café. Il annonce aux clients, parmi lesquels Jean-Louis Costes, qu'un jour il aura son restaurant, personne n'y croit. Il apprend que le restaurant Bascou est à vendre et a besoin de 400 000 francs (environ 70 000 dollars). Smaïn, devenu son ami, participe à hauteur de 200 000 francs, le reste est emprunté à des copains : « J'y faisais tout, la cuisine, la plonge et le serveur. » L'endroit est un succès, Mazouz rembourse en un an et revend Bascou en janvier 1994 à trois millions de francs. Entre-temps, il crée le 404 en 1990, restaurant branché de couscous avec 400 000 francs, toujours avec Smaïn qui vend ses parts en 1995. Le lieu connaît toujours le même succès avec 2,2 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel. En 1997, il s'installe en Angleterre et crée un concept similaire au 404, Momo – de son surnom – avec un investissement de 800 000 dollars : « Le lieu démarre sur les chapeaux de roue, Madonna y fête son anniversaire avec ses copains de la jet set. » Depuis, Momo ne désemplit pas et génère 8 millions de dollars annuels. Mais Mazouz "aime sans cesse se renouveler" et décide de se tourner vers un nouveau registre, la gastronomie : partenaire en 1999 dans le Club Gascon, il ouvre en 2002 le restaurant Sketch de 2 500 mètres carrés, "la plus grande galère" de sa vie, vu l'investissement énorme qu'il requiert, plus de 18 mil-



lions de dollars, et prend pour chef le célèbre Pierre Gagnaire. Aujourd'hui, les deux restaurants, situés à Londres, détiennent chacun une étoile au guide Michelin. Le Sketch génère autour de 12 millions de dollars annuels. Rien ne semble arrêter Mazouz, qui poursuit sa lancée avec de nouvelles ouvertures : Derrière et Andy Wahloo à Paris, et Almaz by Momo à Dubaï. « J'investis aussi dans des projets de copains et des restaurants éphémères pour m'amuser. » Il conclut : « Mon but est que chacun de mes restaurants devienne une institution. Accumuler les biens matériels ne m'intéresse pas ; je travaille pour apprendre et gagner correctement ma vie pour pouvoir voyager. » ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net