

Bali Balima dans les Souks de Beyrouth

Nagi Morkos / Hodema

Deux ans et demi après avoir ouvert le café terrasse Balima à Saifi Village, le chef français Olivier Gougeon a lancé son deuxième projet, Bali Balima, en novembre dernier à la fontaine Intably dans les Souks de Beyrouth. Avec une capacité assise de 50 places – 10 à l'intérieur et 40 en extérieur –, le café terrasse sert sa clientèle de 10h à minuit sans interruption. Gougeon qui se décrit comme un « mercenaire gastronomique, polyvalent et touche-à-tout allant en mission pour créer des ambiances » propose une cuisine française simple et décontractée et surtout faite maison, avec un plus grand choix de plats chauds et moins de salades qu'au Balima, mais avec certains « classiques » parmi lesquels le croque-monsieur. Le ticket moyen se situe entre 15 et 20 dollars. Bali Balima propose également à sa clientèle un comptoir à gaufres ainsi qu'un bar à jus frais orientaux qui, selon le propriétaire, « fera renaître l'histoire de la fontaine Intably, célèbre autrefois pour ses limonades, son jellab et son amared-dine ». Comme dans Balima, les partenaires d'Olivier Gougeon dans ce nouveau projet sont

Radwan Kassar et son épouse Annabelle qui est, là aussi, l'architecte du lieu. Kassar a imaginé un intérieur fait de noir et d'inox, et une terrasse « plus colorée » mélangeant ses propres créations à du mobilier de designers

célèbres, le tout dans un style très contemporain. Bali Balima qui emploie une dizaine de personnes a requis un investissement de 400 000 dollars pour un retour sur investissement prévu d'ici à cinq ans. ■



GaUCHO effectue à Beyrouth sa première escale hors du Royaume-Uni

Le restaurant de grillades et cuisine argentine GaUCHO a été inauguré au Phoenix Tower à Minet el-Hosn le 12 novembre. C'est la première fois que la société-

té GaUCHO UK, propriétaire et développeur de la marque GaUCHO, ouvre un établissement en dehors du Royaume-Uni ; « deux restaurants GaUCHO sont actuellement ouverts à Koweït, mais sous forme de franchise et non pas sous notre direction comme c'est le cas à Beyrouth », explique Ryan Hattingh, directeur des opérations internationales. Aujourd'hui les restaurants GaUCHO sont répartis comme suit : 12 à Londres, un à Manchester, un à Leeds et enfin un à Beyrouth ouvert par la société GaUCHO Lebanon SARL. Ce dernier-né a requis un investissement de 3 millions de dollars et emploie 40 personnes. Le retour sur investissement n'a pas été précisé. GaUCHO UK développeur de la marque GaUCHO au Royaume-Uni a également lancé d'autres concepts argentins, notamment Cavas De GaUCHO et Freggo à Londres, et CAU à Amsterdam. Le menu offre principalement des viandes de bœuf argentin de

première qualité, des spécialités argentines comme les empanadas (feuilletés traditionnels), ou encore des ceviches de fruits de mer (les nouveaux sushis) signés Fernando Trocca, chef argentin de renom également propriétaire de plusieurs restaurants à Buenos Aires, New York et Mexico. Le ticket moyen varie entre 60 et 80 dollars. Le lieu s'étend sur une surface de 600 mètres carrés et peut accueillir jusqu'à 120 personnes de midi à minuit. Par ailleurs, une salle de 12 personnes est prévue pour des dîners privés, des réunions d'affaires ou des cours de cuisine et d'œnologie. La décoration intérieure est réalisée par l'architecte Nagi Sfeir et se décline dans les tons noirs, blancs et argent avec des peaux de vache sur les sièges et les murs. GaUCHO poursuit son développement international avec des ouvertures prévues l'année prochaine à Dubaï, Abou Dhabi et Dublin. ■



Alexis Karim rouvre l'hôtel Byblos Sur Mer

« **J**e suis connu pour être un rêveur mais, même dans mes rêves les plus fous, je n'aurai jamais pensé que je serai, un jour, aux commandes de l'hôtel Byblos Sur Mer. Pour moi, natif de Jbeil, ceci est un rêve d'enfant. » Alexis Karim, propriétaire du restaurant Dar el-Azrak, décide en novembre 2008 de reprendre le Byblos Sur Mer situé sur le port de Jbeil pour en faire un « boutique hôtel ». Il décroche des propriétaires (les familles Sfeir et Tawilé) un contrat d'exploitation sur 15 ans et démarre son premier projet hôtelier. Avec l'architecte Antoine Lahoud, il s'attaque en premier lieu à la façade du bâtiment qui date de la fin des années soixante et la rénove tout en respectant son environnement, notamment le port et le site archéologique à proximité. L'intérieur de la bâtisse a été quant à lui entièrement démoli et refait à neuf pour, entre autres, créer un ascenseur panoramique, une large entrée et augmenter la taille des chambres qui gagnent environ 12 mètres carrés chacune. La superficie varie désormais de 36 à 52 mètres carrés pour les 20 chambres et 10 suites obtenues. Quant au prix de la nuitée, il oscille entre 150 et 1 000 dollars selon la saison et le type de chambre. En été, une piscine est prévue pour les enfants et un accès privé à la mer permet aux clients de l'hôtel de profiter d'un bassin protégé. Cependant, l'un des défis majeurs auquel Alexis Karim doit faire face est celui du remplissage en hiver. D'où la décision de créer un cadre chaleureux et confortable dans les nombreux salons décorés dans le style "lounge" et dans l'entrée où trône une grande cheminée. L'hôtel comprend trois restaurants : Dar el-Azrak en bord de mer qui sert une cuisine libanaise et des spécialités de poissons, et contient 200 personnes avec un ticket moyen d'environ 50 dollars ; le Café Tournesol (le nom évoque l'exposition au soleil du lieu tout au long de la journée) qui sert de légers en-cas 24 heures sur 24 et



peut recevoir 80 personnes avec un ticket moyen avoisinant les 25 dollars ; et enfin l'Odyssée, restaurant de cuisine "fine" haut de gamme servant des spécialités traditionnelles méditerranéennes allant de l'Espagne au Portugal, en passant par la France. L'Odyssée a une capacité assise de 150 places et le ticket moyen varie entre 40 et 60 dollars. La société K2 dont Karim est le président comprend quatre partenaires parmi lesquels son épouse. L'investissement pour rénover et mettre sur pied l'hôtel (actuellement en pré-ouverture) s'élève à 5 millions de dollars environ et le retour sur investissement est prévu dans cinq ou six ans. Le personnel peut atteindre 120 personnes en haute saison. Le projet cible les touristes ainsi que les Libanais habitant le pays ou l'étranger, pour des week-ends ou de plus longs séjours. « J'aime voir naître de beaux projets dans

ma ville. Je suis d'abord guidé par mon cœur, les calculs suivent. » C'est fort de ce principe que cet ingénieur mécanique industriel qui travaillait dans une société basée à Bruxelles décide de changer de cap et crée avec des amis en 1997 le restaurant Bab el-Mina sur le port de Byblos. Il s'en occupera jusqu'en 2002 avant de lancer, 18 mois plus tard, son restaurant Dar el-Azrak qui restera ouvert jusqu'en septembre 2009 avant de remplacer l'Oursin de l'hôtel Byblos Sur Mer en août 2010. À moyen terme, Alexis Karim projette de développer un « petit village dans Laqlouq qui comprendrait des villas à louer et servirait de lieu de retraite et de repos ». ■

En collaboration avec

hodema
consulting services
www.hodema.net