

# Quand devient-elle un investissement rentable ?

Pour s'installer à son propre compte, le chemin le plus court et le plus simple, semble être au Liban l'ouverture d'un restaurant, pub, bar, boîte de nuit, ou toute autre formule de restauration. La rentabilité dans ce créneau est-elle garantie à tous les coups? La restauration est «un phénomène de mode» qui tend à se concentrer principalement dans le grand Beyrouth.

Par Liliane Mokbel  
lilianemokbel@albaldonline.com

La restauration est «un cash business» attrayant dans un pays aléatoire comme le notre

Lorsqu'il s'agit de s'installer à son propre compte, le domaine de la restauration sous toutes ses formes semble être la formule la plus attractive pour les gens de tout âge. Les raisons de ce phénomène sont multiples. En premier lieu, c'est «un cash business» où le règlement des clients se fait sur le champ alors que le paiement des restaurateurs aux fournisseurs s'opère dans les soixante à quatre-vingt-dix jours après livraison de la marchandise. Par ailleurs, sortir au restaurant au Liban revêt un aspect social particulier puisque c'est l'un des rares lieux où l'on se dispute entre convives pour régler la facture, souvent sans avoir contrôlé son contenu au préalable. Dans un deuxième temps, la durée du retour sur investissement d'un projet réussi varie entre 12 et 18 mois, une aubaine dans le monde des affaires. Mais le problème se pose lorsque le projet s'avère être un échec. Dans ce dernier cas, l'investisseur a intérêt à mettre la clé sous la porte dans les plus brefs délais pour limiter les dégâts. Attention : l'échec est cuisant pour ceux qui auraient investi tout leur argent dans l'affaire dans la mesure où le capital résiduel d'un investissement dans la restauration est dérisoire. En effet, mis à part les équipements de cuisine qui coûtent relativement chers, il y a peu de choses à revendre. A la rigueur, si le bail s'étend sur une durée suffisamment longue, le promoteur du projet peut relouer son local et encaisser un certain montant dit «pas de porte» pour la durée restante du contrat de bail. Mais de tels cas ne sont pas monnaie courante. Encore faut-il que l'emplacement du local soit de premier choix et fortement apprécié. Morkos relève d'ailleurs que les restaurants qui ferment leurs portes sont systématiquement reloués si l'emplacement est attrayant.

**Conseils d'un professionnel**  
«Avant de se lancer dans la restauration à son propre compte, il serait utile que le développeur se professionnalise et acquiert une expérience de terrain. Ainsi, travailler dans des restaurants ou «maisons» de renommée internationale ou locale est fortement conseillé», insiste Nagi Morkos, directeur général de Hodema, société de conseil en hôtellerie et tourisme. «La



Photos Hussein Baydoun

Nagi Morkos, directeur général de la société Hodema.

spécialisation de chef cuisinier est en train d'acquiescer ses lettres de noblesse ; elle est devenue gratifiante de nos jours et l'on remarque au Liban, comme partout dans le monde l'émergence de nombreuses enseignes aux noms de chefs». Ce n'est donc plus rare aujourd'hui d'étudier et de travailler pour devenir chef cuisinier comme c'était le cas depuis quelques années.

#### Les clés de la réussite

Il est convenu que dans la création d'un restaurant, les trois critères essentiels de réussite sont : «L'emplacement, l'emplacement, et encore l'emplacement». A cette règle fondamentale, s'ajoutent la création d'un concept adapté, la qualité de la nourriture, la bonne gestion du lieu et le recrutement de ressources humaines professionnelles et adéquates. Outre ces critères, il est important pour un développeur de restaurant de savoir mettre

des limites budgétaires à son investissement. Il est à noter qu'avec l'augmentation des coûts de construction, les dépassements de budget sont monnaie courante. Kafalat (société financière fournissant des garanties de prêts aux PME) suit le courant et propose d'ailleurs une garantie aux prêts bancaires, appelée Kafalat Plus, dont le plafond a été relevé de 300 millions à 600 millions de livres libanaises.

#### Saisonnalité

«Les Libanais sortent moins souvent que ce qu'on a tendance à penser», explique Nagi Morkos. Les restaurateurs locaux dépendent fortement de la saisonnalité. Ils attendent les hautes saisons pour renflouer leurs caisses. On compte au Liban cinq périodes touristiques au cours desquelles le Liban accueille expatriés et touristes qui prennent d'assaut les hôtels et restaurants du pays et ne

lésinent pas en fréquentant souvent plusieurs restaurants et bars dans une même soirée : «les expatriés et les touristes sont assoiffés de découvrir des établissements nouveaux ou de revisiter des lieux qu'ils affectionnent», explique Morkos. Les périodes touristiques au Liban sont en particulier les fêtes religieuses telles la fête du Fitr, de l'Adha, de Noël et de Pâques ainsi que la saison d'été. «L'écart au niveau du taux de remplissage des restaurants est énorme entre les saisons basses et hautes», poursuit le directeur général de Hodema.

#### Essor en 2010

L'année 2010 a été une année exceptionnelle pour le secteur touristique dans son ensemble. Cette industrie a constitué une part de 10% du PIB au cours de cette année de prospérité. Selon Nagi Morkos, «Le nombre de nouveaux restaurants en 2010 a enregistré une

progression de 20% par rapport à 2009».

Sur base de ces données, les promoteurs ont planifié de grands projets qui devraient se concrétiser normalement en 2011. Ainsi sont prévus pour le deuxième semestre de l'année en cours, l'ouverture de Zaitunay Bay à Minet el Hosn (qui comprend 17 restaurants, cafés et bars), et le projet Blueberry à Dbayeh (centre à ciel ouvert qui regroupera une dizaine de restaurants).

Cependant, vu le premier semestre 2011 qui a enregistré des chiffres d'occupation de restaurants et d'hôtels nettement inférieurs à 2010, Nagi Morkos prévoit un ralentissement pour 2012 en termes de nouveaux projets.

Selon les statistiques du Syndicat des propriétaires de restaurants, cafés, night clubs et pâtisseries, il y aurait au Liban environ 6000 restaurants. Ce qui représente une densité importante par rapport au nombre de la population libanaise. Toujours d'après la même source, le grand Beyrouth à lui seul compterait quelque 1 200 restaurants.

En deux mots comme en mille, en cas d'échec, les pertes font mal alors que le succès est gratifiant à plus d'un niveau. Toutefois, il est à souligner que, d'une manière générale au Liban, le métier de la restauration se professionnalise de plus en plus.

## Le ministère du Tourisme pragmatique

Le ministère du Tourisme reste indulgent avec les restaurants qui ne seraient pas en règle, c'est-à-dire qui n'auraient pas achevé les formalités de la première et deuxième phase du permis d'exploitation. Toutefois, il est intransigent vis-à-vis des établissements qui transgressent la loi, soit pour cause de nuisance sonore ou nuisance pour l'environnement ainsi que pour le manque d'hygiène. Pour obtenir un permis d'exploitation d'un lieu de restauration, la taxe versée au ministère du Tourisme est symbolique. La première phase consiste à présenter une demande pour l'ouverture d'un restaurant alors que la deuxième phase consiste à ce que l'établissement qui revient au restaurateur soit conforme à certaines normes techniques dont, à titre indicatif, la dotation du lieu d'un parking propre à lui, d'une porte de secours, etc.