

Cuisin

La cuisine est une culture

LES PLATS FAVORIS DES BEYROUTHINS

- 1 Kebbé
- 2 Lasagne
- 3 Sushi

Exclusif LE CHEF DU SIÈCLE PAUL BOCUSE

Edito, interview, menus préférés...

Sexy cordon-rouge Eva Longoria

PRÉPAREZ LES PLATS
DU MEILLEUR
CHOCOLATIER
AU MONDE

*53 recettes
simplissimes*

Addiction aux bistrots, shishamania...

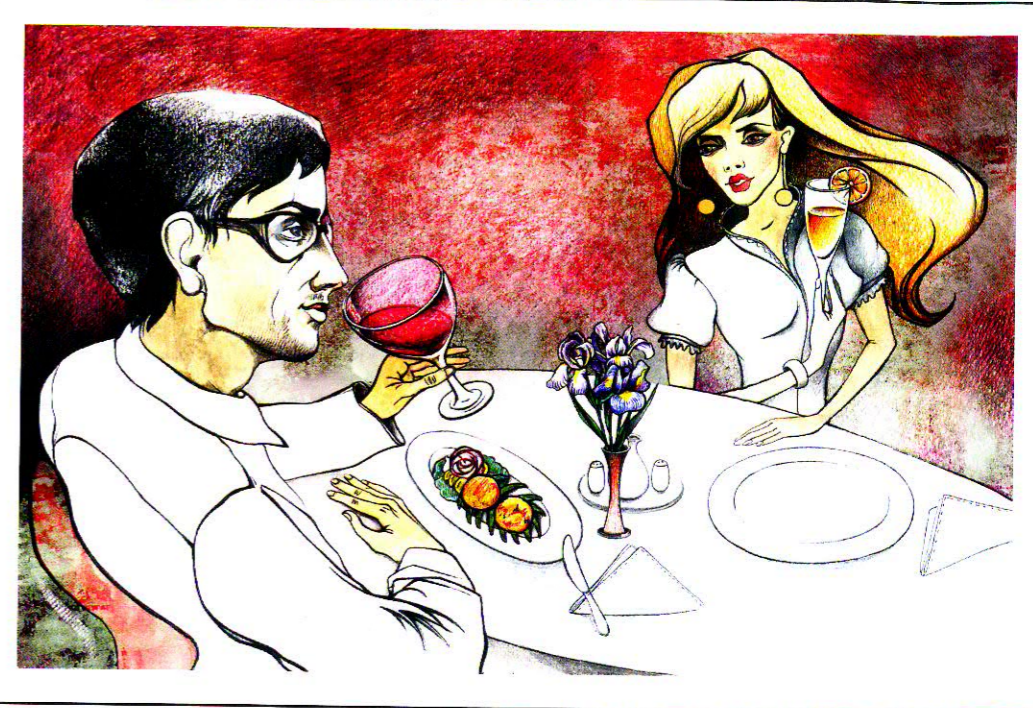
MAIS QUE VEULENT LES BEYROUTHINS?



INFOS-CLÉS

Deux faits importants que nous a communiqués Paul Ariss, président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries au Liban.

1. Près de 35% de la population qui fréquente les restaurants au Liban a entre 18 et 44 ans.
2. Les célibataires habitant toujours chez leurs parents, ainsi que les jeunes couples sont parmi les plus nombreux à fréquenter les restaurants.



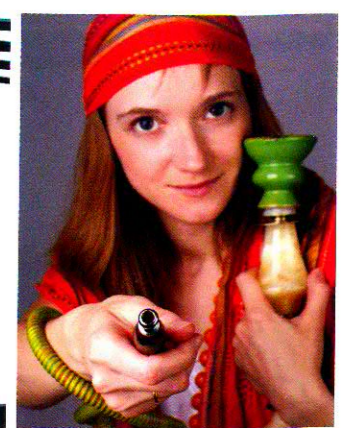
AVEC PRÈS DE 1 600 BARS, PUBS ET RESTOS RIEN QUE DANS LE GRAND BEYROUTH ET UN TOTAL DE PRÈS DE 7 000 DANS L'ENSEMBLE DU LIBAN, LA RESTAURATION EST L'UN DES SECTEURS LES PLUS FLORISSANTS DU PAYS. UN DYNAMISME QUI RÉPOND SANS AUCUN DOUTE À UNE DEMANDE GRANDISSANTE DE LA PART DE LA POPULATION ET DES TOURISTES. L'ÉMERGENCE DE NOUVEAUX CONCEPTS, ABSENTS DU MARCHÉ JUSQU'À DERNIÈREMENT, LAISSE CROIRE À UNE ÉVOLUTION DES GOÛTS ET DE LA DEMANDE. ENQUÊTE À BEYROUTH.



Plusieurs quartiers à l'image de Mar Mikhaël voient, d'année en année, leur tranquillité perturbée par la prolifération de nouveaux établissements, tandis que de très grands investisseurs locaux et étrangers financent d'énormes projets comme Zaytouny Bay ou le développement du centre-ville de Beyrouth. Si l'industrie de la restauration au Liban subit souvent les contrecoups de la situation politique locale ou régionale (selon une entrevue réalisée par le Commerce du Levant avec Paul Ariss, président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries du Liban, le chiffre d'affaires des restaurants aurait chuté de plus de 25% depuis juin 2010), la confiance des investisseurs, elle, ne semble pas ébranlée.

Envie de cuisine libanaise modernisée. Ils sont l'âme et le témoin de leurs quartiers. Ils ont survécu à l'apparition des grandes chaînes de restaurants et ont pignon sur rue depuis si longtemps que même leurs clients les plus fidèles ne sauraient dater leur ouverture. Je parle des vendeurs de shawarmas, falafels ou encore mankouchés. Leurs installations sont souvent rudimentaires. Beyrouth regorge d'une foule de ces petits restaurants et snacks de quartier. Pour manger la cuisine libanaise, longtemps les Libanais n'ont eu le choix qu'entre ces petites enseignes et de grands restaurants familiaux peu raffinés, choisis surtout pour leurs repas de famille "comme à la maison". Ce n'était pas des lieux de rendez-vous galants ni de jeunes, car ils étaient considérés vieux jeu et pas très fun. Ça, c'était hier. Aujourd'hui, une

nouvelle tendance apparaît: «Les restaurants libanais trendy illustrés par des enseignes que l'on retrouve dans les grands centres de shopping», explique Nagi Morkos, directeur associé du cabinet de conseil en hôtellerie et restauration Hodema. C'est d'ailleurs le concept de ce nouveau restaurant à Sodeco. Enseigne design et moderne, déco urbaine, comptoir impeccable, ici l'on vend des shawarmas haut de gamme pour 6 500 LL, soit environ 2 000 LL de plus qu'un sandwich standard à Beyrouth. Pour Bachir Ghanem, partenaire et gérant, l'ouverture de restaurants de cuisine libanaise moderne répond à une réelle demande. «Le mot shawarma au Liban ramène inconsciemment au snack d'autrefois, où l'on ne savait pas toujours ce que l'on mangeait et où la propreté n'était pas une



C'EST BON D'ÉCOUTER...

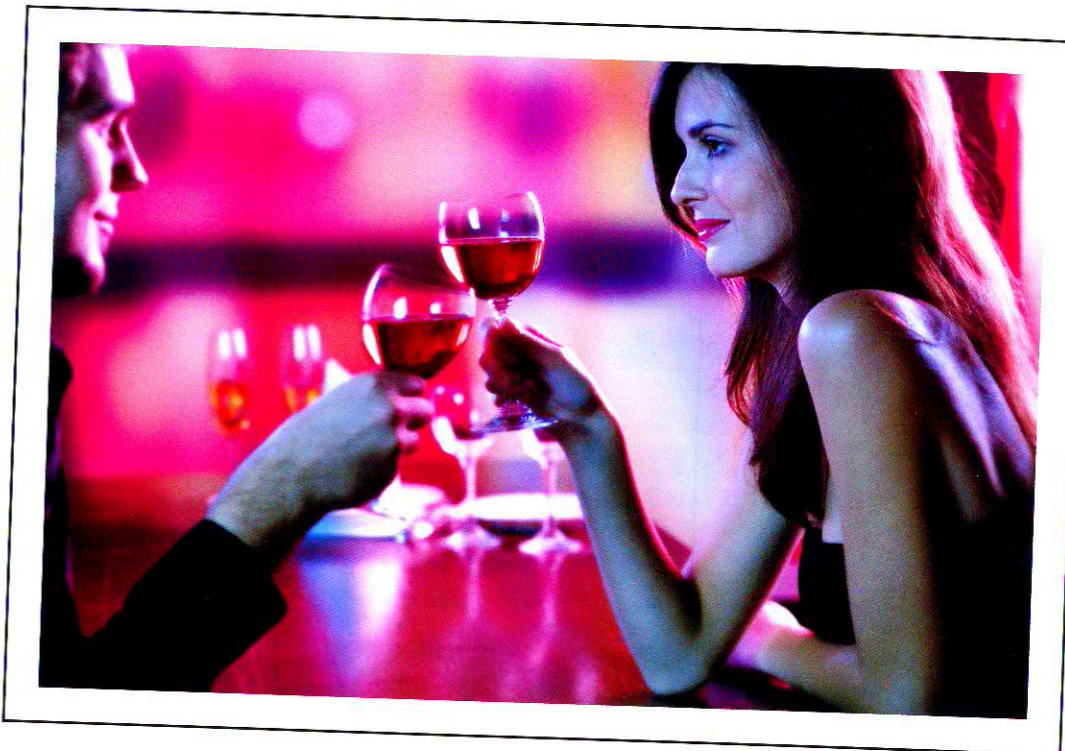
- «Il n'y a pas beaucoup de concepts qui visent un chiffre moyen. C'est soit très bon marché, soit très cher. Le restaurant moyen de gamme sert n'importe quoi.» (Mario Jr. Haddad, propriétaire du Al Falamanki et vice-président d'Empire International)
- «Les Libanais ne sont pas très aventureux en termes de gastronomie. La preuve, 80% de nos recettes sont partagées entre les mêmes 20 plats.» (Mario Jr. Haddad)
- «Les Libanais recherchent un concept complet, un bon rapport qualité-prix et un bon service.» (Bachir Ghanem, directeur associé de Shawarma Republic.)
- «Le marché libanais est très petit. Parfois, tu penses avoir tout fait comme il faut, mais le concept ne fonctionne pas.» (Tony Habre, CEO d'Addmind qui comprend Iris, White, Eight, Gem, Brut, Rococo, etc.)
- «Ce qui manque le plus à Beyrouth, c'est la qualité des restaurants aux saveurs étrangères. Je n'ai pas encore trouvé de sushis extrêmement bons*. En plus, les restaurants espagnols sont totalement absents de la scène.» (Gerald Chahine, journaliste.)
- «Les Libanais sont des bêtes sociales. Se rassembler autour d'une table avec de la bonne nourriture, du vin ou de l'arak, de la bonne musique, une belle ambiance, découvrir de nouveaux menus et discuter fait partie de leur vie depuis des décennies, même durant la guerre civile!» (Paul Ariss, président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries du Liban.)



*Cet avis n'engage que la personne interrogée et aucunement la Rédaction.

BUDGET, QUAND TU NOUS TIENS

S'il est difficile de connaître avec précision le budget que les habitants consacrent à leurs sorties au restaurant, toutes les personnes interviewées pour notre enquête avouent aller au restaurant au moins 4 fois par mois et dépenser un minimum mensuel de 100 \$, en excluant les "livraisons" à domicile. Les professionnels du milieu interrogés s'entendent, quant à eux, à dire que les Libanais moyens consacrent généralement la plus grande partie de leur budget aux sorties au restaurant une fois les nécessités de bases couvertes. Pour les bêtes sociales au grand train, le budget mensuel se calcule en milliers de dollars.



priorité. Nous avons donc fait un *lifting* au shawarma», explique-t-il. «Notre étude de marché a démontré que les gens n'ont plus de pause-déjeuner. Ils veulent quelque chose de bon, rapide et pas cher. La jeune génération est également beaucoup plus pointilleuse sur ce qu'elle mange», renchérit le restaurateur. La preuve: «Ce qui manque le plus à Beyrouth? Des endroits où l'on sait vraiment ce qu'il y a dans nos plats», nous confie Sara Majdalani, jeune professionnelle de 23 ans.

Shishamania & retour aux sources. A quelques centaines de mètres de ce nouveau comptoir à shawarmas, on entre dans une superbe demeure libanaise avec jardin où la cuisine libanaise a été remise au goût du jour. Ouverte depuis 2008, l'enseigne a poussé son concept à l'extrême. Pour son propriétaire,

Mario Jr. Haddad, les Libanais réclament un retour aux sources et l'authenticité. «Les gens viennent tous d'un village et sont très attachés à leurs racines. Ils nous disent toujours: "quand j'allais manger chez ma grand-mère"... L'idée était de recréer un village libanais en plein cœur d'Achrafié. Nous sommes allés dans chaque village rapporter les spécialités et concocter un menu basé sur une façon artisanale de faire les choses. Même les meubles et la vaisselle sont vintage», continue Mario Jr. Haddad. Le concept semble en effet répondre à une réelle demande puisque le restaurant, qui offre jusqu'à 500 chaises en été et reste ouvert 24 heures sur 24, fonctionne presque toujours à pleine capacité, et attire une clientèle très hétéroclite. Des jeunes qui s'y posent après avoir fait la fête aux personnes âgées qui y disputent une partie

de backgammon, le concept de retour aux sources semble transcender les générations, contentes de s'évader en apparence loin de Beyrouth. Surtout, «il y a un grand engouement pour la shisha depuis les 5 dernières années. Sa recette représente d'ailleurs un tiers de nos profits», confirme Mario Jr. Haddad, qui va même plus loin en ouvrant un petit magasin spécialisé dans la vente de produits du terroir libanais. Produits du terroir de qualité, redécouverte des traditions culinaires de nos ancêtres, alimentation saine grillée plutôt que frite: la popularité grandissante d'une flopée de restaurants de ce type confirme la tendance. Désormais, les clients se préoccupent de ce qu'ils mangent, de leur ligne et de la santé de la famille. De plus en plus, les produits des petits producteurs locaux sont mis en avant. «En 2004, la création de Souk El Tayeb





était quelque chose d'un peu étrange, mais ça a pris beaucoup d'importance depuis», explique Kamal Mouzawak, fondateur de Souk El Tayeb, ce célèbre marché bio libanais qui rassemble des producteurs de toutes les régions. Il a choisi de mettre ces préceptes en vigueur en ouvrant sa table au grand public rue du Fleuve. «Maintenant que les priorités d'après-guerre sont derrière nous, on a peut-être plus le temps de s'intéresser à ce genre de choses.»

Authenticité d'abord. Toujours sous le thème de l'authenticité, les bistrots et petits restaurants de quartier sont de plus en plus courus dans la capitale, révèle Nagi Morkos. «Aujourd'hui, les grands restaurants à thème et chaînes internationales commencent à être désuets. Les clients ont envie de lieux de

proximité comme les petits bistrots à Achrafieh qui ont investi d'anciennes demeures de caractère. C'est l'esprit d'un lieu qui a toujours été là, comme à l'européenne, qui attire», continue cet expert. «J'aime beaucoup la rue Abdel Wahab à Beyrouth», affirme quant à elle Ola Achkar, directrice de casting dans une boîte de production. Une tendance qui commence même à s'installer dans le Centre-ville avec le développement, par la compagnie Venture Hospitality, de la rue piétonne Uruguay et de ses petits pubs derrière le jardin Samir Kassir. Autre preuve que les Libanais recherchent de plus en plus d'authenticité: «Les deux principales zones de restaurants qui se sont développées autour du Centre-Ville sont Gemmayzé et Hamra, deux quartiers traditionnels», note Nagi Morkos.

Haut de gamme étranger. Vous êtes nombreux à l'avoir remarqué: les restaurants de hamburger poussent comme des champignons dans la ville depuis deux ans... Comme pour le shawarma ou la mankouché constamment déclinés, nombreux sont les restaurants qui redonnent ses lettres de noblesse au burger. Un phénomène "bobo chic" venu tout droit de grandes villes comme New York. Décor à l'américaine moderne et chaleureux, service rapide, ces "snacks" gagnent de plus en plus en popularité auprès des Libanais. Leurs prix relativement élevés (en moyenne, 12 000 LL pour un simple burger) ne semblent cependant pas décourager la clientèle, à voir leur rapide prolifération. Le "burger joint" n'est pas le seul concept importé au Liban ces dernières années. Selon Nagi Morkos, de plus en plus de chefs étoilés étrangers s'installent à



**TOP 3
LES CUISINES PRÉFÉRÉES DES
BEYROUTHINS**

- ① Cuisine libanaise (kebbé, puis molokhia et baba ghannouj).
- ② Cuisine italienne (lasagne ensuite pizza)
- ③ Sushi



Beyrouth. «Prenez par exemple le S.T.A.Y. de Yannick Alléno, le bistro français Couqley d'Alexis Couqulet ou encore le restaurant italien Da Giovanni de Giovanni Casa. Cependant, à date, aucun chef libanais n'a ouvert de restaurant à son nom.» Une chose est sûre: le haut de gamme gagne de plus en plus de terrain et plaît toujours autant à la clientèle locale. Les investisseurs misent définitivement sur le faible des Libanais pour le luxe. «On commence à s'orienter vers des concepts haut de gamme avec des chefs étoilés, parce que beaucoup d'entre eux commencent à s'intéresser au Liban», remarque Mario Jr. Haddad.

A Beyrouth, on sort où? De Gemmayzé à Sassine, passant par Hamra et le Centre-Ville, de plus en plus de quartiers à Beyrouth se

transforment en populaires destinations pour gourmets. Selon les experts interviewés, si la localisation d'un établissement est l'un des facteurs déterminants de son succès, chaque quartier attire une clientèle bien distincte. Le quartier de Hamra, réputé pour sa clientèle estudiantine, s'est imposé comme la nouvelle destination phare de Beyrouth en 2011, avec l'ouverture de 24 établissements depuis 2010 selon un recensement effectué par la société Hodema et le Commerce du Levant en 2011. Le quartier de Mar Mikhaël, extension de Gemmayzé, a également vu son nombre de bars et restaurants exploser depuis 2010, évidemment sans compter l'ouverture de nombreuses galeries d'art ou encore librairies qui y ont élu domicile. De son côté, l'autrefois très prisé quartier Monnot regagne depuis 2010 un peu de

sa notoriété grâce à l'ouverture de nouveaux établissements. Le Centre-Ville profite, quant à lui, du buzz dont jouit le Liban et sa capitale à l'échelle internationale pour s'offrir des concepts haut de gamme aux Souks de Beyrouth ou encore le dernier projet de Beirut Hospitality Company: Zaitunay Bay, regroupant 17 nouveaux restaurants en bord de mer. Les zones en périphérie de la capitale se développent de plus en plus étant donné les prix avantageux des loyers. Si les Beyrouthins sont moins tentés de sortir de la capitale en raison du trafic, plusieurs n'hésitent pas à faire le trajet pour essayer un restaurant ou un établissement réputé, mais encore pour éviter les problèmes de stationnement récurrents de la métropole! □

Enquête menée par
Andreane Williams

Nous voulons préciser que cette enquête a été menée auprès d'un échantillon non exhaustif de la population beyrouthine.

