

EXCLUSIF: LA BOURSE DES RESTAURANTS EN 2014

L'ESPRESSO MAGAZINE

5000 L.L. N° 2983 DU 9 JANVIER 2015

**IN-GEAGEA
ARRER LA
IE DE GUERRE**

**VIEWS
SSAN KHALIL
SALHAB
ARAM**

**OS
PARALYSE
BAN**

**STRATÉGIE
AECH
IPER DES
AGES LIBANAIS**

**SSAD
ACHE PAR
ROUTINE?**



INDICES

Essence 98 octanes Baisse de 9 800 livres par an

De fin décembre 2013 à fin décembre 2014, le prix du bidon d'essence de 20 litres, d'une capacité de 20 litres, et celui du bidon d'essence 95 litres, ont reculé sur le marché local respectivement chacun de 9 800 livres par an. Le premier avait enregistré un prix de 33 600 livres le 26 décembre 2013 et le dernier 32 900 livres à la même date. Parallèlement, le prix du diesel pour véhicules a baissé de 9 600 livres et le gazout rouge de 10 100 sur la période verte. Quant au prix de la bonbonne de gaz butane de 10 kg, il a accusé une baisse de 7 100 livres, alors que celui de la bonbonne de gaz butane de 12,5 kg a baissé de 8 900 livres. A titre de rappel, le prix du baril de Brent avait clôturé l'année 2013 autour de 112 dollars, tandis qu'il a baissé à moins de 60 dollars fin 2014, ce qui se traduit par une régression de son prix de près de 52 dollars.

Emplois 600 pharmaciens au chômage

600 mille pharmaciens sur un total de 7 500 inscrits auprès de l'Ordre des pharmaciens seraient au chômage. Seulement 10 d'entre eux travaillent à l'étranger. C'est ce qu'a déclaré le président de l'Ordre, le Dr Rabih Hassouna, qui a souligné par ailleurs que 600 pharmaciens libanais ne travaillent pas dans leur spécialisation parce que celle-ci n'a pas été légalisée par le gouvernement. Il a insisté sur le fait que l'Etat n'accorde plus de permis à de nouvelles facultés de pharmacie vu que le nombre déjà existant est suffisant pour subvenir aux besoins du marché local. 5 à 10% des pharmaciens libanais entreprennent des études à l'étranger.

EXCLUSIF

La bourse des restaurants en 2014

Dans un entretien exclusif accordé à *Magazine*, Nagi Morkos, cofondateur et gérant associé de la société de conseil Hodema, qui célèbre cette année ses dix ans d'existence, dresse un bilan exhaustif du secteur de la restauration pour 2014.

«Dans le contexte politique et économique morose que connaît le Liban actuellement, le secteur de la restauration a forcément souffert. Les Libanais sortent moins, découragés par les multiples dangers sécuritaires, et les touristes sont aujourd'hui principalement les expatriés libanais qui visitent leurs familles et remplissent les restaurants pendant leurs vacances. Quant aux touristes étrangers, ce sont en majorité des Irakiens et des Syriens. Les investissements dans le secteur de la restauration ont diminué et les chiffres de 2014 reflètent un net ralentissement de la croissance du secteur. Selon l'étude de marché des restaurants, cafés et bars, que Hodema réalise chaque année depuis 2010, nous avons recensé pour l'année 2014, 808 restaurants, bars et cafés à Beyrouth, contre 787 en 2013, ce qui représente une croissance de 2,5%, alors qu'elle était de 7% l'année précédente. Côté fermetures, 18% des restaurants recensés en 2013 ont mis la clé sous la porte en 2014 (soit 142 établissements). En contrepartie, 163 nouvelles enseignes ont vu le jour en 2014, un chiffre positif compte tenu de la situation, mais qui reste néanmoins moins important que celui de 2013 (190 ouvertures)».

QUEL EST LE PROFIL TYPE DE L'INVESTISSEUR DANS LE SECTEUR FOOD & BEVERAGE (F&B) EN 2014?

L'année dernière, les investissements se sont rationalisés et les développeurs de projets sont principalement des professionnels, notamment de grands groupes de restauration comme Boubess, avec de nouveaux concepts tels que Cucina au centre-ville, Café centre-ville aux souks de Beyrouth et Coast, à Zaitunay Bay, ou encore le groupe Found'd avec des projets tels Memory Lane, à Mar Mikhaël, et The Downtowner à Badaro. Le secteur continue d'attirer des investisseurs indépendants, mais ces derniers misent plutôt sur des zones émergentes à loyers abordables. Ainsi, un quartier comme Badaro a la cote à



Nagi Morkos.

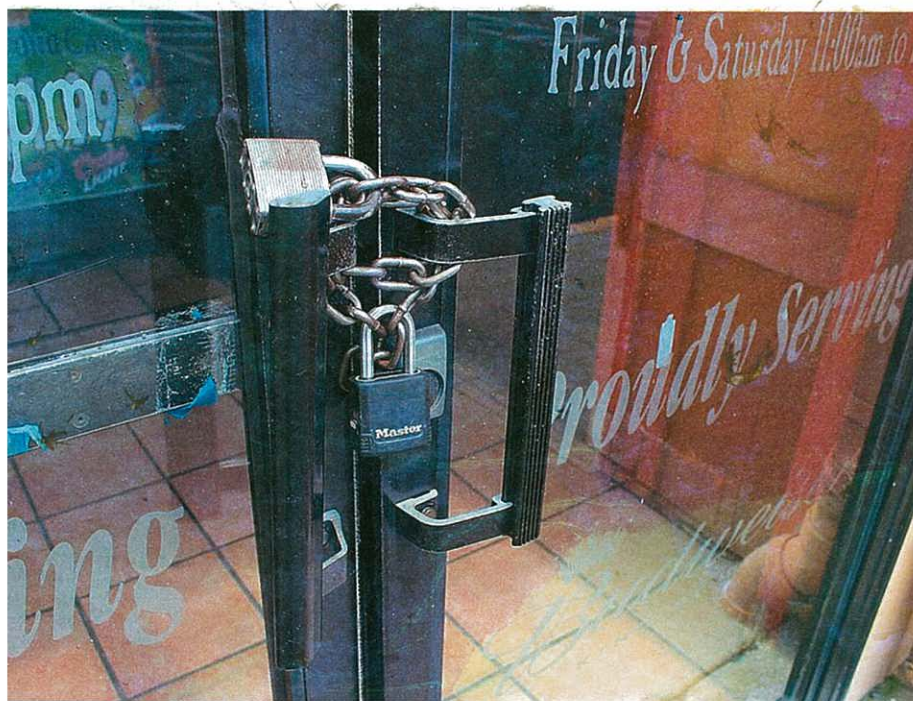
la fois des groupes et «amateurs», alors que d'autres zones, comme Gemmayzé et Mar Mikhaël, avaient à l'époque mis du temps à attirer les grands groupes de restauration.

ET EN TERMES DE MONTANTS D'INVESTISSEMENTS?

Ils sont à la baisse, la préférence des investisseurs allant désormais aux plus petites surfaces dont le développement nécessite moins d'argent et qui connaissent aujourd'hui une plus longue vie. Des enseignes de grande taille telles que Momo at the Souks ou Salmontini ont fermé leurs portes. Par conséquent, le nombre total de places assises est en recul: début 2014, il s'élevait à 57 117 places, en diminution d'environ 2% par rapport à 2013. Depuis 2013, les enseignes F&B tendent à se regrouper dans des centres presque exclusivement consacrés à la restauration, aujourd'hui situés à Dbayé, Verdun et Bliss, ce qui leur permet de bénéficier de loyers intéressants et de partager un certain nombre de frais.

QUELLES SONT LES TENDANCES QUI ONT EU LA COTE CETTE ANNÉE AUPRÈS DES LIBANAIS?

La crise a changé la face du secteur de la restauration, qui se «démocratise». Les Libanais commencent à désertir les concepts qui prônent l'opulence ou le «show



ont privilégié en 2014, des lieux intimistes, à l'exception de l'ouverture NE Beirut, une boîte de nuit du Sky Management, d'une surface de 2, ouverte uniquement le week-end. Les autres, avec la dégradation du pouvoir d'achat, la plupart des Libanais favorisent les établissements à budget accessible, délaissant les établissements haut de gamme en faveur de concepts abordables tels que des cafés et bistros italiens ou français, ou des bars joints ou encore les nouveaux établissements à succès en 2014, notamment les bars - croisement entre pub et café. La cuisine libanaise, elle a toujours

la cote, de même que la cuisine syrienne, nouvelle arrivante sur le marché drainée par l'afflux de ressortissants syriens.

QUELS SONT LES DÉFIS DU SECTEUR POUR L'ANNÉE 2015?

L'année 2015 hérite de problèmes structurels non résolus en 2014 et devra faire face à plusieurs défis parmi lesquels des loyers onéreux, l'afflux de travailleurs syriens – souvent peu qualifiés – qui concurrencent les Libanais et tirent vers le bas l'échelle salariale, l'inflation des prix et le manque de parkings. Quant au scandale alimentaire, déclenché par le ministre de la Santé au mois de novembre 2014, il a fortement secoué le secteur de la restauration, déjà en souffrance, mais a servi de coup d'envoi à plusieurs initiatives nationales privées pour l'amélioration des normes d'hygiène, notamment la création d'une académie de formation à la sécurité alimentaire à la Chambre de commerce, d'industrie et d'agriculture de Beyrouth et du Mont-Liban (CCIABML), en coopération avec l'Association des franchises libanaises (AFL), le syndicat des restaurateurs et l'Union des syndicats du tourisme. En dépit de ces défis, l'industrie est réputée pour sa résilience et son dynamisme, les restaurateurs affronteront sans doute cette nouvelle année avec créativité et positivisme. ■

Le restaurant se rationalise

Les établissements se rationalisent et l'apanage en majorité, en 2014, de groupes tels que Boubess, Found'd et d'autres.

4, 808 restaurants, bars et cafés ont été recensés à Beyrouth, contre 787 en 2013, soit une croissance de 2,5%, alors qu'elle était de 7% un an auparavant.

163 restaurants recensés en 2013 ont été fermés la clé sous la porte en 2014 (soit 163 établissements). En contrepartie, 163 nouvelles enseignes ont vu le jour en 2014, soit un chiffre positif mais néanmoins moins élevé que celui de 2013 (190 ouvertures).

PROCHE-ORIENT



Qatar-Turquie Un projet de 14 milliards \$

Un consortium qatari regroupant, entre autres, Nebras Power Company et Qatar Holding négocie avec le gouvernement turc l'exécution d'un projet portant sur l'exploitation minière et l'installation d'équipements électriques d'un coût total de 14 milliards de dollars. Les deux firmes se sont constituées en consortium avec d'autres sociétés étrangères de développement afin de remporter l'exécution des études de faisabilité du projet et sont en pourparlers avec des banques internationales pour en assurer le financement. Le projet porte sur la construction d'installations de centrales électriques opérant sur le charbon d'une puissance de 4 500 mégawatts.



Dubaï KHI vend l'hôtel Movenpick

Kingdom Hotel Investment (KHI), une filiale de Saudi Arabia's Kingdom Holding, a vendu 100% de ses actions de l'hôtel Movenpick et les appartements meublés du complexe Bur, à Dubaï, pour la somme de 95 millions de dollars à une compagnie basée aux Emirats arabes unis. La transaction est un signe de confiance dans la solidité de l'économie et de l'environnement de Dubaï soutenue par des opérations de fusion et d'acquisition dans le secteur hôtelier sur un plan régional. KHI est une compagnie centrée sur le développement dans le secteur hôtelier sur les marchés émergents dans la région Mena et de l'Asie. Par ailleurs, KHI est propriétaire de 22 hôtels dans le monde, notamment le George V à Paris, The Plaza à New York, Savoy Hotel à Londres, Four Seasons Hotel à Toronto et Fairmont Hotel à San Francisco.

PAGES RÉALISÉES PAR LILIANE MOKBEL