



LÉA HÉLOU
AMBASSADRICE DES
SAVEURS LIBANAISES
À LONDRES



**BARS À
COCKTAILS**
LES SUBTILS
MÉLANGES DE L'ÉTÉ



GEORGES KORDAHI
DILEMME ENTRE
LA NOTORIÉTÉ ET
LES CONVICTIIONS

MAGAZINE

LE MENSUEL

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE, POLITIQUE ET LIFESTYLE

AOÛT 2018 - www.magazine.com.lb



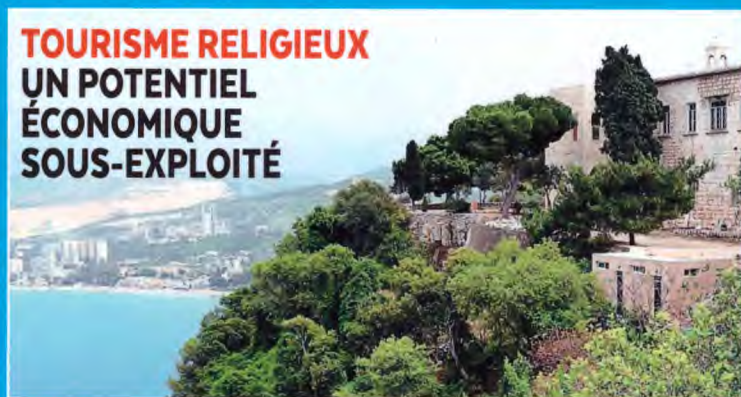
COMBIEN COÛTE L'ARMÉE

BANQUES
LA FAILLITE
EST INTERDITE



SIN EL-FIL
NOUVEAU QUARTIER
DES AFFAIRES

TOURISME RELIGIEUX
UN POTENTIEL
ÉCONOMIQUE
SOUS-EXPLOITÉ



CALL CENTER SERVICES BANCAIRES NON-STOP

OÙ EN EST LA CAMPAGNE SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE?

Nagi Morkos, managing partner à Hodema, a déclaré à Magazine qu'«au Liban, il n'y a pas vraiment de cadre légal qui permette d'assurer une vraie traçabilité des produits ni d'institutions qui assureraient un contrôle de qualité de manière centralisée». «Restaurateurs, distributeurs, importateurs établissent parfois leurs propres mécanismes de contrôle interne ou se raccrochent à des certifications internationales comme les normes ISO», a-t-il ajouté. En 2014, plusieurs scandales d'hygiène alimentaire ont défrayé la chronique. Le ministre de la Santé de l'époque, Waël Bou Faour, avait alors pris le sujet en main, faisant de la lutte pour la sécurité alimentaire une priorité. Aujourd'hui, cette campagne est reléguée aux calendes grecques. On peut d'ailleurs faire un parallèle avec l'interdiction du tabac dans les lieux publics. Au début, la loi était appliquée avec sévérité. Quelques années plus tard, tout est oublié, on peut fumer la chicha et la cigarette quasiment partout.



EVALUATION

Mérite-t-il ce prix?

OUI

OU

NON

Le prix d'un sandwich de frites est de 7000 L.L. dans les plages privées moyen de gamme. Dans les plages haut de gamme, le concept de sandwiches est banni, remplacé par des plats prêts de poulet dont le prix est d'environ 30000 L.L.

BATCHIG À BROUMANA

Une deuxième branche de Batchig de Mayrig située à Villa Broumana est venue s'ajouter à son premier point de restauration à Dbayé. L'inauguration a eu lieu en présence de la copropriétaire, Aline Kamakian. Le concept est celui d'un restaurant et café du Moyen-Orient levantins offrant une cuisine libanaise avec une touche arménienne et des saveurs syriennes, jordanienne et grecques. La décoration intérieure a été conçue par la société Casafekra appartenant à Assad Abou Jaoudé.



CUISINE SAINNE



La cuisine libanaise a occupé la 6ème position dans un classement des cuisines ethniques les plus saines au Moyen Orient, selon un rapport cité par QSR's en 2017 intitulé «Loin d'être malsaine». Le rapport cite le plat friké composé de graines de blé complet, faible en gras, riche en protéine, fibre, calcium, et bien sûr le taboulé, considéré comme «la dose de vitamine C de la journée».

CAFÉ BADARO, DERNIER NÉ DU QUARTIER

Les points de restauration simples, loin de toute sophistication se multiplient mais ne se ressemblent pas à Badaro. Leurs prix sont abordables. Dernier né des enseignes, Café Badaro, qui propose des plats orientaux. Il sert petit-déjeuner, déjeuner, dîner, boissons et café. Il est suffisamment spacieux pour accueillir des groupes sur sa terrasse.



1

Majid Al Futtaim Retail-Carrefour a ouvert une nouvelle branche au Liban. Elle est située au Town Center à Zouk Mosbeh sur l'autoroute menant à Jeïta. Une autre branche se trouve au Beirut City center Hazmieh.



HÔTEL LANCASTER EDEN BAY EST DÉJÀ OPÉRATIONNEL

Malgré les protestations répétées des associations émanant de la société civile accusant «des forces influentes» de délivrer un permis de construction sur des domaines publics et la mobilisation de la presse contre le projet de complexe balnéaire sur le rivage de Ramlet el-Bayda, Lancaster Eden Bay a ouvert ses portes devant la clientèle, en l'annonçant lors d'un cocktail dînatoire pompeux. Ce complexe est une destination 5 étoiles dotée de 144 chambres ayant toutes une vue sur la Méditerranée.