

Special

JUIN 2014
EDITION 210 7000 L.L.

**HIBA
TAWAJI**

L'ÉTOILE
BRILLANTE
D'OUSSAMA
RAHBANI

RENCONTRES

YASMINE HAMDAN
SUZAN HAJJ HOBEICHE
NEEMAT FREM
MICHEL ELEFTERIADES

FESTIVALS

UN ÉTÉ AU
DIAPASON

UN NUMÉRO

**100%
MADE IN
LEBANON**



SEMSOM, LA CUISINE LIBANAISE AVEC UN TWIST À L'ASSAUT DE NEW YORK!



Hommos avec olives

Christine Sfeir accumule les succès, de concept en concept, sur le plan local et régional, et part maintenant à l'assaut du reste du monde. Après avoir introduit le concept américain Dunkin' Donuts au Liban, elle espère réitérer l'aventure avec Semsom aux États-Unis. Nous avons choisi, dans le cadre de notre numéro Made in Lebanon, de mettre le point avec elle sur le succès continu de Semsom.

Pourquoi ce choix d'ajouter un «twist» à la cuisine libanaise traditionnelle ?

Nous voulons promouvoir l'état d'esprit et le mode de vie Libanais moderne, qui sait rester attaché à ses racines et traditions tout en aimant voyager autour du monde et goûter à de nouvelles aventures.

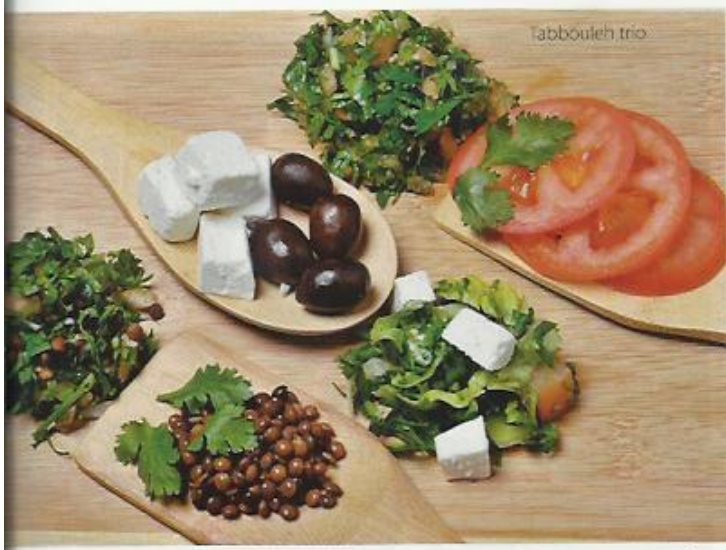
Voilà pourquoi nous avons décidé de créer Semsom, un concept qui reflète notre caractère!

Ce « twist » est présent dans notre menu sous trois formes: nos recettes typiques villageoises qui ne sont habituellement pas disponibles dans les restaurants, les recettes de « grands-mères » que nos clients ont partagé à travers nos « chasses aux recettes, (Recipe hunt) », et pour terminer, les créations spéciales de nos chefs qui laissent libre cours à leur imagination en innovant à partir des recettes libanaises traditionnelles.

Quel est le plat qui rencontre le plus de succès auprès des clients de Semsom ?

Sans hésiter, nos déclinaisons de hommos sont les éléments les plus populaires du menu. Le hommos au sumac, le hommos aux olives, etc...

Mais en général, tous nos plats avec un «twist» sont appréciés, comme par exemple nos osmallieh au poulet ou fromage, nos kebbehs au poisson, ou encore notre cheesecake rahat...



Votre succès vous a déjà permis d'exporter Semsom en Arabie Saoudite et au Koweït, comment évaluez-vous votre présence là-bas ? Et quels sont vos projets d'avenir en matière de franchise?

Aujourd'hui, Semsom est présent à Beyrouth, à Jeddah, au Koweït, et prochainement à Mascate et Riyad. Nous sommes aussi en négociation pour ouvrir dans d'autres marchés de la région.

2014 représente un défi important pour notre compagnie puisque nous ouvrons aux Etats-Unis, à commencer par Manhattan avant la fin de l'année.

Nous recevons beaucoup de demandes de franchises, et nous avons commencé des discussions pour le développement de la compagnie en Europe et en Asie.

Notre mission est de répandre et promouvoir le mode de vie libanais, optimiste et enthousiaste, et nous y travaillons dur !

Vous êtes aussi très actifs auprès des ONG; quelles ONG soutenez-vous et pourquoi cet engagement ?

Quelles que soient nos marques, nous considérons que contribuer au développement de notre société est une véritable priorité.

Chaque marque concentre son aide sur un type d'organisation. Dunkin Donuts aide principalement les ONG liées à l'enfance et l'éducation, Green Falafel se charge plutôt d'organisations environnementales et Semsom des causes concernant le Liban et son développement.

H.A.



Semsom Kuwait



Vue du bureau de New York



Ghazel bel Wared