

---

## Le restaurant L'Occa Matta fait peau neuve - Nagi Morkos

Publié le 31 octobre 2013 par [Nagi Morkos](#)

L'enseigne italienne L'Occa Matta, ouverte à Mar Mikhaël dans une ancienne maison libanaise en août 2011, change sa décoration. La salle a été rénovée et la terrasse réaménagée pour accueillir une pergola et élargir sa capacité assise de 20 à 40 places. À l'intérieur, L'Occa Matta peut recevoir une soixantaine de personnes. Le menu présente toujours des plats des régions du nord de l'Italie, comme la Lombardie et le Piémont, mais il introduit « de nouveaux plats simples et abordables », explique Sacha Aboukhalil. Parmi les nouveautés de la maison, les panzerotti mozzarella, jambon de parme et tomates, la Focaccia maison traditionnelle à la génoise, le tartare de bœuf à l'huile de truffe ou encore, au menu d'hiver, la polenta. Le ticket moyen est passé de 52 à 46 dollars. L'Occa Matta reçoit sa clientèle tous les jours de midi à 16h et de 19h30 à minuit. L'actionnariat a également changé, mais Sacha Aboukhalil demeure le partenaire principal de Cantina SAL, la société propriétaire du restaurant. Les travaux ont requis un investissement de 60 000 dollars que les partenaires espèrent amortir en une année. Quant à l'investissement de départ de 500 000 dollars, il a été remboursé à plus de 30 %.

à la une

