

## Ce généreux cuistot veut être là pour les ouvriers

**Gonneville-sur-Mer** — Au Clos des Pommiers, entre terre et mer, David Mokheddes reste campé derrière ses fourneaux. Ce reconfinement, il l'a voulu solidaire et généreux. À son image.

### Rencontre

Après une carrière bien remplie à Villers-sur-Mer et à Deauville, David Mokheddes voulait de l'authentique. Quand au début de l'année 2019, il découvre le petit restaurant de Gonneville-sur-Mer, ça a été « **le coup de cœur. C'était lui et pas un autre. C'était ma première visite et ça a été une évidence.** » Pour le cuisinier et sa compagne Aurélie, toujours partante pour un coup de main, ce sera ici et nulle part ailleurs. « **On a aimé le lieu, l'esprit, les gens.** »

À l'époque, Jacqueline Salles, qui s'affaire en cuisine depuis trente-huit ans, est sur le point de partir en retraite. Mais elle entend bien n'abandonner ses casseroles qu'à quelqu'un qui a la même vision du métier et qui continuera à écrire l'histoire de ce petit bistrot de campagne avec la même passion et le même goût des choses vraies. « **Une femme formidable. Elle voulait quelqu'un qui garde l'âme des lieux.** » Et David se voit bien en gardien du temple. « **Je n'ai rien changé. Tout simplement parce que c'était exactement ce que je voulais faire et partager.** »

Ici, pas de chichis : simplicité et

convivialité sont les maîtres mots. Les plats généreux et gourmands, concoctés avec des produits locaux, ne quittent pas l'ardoise. La fameuse tête de veau garde la corde. Et les clients en redemandent.

Le mois de mars laisse une trace douloureuse. Pas encore cicatrisée. « **Voir notre restaurant, habituellement tellement plein de vie, presque à l'abandon nous a fait tellement de peine.** » Le petit resto reprend vie dans l'ère post-confinement et des soirées-concerts en plein air animent les repas du vendredi soir sur la nouvelle terrasse en bois.

**« Ils sont là pour nous, alors je voulais être là pour eux »**

Alors quand les annonces gouvernementales tombent, il y a deux semaines, pas question pour David Mokheddes de baisser son rideau. Comme un peu partout, il propose des plats à emporter le week-end.

Mais il pense aussi à sa clientèle en semaine : « **Cette fois, les ouvriers sont sur les chantiers et c'est l'automne. Il fait froid. Il fallait proposer un vrai repas complet et revigorant. Avec de la sauce pour que cela reste bien chaud et bien consistant,**



*David Mokheddes a repris le Clos des Pommiers en 2019. Alors que les ouvriers continuent à travailler pendant ce deuxième confinement, il a décidé de rester derrière ses fourneaux pour leur servir des plats réconfortants.* | PHOTO : OUEST-FRANCE

insiste le cuisinier. **Ce sont des métiers durs, la pause du midi est importante. Ils sont là pour nous toute l'année, alors je voulais être là pour eux. Et tant que je serai debout, je resterai là pour eux.** »

**Le Clos des Pommiers**, route de Lisieux, à Gonneville-sur-Mer. Tél. 02 31 79 10 99. Repas ouvriers à emporter du lundi au vendredi. Et plats à emporter le week-end.