



Moussa El Khomri est bien plus qu'un restaurateur d'origine marocaine. Homme de réseau, il est resté fidèle à son quartier du Breil, où il porte encore régulièrement la bonne parole. Celle d'un entrepreneur d'origine étrangère qui a su faire son trou à force de travail, de rencontres et d'opportunités toujours saisies. Et c'est aussi pour ça qu'il vient de recevoir la prestigieuse Fourchette d'or de la Fédération Internationale du Tourisme...

## Une fourchette d'or pour Moussa El Khomri, restaurateur

RDV est fixé dans son joli restaurant de la zone d'Atlantis. Moussa, chemise et pantalon noirs sobrement élégants, le cheveu plaqué vers l'arrière, a appelé en renfort son chargé de comm'. Celui-ci présente d'emblée de superbes plaquettes illustrées racontant le parcours du restaurateur jusqu'à cette Fourchette d'or, remise début octobre, en présence du sénateur Charles Gautier, ami de longue date. Car Moussa est un homme de relations, de réseau.

Débarqué de son Maroc natal en 1965, à l'âge de 19 ans, avec pour seul bagage un certificat d'études, le jeune-homme s'installe chez un oncle parisien, ancien militaire de l'Armée française. Apprenti épicier, puis manoeuvre dans l'in-

dustrie automobile, Moussa vient passer des vacances dans l'ouest et trouve Nantes à son goût. Il s'y installe en foyer de jeunes travailleurs en 1969, entre aux chantiers Dubigeon et passe son CAP de monteur en charpentes de marine. Sa grande ouverture d'esprit et son indéniable soif de connaissances et de rencontres le font fréquenter la Jeunesse Ouvrière Catholique de son quartier. Il y raconte ses origines, sa culture et sa religion, s'imprégnant en retour de la culture de ses camarades. « *Chez Dubigeon, j'étais très investi au comité d'entreprise, et j'allais fouiner au MIN, pour l'approvisionnement, se souvient Moussa. J'ai compris que j'étais fait pour le commerce !* ».

**Quant on veut, on peut en France...**

avec son épouse Fatiha, talentueuse pâtissière. Parallèlement, le néo-restaurateur, toujours battant, s'inscrit à la CMA, et intervient au CIFAM. Son témoignage de travailleur acharné et volontaire — « *quand on veut, on peut, en*

*France !* » — impressionne toujours les jeunes générations. Fort du succès de son restaurant, Moussa le déplace vers St Herblain, en 1985. Il

reste 23 ans dans le bourg, avant de migrer vers la zone commerciale voisine, en plein boum. « *La Fantasia de Marrakech* » y est tout à son aise, décor exotique, tentures chaleureuses et peinture de...fantasia aux murs. Aujourd'hui à la tête de 15 salariés, Moussa n'a pas pris la grosse tête. Il fait vivre sa culture au travers de soirées d'animation très courues, et contribue même à l'organisation de voyages solidaires au Maroc. Il continue à prêcher inlassablement les vertus du travail et de l'engagement. « *Sérieux et ténacité au travail sont indispensables pour réussir. Mais il faut aussi aller chercher les infos et rencontrer les gens, pour trouver les opportunités...* », conclut-il avec une fougue que ses 64 printemps n'ont pas érodée. N'allez surtout pas parler de retraite à cet homme là !

C.F.D.

### >> DE L'ÉPICERIE EXOTIQUE À LA RESTAURATION MAROCAINE...

Exit les bateaux. Moussa monte sa première épicerie dans la galerie du Sillon de Bretagne. « *Écoutant toujours les conseils de mes amis du tissu associatif, je m'approvisionnais en produits encore peu vendus à Nantes, sou-bressade, épices...* ». Une période de travail intense, sur les marchés « *jusqu'à Janzé, en Bretagne !* » et des stages de formation à la cuisine marocaine, pour parfaire les connaissances acquises auprès de sa Maman. Moussa ouvre une épicerie plus importante bd Delaunay, et y vend des plats à emporter, pastilla et autres couscous, qui feront vite sa renommée. Cette « *Ville d'Agadir* » se mue en restaurant, tenu



**La Fantasia de Marrakech**  
332, bd Marcel Paul  
44800 St Herblain Atlantis  
[www.lafantasiademarrakech.com](http://www.lafantasiademarrakech.com)