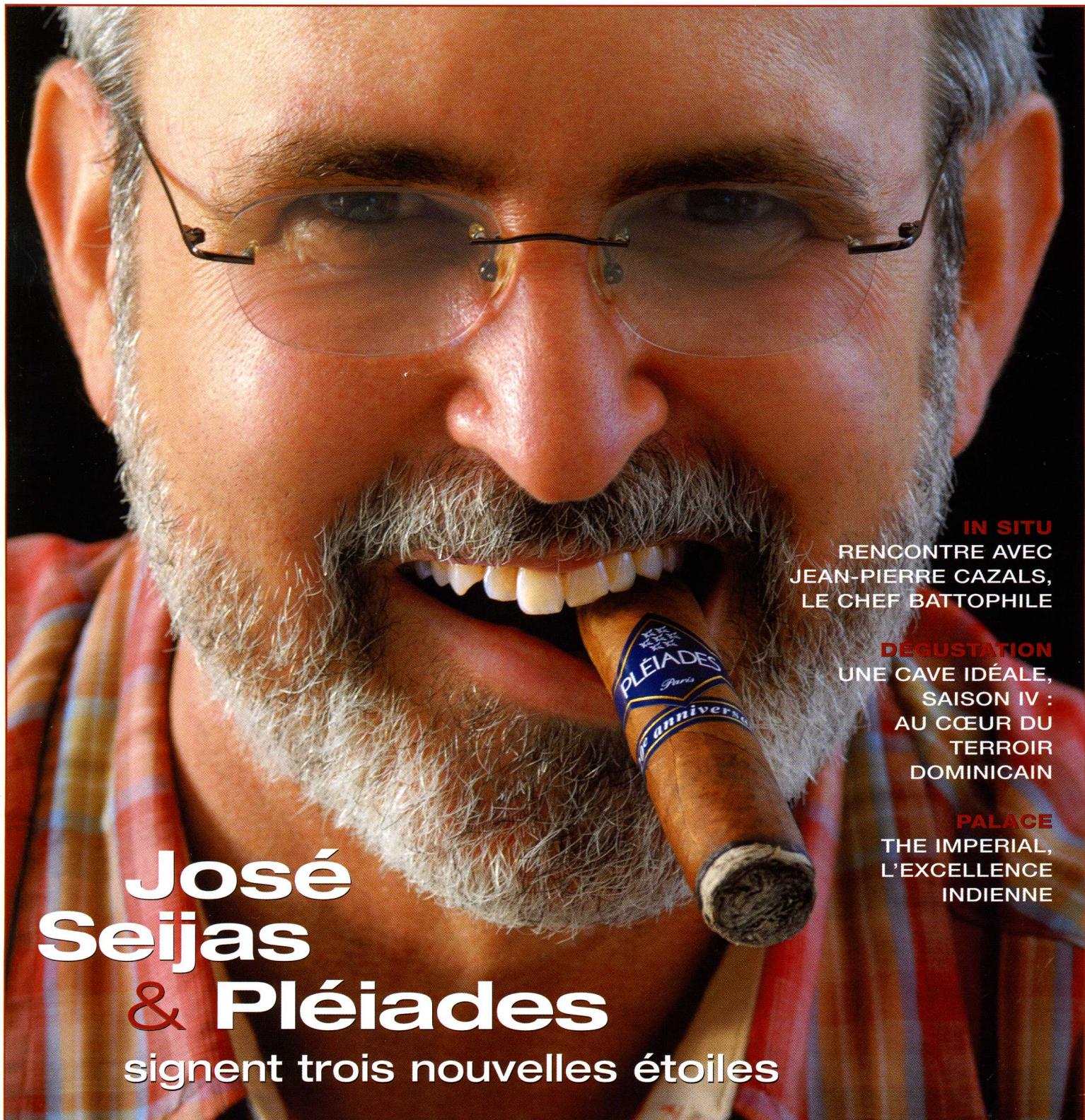


# cigares

N°48

spirits & co



**IN SITU**  
RENCONTRE AVEC  
JEAN-PIERRE CAZALS,  
LE CHEF BATTOPHILE

**DÉGUSTATION**  
UNE CAVE IDÉALE,  
SAISON IV :  
AU CŒUR DU  
TERROIR  
DOMINICAIN

**PALACE**  
THE IMPERIAL,  
L'EXCELLENCE  
INDIENNE

**José  
Seijas  
& Pléiades**  
signent trois nouvelles étoiles

NOVEMBRE 2007 France 5 € - Dom 5,93 € - Tom 830 XPF - Luxembourg 5,80 € - Belgique 5,80 € - Canada 8,00 \$ CAN - Maroc 53 DH - Côte d'Ivoire 3600 FCFA



# MICHEL CLOES

LA GASTRONOMIE A SON FESTIVAL



DE SES ORIGINES BELGES, UN PAYS OÙ LE BIEN MANGER EST UNE VERTU, ET D'UNE ENFANCE EN AFRIQUE NOIRE OÙ IL A DÉCOUVERT LES ÉPICES ET OÙ LES CULTURES CULINAIRES S'ENTRECHOQUENT, MICHEL CLOES A CONSERVÉ LE GOÛT DES BONNES CHOSSES, AU POINT D'EFFECTUER UN VIRAGE PROFESSIONNEL POUR SE RAPPROCHER DE SA PASSION. PAR AGNÈS LASCÈVE

**À** 47 ans, cet avocat international après des études en Californie et vingt ans d'exercice a été rattrapé par sa gourmandise. Il vient de créer CCN-World, une société spécialisée dans le conseil stratégique pour la haute cuisine sur le plan international. Rien de plus simple pour cet homme rompu au droit que de mettre en place des fusions, des acquisitions, de s'occuper de l'expansion d'une entreprise et du recrutement des professionnels de la gastronomie. En fait, comme il dit en riant : "Ma passion de la nourriture et de l'hospitalité me fait jouer les maîtres de maison. Ce que j'aime, c'est mettre en relation des gens faits pour s'entendre et se compléter. Je ne m'occupe plus que de ce qui me passionne, du culinaire, de l'hôtellerie et du vignoble. Je suis rompu à monter des partenariats, à élaborer des structures juridiques et sociales et j'exerce dans un domaine où l'humain prime, où des personnalités fortes sont confrontées à de fortes personnalités."

Ses nombreux voyages l'ont familiarisé avec toutes sortes de gastronomies et son but est de se tourner vers les pays émergents et les États-Unis. Pour compléter cette structure, il a eu l'idée de lancer un festival de gastronomie mondial et itinérant. Le premier a eu lieu à San Francisco début septembre, un franc succès. Des chefs de plusieurs pays, des artisans des métiers de bouche, des producteurs de vins et de fruits et légumes ont confronté leurs idées, des démonstrations ont eu lieu devant un public passionné. La municipalité, jumelée avec Paris, le consulat de France et sa mission économique, un fabricant de matériel de cuisine, des traiteurs, et bien d'autres sponsors ont joué le jeu au point de faire de cette manifestation un événement de haut niveau. Le prochain festival aura lieu dans notre capitale en mai prochain, en attendant Pékin en 2009 et Bombay en 2010. Toutes ces manifestations sont montées avec la complicité d'Albert Nahmias, consultant en communication et gastronomie. Rompu au milieu, rien ne lui échappe et, pour la circonstance, il a créé Gourmet Consulting Network et s'est associé à Michel Cloes. À Paris, des chefs étrangers seront les hôtes de grandes tables et investiront leurs pianos pendant le festival. Les grands hôtels et les palaces abriteront les invités. Au-delà du côté festif d'une telle manifestation, les échanges iront bon train avec des conférences et des tables rondes sur les tendances de la cuisine et du vin, sur la culture des produits, sur l'avenir de la gastronomie face à la globalisation, et enfin, une réflexion élargie à la planète et pas seulement franco-française. Vivement le printemps. <

Informations sur [www.gastronomyfestivals.com](http://www.gastronomyfestivals.com)

