

LE MAGAZINE DES ÉPICURIENS

cigares

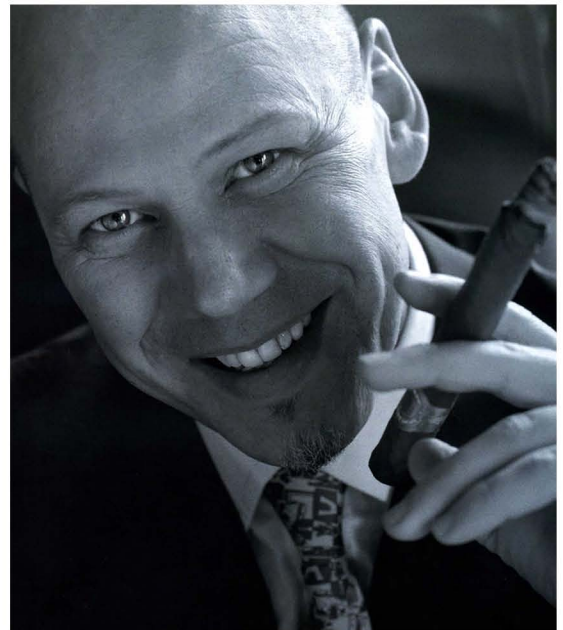
N° 45

spirits & co

michel cloes

hautement épicurien

ASSURÉMENT PASSIONNÉ DE GASTRONOMIE, AVEC LA CRÉATION DE CCN WORLD, MICHEL CLOES N'A PAS HÉSITÉ À TROQUER LA TOGE POUR LA TOQUE. ENTRE GESTION, DÉVELOPPEMENT, STRATÉGIE ET DROIT INTERNATIONAL, NOTRE ANCIEN AVOCAT NE CONNAÎT PAS DE FRONTIÈRES ET CULTIVE L'ART DE VIVRE AVEC UN NATUREL ÉTONNANT. UN ÉPICURIEN QUI NE MANQUE JAMAIS UNE OCCASION DE S'OFFRIR UN CIGARE. PAR CÉCILE FORTIS PHOTOS ROMÉO BALANCOURT



à l'instar d'un Robert Parker devenu l'un des plus grands noms du monde viticole ou des époux Zagat incontournables dans le monde de l'édition, Michel Cloes a fait le choix de troquer la toge pour la toque. Avec la création de CCN World, basée à Paris, cet ancien avocat, installé en Californie pendant plus de dix ans, avant de revenir en Europe au sein de grands groupes américains, s'est semble-t-il laissé guider par la passion. Un amour inconditionnel de la gastronomie et de tout son univers. Vous l'aurez compris, à ses côtés, le cigare est naturellement au centre du sujet. Grand amateur et fin gourmet, Michel Cloes s'affiche également comme un entrepreneur averti. S'il n'a pas encore rejoint les fourneaux, à travers Chef Culinary Network, il est passé maître dans l'art du conseil stratégique s'agissant de gestion et de développement international, de vente en ligne d'articles de presse spécialisée ainsi que de recrutement international de chefs, sommeliers, chefs pâtisseries ou encore directeurs de salle. D'autant que le droit international n'a plus de secret pour lui ! Avec Michel Cloes, la gastronomie française est au cœur des débats et le monde ne connaît pas de frontières. Un goût du voyage hérité d'une enfance passée entre l'Afrique et la Belgique, avant de s'envoler pour les États-Unis et

regagner l'Europe. Parmi ses plus beaux projets : la création d'un congrès annuel de gastronomie. Avec la volonté affichée que cet événement s'impose à terme comme le "Cannes de la gastronomie". Le haut de gamme s'affiche, en effet, comme une évidence pour notre épicurien. Et dans cet esprit international mettant à l'honneur les chefs et producteurs français, les produits et créations locaux ne sont jamais oubliés. À l'image du public, professionnel ou amateur, indifféremment et "gastronomiquement" bichonné. Le premier rendez-vous "Gastronomy by the bay Sausalito 2007" est fixé cet été, à Sausalito, du 31 août au 3 septembre. Quant au Festival de Paris et Beijing, ils sont d'ors et déjà au programme. Bien sûr, cet été, aux États-Unis, le cigare ne sera pas oublié : un Cigar Room est même à la carte. On risque fort d'y croiser Michel Cloes, cigare au bec, entre deux conférences ou dégustations. ■

Entre la partie académique réservée aux professionnels, les dîners d'exception élaborés par des chefs internationaux, les nombreuses spécialités réunies au Village, sans oublier le Cigar Room, les festivaliers devraient être séduits par le "Gastronomy by the bay Sausalito 2007"