

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 CHOSES, 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 maîtresses 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 échappé 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



THE FRENCH LAUNDRY

RIGUEUR, GENTILLESSE ET VOLUPTÉ

SON ÉTABLISSEMENT DE NEW YORK EST TRÈS COURU : CELUI DE CALIFORNIE, ON S'Y REND COMME DANS UN SANCTUAIRE. POUR CEUX QUI N'ONT PAS EU LA CHANCE D'Y DÉCROCHER UNE TABLE, DEUX ANNEXES À PETITS PRIX AIDENT À PATIENTER EN VUE DE L'EXPÉRIENCE QUE REPRÉSENTE UN REPAS À LA FRENCH LAUNDRY. PAR AGNÈS LASCÈVE

Thomas Keller est un chef posé, un brin introverti. En fait, c'est un homme calme et discret, un bourreau de travail dont l'exigence n'a pas de limites. Il faut voir son importante brigade, concentrée et respectueuse, tous ces jeunes ravis d'être là et qui mesurent leur chance d'avoir été embauchés auprès de ce grand professionnel. Sa cuisine fonctionne comme un navire de guerre, chacun à son poste et pas de tergiversation. En salle, le ballet des serveurs s'apparente à un spectacle où, là aussi, chacun connaît son rôle. Les soirées se déroulent, sans fausse note, dans une pénombre savamment étudiée. Il est de bon ton de prendre l'apéritif dans le jardin attenant au restaurant au milieu des roses anciennes, des herbes et des légumes. L'établissement doit son nom à son ancienne fonction, une laverie à la française qui n'a jamais vraiment eu le vent en poupe, trop raffinée, trop luxueuse pour ce petit bourg. La maison construite en 1900 était à l'origine un saloon où des

femmes légères affolaient la population locale au point que l'établissement fut fermé par les ligues de vertu. Quand, en 1994, Thomas Keller reprend l'établissement, un petit restaurant de rien du tout, il démarre avec presque rien. Aujourd'hui, membre de la chaîne Relais & Châteaux, il cumule toutes les récompenses dont les fameuses trois étoiles du Michelin. Quant aux réservations, elles sont prises deux mois à l'avance, de date à date.

Sa créativité s'appuie sur la qualité des produits. En Californie, les légumes sont presque tous cultivés en agriculture biologique et cela permet de retrouver des goûts oubliés, pour les tomates et les melons particulièrement. Mais, ce n'est pas suffisant pour cet imaginaire qui se sert de ces saveurs magnifiques pour les intégrer à des plats sophistiqués comme le homard du Maine poché au beurre doux accompagné de poireaux et de concentré de jus de betterave ; les huîtres dans un sabayon de tapioca agrémenté de caviar ; les oursins à l'oran-

ge verte en aigre-doux ; le poisson cru et un bouillon de champignons ; le foie gras au torchon servi avec des topinambours, des prunes et une sauce aux truffes et au cresson ; les ris de veau, avec de la petite romaine sautée et des câpres ; un bœuf goûteux grillé aux carottes, artichauts, feuilles d'épinard et sauce bordelaise. Il ne faut pas non plus oublier les desserts, le sorbet au raisin avec sa mousse au verjus et son coulis ; les minis doughnuts à la cannelle et le cappuccino semi-freddo ; le délice au chocolat et à la menthe ; la tarte aux figues et encore bien d'autres. Les cuissons sont justes, les proportions des ingrédients également et les portions suffisamment petites pour permettre de se régaler sans se goinfrer. Deux menus de neuf plats, dont l'un végétarien, 240 \$.

Ouvert tous les jours pour le dîner plus vendredi, samedi, dimanche pour le déjeuner. <

6640 Washington Street - Yountville CA 94599.

Tél. : 707 944 2380



1. Café de la Presse

Nostalgie à la une

Paris vu par les Californiens, ça fait sourire. D'autant que ce restaurant est face au portique qui signale l'entrée du quartier chinois. On est dans les clichés, mais ce n'est pas gênant, l'ambiance y est bon enfant et le service efficace. Dans un décor de brasserie à l'ancienne, le long du bar, toute la presse internationale est à la disposition des clients, qui ne se privent pas de la feuilleter. Les excellentes tartes flambées sont la grande spécialité de la maison. En plus de la carte, chaque jour de la semaine offre un plat vedette au déjeuner et un autre au dîner. Rien que du classique : confit de canard, navarin, cassoulet, bouillabaisse, tournedos Rossini. Le dimanche, au brunch, croque-monsieur et pan bagna se taillent la part du lion. Compter 40 \$. Ouvert tous les jours, 352 Grant Ave. at Bush Street - San Francisco CA 94108. Tél. : 415 398 2680.

2. The Slanted Door

Une cantine chic et exotique

Exemplaire histoire à l'Américaine que celle du chef propriétaire Charles Phan. Après avoir émigré en 1975 avec toute sa famille, ce Vietnamien est, trente-deux ans plus tard, à la tête d'un des plus grands, des plus modes et des meilleurs restaurants de San Francisco. Situé dans l'ancien embarcadère, un bâtiment réhabilité et transformé en temple de la bonne bouffe avec boutiques chics et restaurants, son établissement donne sur l'eau et une terrasse plus populaire le prolonge. À l'intérieur, l'immense salle est divisée en trois parties et le bar très contemporain est pris d'assaut. La cuisine vietnamienne est enlevée, pas grasse du tout, les aliments conservent leurs saveurs qui ne sont pas cachées par trop d'épices, d'herbes exotiques ou de sauce soja. Les produits locaux sont largement utilisés et le tout est d'une fraîcheur exemplaire. Il faut commander plein de plats et les partager



avec toute la tablée, la meilleure façon d'y goûter. Compter 50 \$. Ouvert tous les jours, 1 Ferry Building #3 - San Francisco CA 94111. Tél. : 415 861 8032

3. Aqua

Service à la Française

Laurent Manrique est originaire du Sud-ouest, ce qui ne l'empêche pas de privilégier le poisson et les produits de la mer. Une cuisine de très haut niveau, aux cuissons justes et sous légère influence asiatique dont se régale une clientèle élégante qui se trouve à l'aise dans ce décor sophistiqué et feutré. Menus à 72 et 105 \$. Déjeuner du lundi au vendredi, dîner tous les soirs. 252 California Street - San Francisco CA 94111. Tél. : 415 772 8550

4. Market Bar

Cuisine américaine

Crabe, thon cru, filet de bœuf ou de saumon sauvage, frites, brownies, des plats simples, des vrais goûts, une cuisine américaine traditionnelle qui flirte avec l'Italienne, vinaigre balsamique et tomates mozzarella, confectionnée avec d'excellents produits issus de l'agriculture biologique. Ajouter un service pro, une ambiance bon enfant et une terrasse prise d'assaut au moindre rayon de soleil. Compter 60 \$. Ouvert tous les jours. Ferry Building at Market Street - San Francisco CA 94111. Tél. : 415 434 1000





4. Ozumo

Le temple du Saké

Trois salles aux ambiances différentes pour cet immense restaurant japonais qui propose toutes sortes de sakés. Il y en a à boire tièdes, d'autres froids, d'autres à température ambiante, c'est selon le plat dégusté.

Beaucoup de poissons, of course, cuits au charbon de bois et dont la peau est grillée devant vous au chalumeau, un spectacle surprenant. Un bar à sushi, qui fait courir toute la ville, et une ambiance tout à fait trendy font de cette table l'une des plus en vogue de San Francisco. Compter 100 \$.

Ouvert tous les jours. 161 Stewart Street
San Francisco CA 94105. Tél. : 415 882 1333

5. The Bubble Lounge

Champagne pour tout le monde

Ce vaste lieu est consacré au champagne avec près de trois cents références. Au rez-de-chaussée, une immense salle aux lumières tamisées, aux murs de briques, aux profonds canapés rouges, un grand comptoir.

Au sous-sol, deux salles. Dans la grande, on y danse en fin de semaine, dans la petite, la Krug room, des fauteuils de cuir bien ciré lui donnent un faux air de club anglais.

La cuisine n'est pas en reste même si elle est faite pour accompagner les bulles.

À grignoter avec les doigts, des petites bouchées originales comme du cœur de palmier entouré de prosciutto et de parmesan, le tout dans une pâte filo, quelques sandwichs toastés, des salades composées, un choix de fromages et, bien évidemment, des huîtres et du caviar. Dînette à partir de 12 \$. Champagne, la coupe 12 \$, jusqu'au magnum de Cristal Roederer 1 989 à 2 500 \$. Ouvert uniquement en soirée



et fermé dimanche et lundi. 714 Montgomery Street - San Francisco CA 94111. Tél. : 415 434 4204

6. Rouge & Blanc

Rien que du vin

Un tout nouveau bar où l'on vient pour déguster toutes sortes de vins dont la plupart sont californiens, une décoration qui privilégie le rouge justement, une clientèle assez masculine de sortie de bureaux, mais aussi un bar où l'on se donne rendez-vous pour grignoter une planche de très bonne charcuterie ou de fromages. Les serveurs écoutent vos envies et conseillent en fonction. Une approche maligne pour découvrir les vins du Nouveau Monde. Compter 40 \$. Ouvert tous les jours.

334 Grant Ave. - San Francisco CA 94108.
Tél. : 415 391 0207

8. Dragon Well

Le Chinois du coin

Un très gentil dragon veille sur cette petite salle que les habitants de ce quartier mode et décontracté fréquentent en voisins. Un espace simple et dépouillé, une cuisine chinoise classique et aussi plus contemporaine, canard au thé fumé par exemple, et le tour est joué. Les touristes égarés sont reçus avec la même attention que les habitués. Compter 30 \$.

Ouvert tous les jours. 2142 Chestnut Street
San Francisco CA 94123. Tél. : 415 476 8888

