



La cuisine française à l'honneur à San Francisco

Trois jours de rencontres et de démonstrations culinaires pour professionnels et amateurs, organisés par Michel Cloes

Par Jean Desmarests

On la dit parfois en danger, moins créative, dépassée par d'autres saveurs... Mais que l'on se rassure la gastronomie française se porte bien comme en témoigne le festival de gastronomie et littérature gourmande « Gastronomy by the Bay », qui se tient à San Francisco pendant le week-end de Labour Day dans le Ferry Building. L'organisateur Michel Cloes, avocat belge passionné par la cuisine, entend bien démontrer le dynamisme des grandes et jeunes toques de l'Hexagone à ceux qui pourraient en douter. Pendant trois jours, grands chefs et journalistes culinaires venus de France et des États-Unis, vont réveiller les papilles des plus irréductibles.

« L'idée de ces journées de rencontres est de rassembler dans un même lieu, ténors de la gastronomie (chefs, sommeliers, etc), chefs d'entreprises du secteur – gastronomie, hôtellerie, vin- et public averti », explique Michel Cloes interrogé par *France-Amérique*. « C'est de la France que viennent les grandes techniques gastronomiques (d'où l'idée d'associer des grands chefs comme Hélène Darroze ou les frères Pourcel), qui sont aujourd'hui adaptées aux cuisines locales. C'est pour cette raison que les petits producteurs sont invités à participer à l'événement », explique Michel Cloes. À San Francisco, on pourra ainsi rencontrer les responsables de Green Leaf, centre de distribution des maraîchers locaux ou les pêcheries de Monterey dont le cofondateur Tom Worthington, auteur de « Sustainable Fisheries Guide », parlera de l'exploitation commerciale de la pêche. « La gastronomie moléculaire, coqueluche de ces dernières années, a vécu », dit l'organisateur. « La tendance actuelle est la renaissance des produits du terroir en réaction au grand succès des chaînes de distribution. On s'intéresse davantage à la qualité, au faire soi-même, d'où l'engouement pour les cours de cuisine ou les blogs. » « Gastronomy by the Bay » est une initiative inédite où le grand public, invité notamment aux dédiées de livres culinaires, côtoie 250 à 300 professionnels participant à des tables rondes sur des thèmes variés, comme « les tendances actuelles du monde vinicole » ou « l'explosion de la culture biologique et le respect de la chaîne alimentaire », mais aussi une visite pour faire découvrir des vins nouveaux de la Napa Valley. Ou encore l'avenir des guides gastronomiques face à l'Internet », avec la participation de Gilles Pudlowski dont le « Pudlo » sur Paris vient d'être traduit en anglais. (Pudlo



Le chef Jean-Georges Vongerichten et Michel Cloes l'organisateur de l'événement (DR)

France 2008 – 2009, par Gilles Pudlowski. Éditeur Trade Paperback). Les jeunes talents seront représentés par des étudiants des grandes écoles de cuisine de Paris, Lausanne, Bruges, ou New York, invités grâce à des bourses. Les femmes chefs, encore en petit nombre, seront mises en avant, avec Hélène Darroze bien sûr, mais aussi ici aux États-Unis, Traci Des Jardins, chef renommée du restaurant Jardinière à San Francisco et Marketta Fourneaux, propriétaire et viticultrice de Château Potelle dans la Napa Valley. Michel Cloes qui a vécu à San Francisco reconnaît que la Californie du Nord est un vivier de talents dans le domaine gastronomique. Il espère que le public viendra nombreux au Ferry Building. La prochaine édition de « Gastronomy by the Bay » devrait avoir lieu... on the Seine. C'est à Paris, dans le jardin des Tuileries, que cette manifestation sans équivalent devrait être organisée à la fin juin 2008, dans un format encore plus grand public. □