

ET MAINTENANT, LES JOBS MUTANTS...

Comment les vieux métiers se réinventent.



Imprésario de chefs

Définition

Il gère la carrière des chefs cuisiniers comme le ferait un agent d'artistes.

Pionnier

Michel Cloes, 48 ans. Passionné de gastronomie, cet avocat belge a abandonné le barreau pour se consacrer aux stars des fourneaux. « La plupart des cuisiniers sont des

artistes. Quand ils s'aventurent seuls sur le marché international, ils en reviennent souvent déplumés », constate-t-il. C'est pour leur éviter de tels déboires que Michel Cloes a créé Chef Culinary Network, un cabinet de conseil qui aide les chefs à faire les bons choix. S'ils débutent, il les place dans les hôtels ou les restaurants en vue. Et s'ils ont déjà gagné leurs galons, il les vend comme des marques. Un palace s'apprête à ouvrir et veut gagner au plus vite une

étoile ? L'ex-juriste apporte le chef de renom, les menus qui feront un tabac, la déco et même l'équipe qui orchestre tout cela en cuisine. Un job de commis à 350 euros l'heure, parfait pour le plus gourmand des consultants.

Avenir

Appétissant pour une poignée de chasseurs de têtes spécialisés, qui auront su trouver la bonne niche (cuisiniers, designers, créateurs de mode, handballeurs, etc.) **D. A.**