

Autour de Mike et du projet ChefSansToque

Christiane, au service

André, à l'intendance

Parrain Casimir, en mémoire



## Mike

*Né Michaël Jacques Casimir Cuypers le 12.08.1977 à Rocourt*  
*Gradué en Secrétariat de Direction Langues*  
*Chef d'Entreprise Restaurateur, Traiteur, Organisateur de Banquets*  
*Apprenti Chocolatier Confiseur*  
*Profession : Support Technique « Engineering, Obsolescence et*  
*Qualification » dans le domaine de l'énergie*  
*Né Jacques Casimir Cuypers, le 12.08.1977*

Il ne peut définir son style culinaire, c'est inné !. Quelques bases retenues de sa formation de restaurateur, le respect des traditions, de merveilleux produits issus de producteurs finement sélectionnés, des épices, une éthique alimentaire, beaucoup de folie, un peu de savoir faire... c'est dans 14 m<sup>2</sup> de cuisine, que tous les jeudis soirs, avec passion, il s'enferme dans son cocon, bercé par sa musique électronique et fait en sorte de vous étonner au travers de ses formules « Les Vendredis @ ChefSansToque ».... Son plaisir : , vous toucher, voir le brillant dans vos yeux, vous entendre traduire en mots ce qu'il tente de vous dire au travers de ses préparations, voir que le « 6 Faustay » est rempli de bonne humeur et de convivialité, en un mot : partager !

### **Des jupons de sa Maman à l'ouverture d'un restaurant, un parcours accidenté et atypique...**

Avec son ami Ju, il avait été coupé des fleurs pour offrir aux personnes de notre quartier. Avec les quelques francs reçus de récompense, ils avaient acheté des jeunes tagettes chez Evans Garden, des pots en terre cuite chez Theo Potty et les avaient vendues dans le porche de la Boulangerie Pirotte-Pelosato. Il avait 9 ans, c'était son tout premier « acte de commerce », il leur avait rapporté 500 francs belges, une coquette somme à cette époque. C'est là qu'il comprit qu'avec un peu d'argent, des idées et beaucoup de travail, on pouvait parvenir à faire de grandes choses. A partir de ce moment, tout ce qu'il eu, il l'a toujours gagné.

#### **Mike Cuypers**

6 rue du Faustay  
 4160 Anthisnes  
 0494/46.99.30  
[www.chefsanstoque.be](http://www.chefsanstoque.be)  
 Facebook : chefstanstoque  
 BE0536.168.389

Depuis tout petit, samedi matin et jours de congé, il courrait les rues, un journal ou une lettre à la main, à aider son papa, Agent Distributeur des Postes. A 10 ans, il pressait aux pommes à la Siroperie Leclercq à Mont, à 14 ans il aidait ma maman à faire des ménages chez les « petits vieux », à 17 ans, son premier travail d'étudiant, nettoyer des pinèdes sous le soleil de plomb de l'été 1994. A 18 ans, il rejoint le secteur Horeca pendant les week-ends et en travail d'étudiant.

La semaine, après les cours, il occupait un poste de graphiste dans une société d'événementiel liégeoise. A 20 ans, équipé d'un nouveau PC, il réalisait cartes de visite, menus, travaux de fin d'études,...A 21 ans, il monte une sono avec laquelle il anime activement cinq années durant. En 2003, il fit l'étude d'un projet, celui de s'expatrier dans le sud de la France pour y ouvrir un bar-tabac avec petite restauration, un projet qui n'aboutit pas !



**RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE**

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ



Au 1<sup>er</sup> janvier 2006, après trois mois de réflexion, il décida de rassembler sa passion pour la musique, la cuisine et l'événementiel sous un seul projet et c'est là qu'est née l'idée du restaurant. La condition première était de réaliser des études, lesquelles il entama en septembre 2006. Le chemin qu'il prévoyait était d'abord de mettre en œuvre un service traiteur parce que le lieu choisi pour son futur établissement était occupé par son grand-père. Casimir parti bien trop tôt et laissa les clés du futur ancre du Chef en mai 2007 dont il devint propriétaire le 4 octobre de la même année.

C'est indéniablement sa Maman qui, avec toute sa patience, suscita la future passion de son chérubin. Des repas du soir à la maison, Mike organisa quelques soupers entre amis et là, la passion s'en suivit.

Durant sa formation, deux personnes phares, Madame Thiernagant, son professeur d'année préparatoire avec qui il apprit toutes les bases culinaires et Monsieur Parisse, son professeur de monographie, de qui il retira une fine organisation. La pratique culinaire, l'envie d'étonner, les prémices de son style, il les acquiesça auprès de ceux qu'il considère comme « ses chefs », ceux à qui il voue un profond respect et une grande admiration : Michaël et Karin Mainville.

Une fois la formation de restaurateur terminée, il entreprit, de janvier 2010 à avril 2013, les travaux dans la maison, une équipe de choc formée avec son papa, un duo incomparable, sur le pont toutes les soirées, tous les samedis et souvent même les dimanches.

En parallèle, il développa, peaufina et affina de plus en plus le projet, au gré de ses rencontres et des expériences vécues, ceci avec la seule et unique formule de mettre le cœur sur tout ce qu'il entreprend.

La vie ne peut être sans rêve, elle prend tout son sens lorsqu'on met les moyens pour les réaliser.

C'est avec une émotion toute particulière que Mike, le gamin d'Anthisnes, signe en son village natal et en la maison de famille, l'un de ses plus beaux projets : Chef Sans Toque *Restauration* vous souhaite la bienvenue !

**Mike Cuypers**

6 rue du Faustay

4160 Anthisnes

0494/46.99.30

[www.chefsanstoque.be](http://www.chefsanstoque.be)

Facebook : chef-sanstoque

BE0536.168.389



**RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE**

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ



Formations

**Chef du restaurant « ChefSansToque Restauration » : depuis 09/2014**

Chef d'Entreprise Restaurateur, Traiteur, Organisateur de banquets : 2006 - 2009

Apprenti Chocolatier, Confiseur : 2011 - 2012

Vendeurs produits Bio : 2011

*auprès des Chefs Thiernagant (ATE), Mainville (Les Mainvilles), Deketelaer (L'écailler),  
Parisse (Traiteur)*

*et des artisans chocolatiers Pascal Bedeur et Etienne Bouvier*

Stages auprès de

Chef Johann Skocek - Chef Maryline Kleykens, restaurant Le Champerdrix : 2007 - 2008

Chef Michaël Mainvilles, restaurant Les Mainvilles : 2009

L'artisan chocolatier Pascal Bedeur, Couleur Chocolat : 2010

Concours culinaires

Deuxième lauréat du Grand Concours Gastronomique des Confréries de la Province de  
Liège : 2008 et 2009

**Mike Cuypers**

6 rue du Faustay

4160 Anthisnes

0494/46.99.30

[www.chefsanstoque.be](http://www.chefsanstoque.be)

Facebook : chef-sanstoque

BE0536.168.389



**RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE**

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ



### Maman

Née Christiane Norbert Victoire Schuljenko à Ocquier le 26.12.1955  
Retraitée

Elle est le visage et le sourire de ChefSansToque. Christiane vous accueille chaleureusement au restaurant et sera à votre service tout au long de votre visite. Passionnée de cuisine, spécialiste de jardinage et de remèdes à base de la nature, ayant des affinités particulières pour le bricolage et la décoration, elle est à la fois Maman, confidente, amie et s'est fondue dans le projet avec autant de passion et de patience qu'elle a eut pour mener son chérubin à devenir ce qu'il est, bon ou mauvais, c'est selon !

### Papa

Né André Victor Joseph Auguste Cuypers à Anthisnes le 05.12.1955  
Retraité

Menuisier de formation, agent des postes de profession, André sait mettre la main à toutes les pâtes.

Il est partout où son aide est nécessaire, avec une patience inattendue et un intérêt toujours grandissant.

Une personnalité timide que vous retrouverez dans l'ombre du projet, loin des foules, mais dont l'intervention est plus que nécessaire.

Il œuvre à l'intendance, au nettoyage, au transport et aux autres tâches moins visibles par notre clientèle.

C'est au travers d'une éducation stricte et rigoureuse qu'inconsciemment, il a participé au caractère perfectionniste de son fils, un trait de caractère apprécié et appréciable... ou non, c'est selon !

### Parrain Casimir

Né Casimir Cuypers à Genk le 07.12.1927  
In memoriam

Faire de grandes choses à partir de trois fois rien, avec simplicité... telle est l'emprunte qu'il a laissé sur le projet.

Ce projet, il l'a dessiné de main de maître durant des heures avec Mike. Tous les travaux dans la maison, dans sa maison, il les a calculés, commentés, rectifiés, conseillés.

Son départ fut un incroyable échange : celui de nous laisser de grandes valeurs contre la réalisation d'une promesse, celle de continuer la voie qu'il avait tracée.

Promesse tenue Parrain Casimir !

Puisqu'il fut le dernier des grands-parents à partir, il représente à lui seul tout l'héritage familial, tant des Cuypers - Harray que des Schuljenko - Thésias, un héritage qu'il nous tiens à cœur d'honorer.

### Mike Cuypers

6 rue du Faustay  
4160 Anthisnes  
0494/46.99.30  
www.chefsanstoque.be  
Facebook : chefsanstoque  
BE0536.168.389



RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ



A l'ouverture, nous en disions : l'expérience **Chef Sans Toque Restauration**, c'est une *cuisine saine, audacieuse, évolutive et instructive*, des *produits de haute qualité et de proximité*, une *ambiance musicale dédiée*, une *ouverture d'esprit et de partage*, le tout réuni dans *la maison familiale du 6 Faustay* et agrémenté d'une *petite touche de douceur, le chocolat et les confiseries*.

Nos convives en disent « on se sent comme à la maison, mais choyés, dans une ambiance conviviale, une cuisine simple mais goûteuse, une expérience à refaire et à partager, nous reviendrons ! ».

### Une cuisine saine, audacieuse, évolutive et instructive

Inspirations :

**Mariette Thiernagant** : la rigueur

**Fabian Paris** : l'organisation

**Michaël Mainville** : la folie

Sans jamais renier les grandes bases, les classiques et les traditions, la cuisine de Chef Sans Toque se veut en perpétuel changement : suivre le cours des saisons, l'accommoder de 1001 épices de tout horizon, oser les accords excentriques tout en délicatesse, faire ressortir le goût originel des aliments, sans les brusquer, par des techniques et des cuissons naturelles et respectueuses. Sans cesse renouvelée pour le plaisir de vos papilles, elle a encore bien d'autres facettes à vous apprendre et à vous conter au creux d'une assiette !

### Des produits de haute qualité et de proximité

Inspirations :

**Hypocrate** : de ton alimentation tu feras ton premier médicament

**Juvénal** : mens sana in corpore sano, un corps sain dans un esprit sain

**St-Exupéry** : nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous empruntons celle de nos enfants

**JP Jaud** : nos enfants nous accuseront, severn la voix de nos enfants, tous cobayes

**Pierre Rabbhi** : la ferme des Amanins, le mouvement Colibri

Soucieux des enjeux environnementaux, de notre santé et surtout de celle de nos enfants, les produits sont de préférence issus de l'agriculture biologique. Ils sont approvisionnés principalement en circuit court auprès de passionnés qui leurs apportent tout un savoir-faire, une histoire, une âme, ces petits plus qui donnent aux fruits de leur passion un résultat de qualité inégalable. En production internationale, le choix est porté vers le commerce équitable. Quelque soit leur origine, il s'agit d'apprendre à les connaître et à les faire connaître, de les apprivoiser, de s'en faire des amis, afin d'en extraire le meilleur dans des compositions saines et naturelles.

**Mike Cuypers**

6 rue du Faustay

4160 Anthisnes

0494/46.99.30

www.chefsanstoque.be

Facebook : chefsanstoque

BE0536.168.389



RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ



## Une ambiance dédiée

Inspirations :

**Sven Våth** : 20 ans de passion pour le maître de la musique électronique

**Raymond Visan** : pour le concept Georges V Restauration et Buddha Bar

D'ici et d'ailleurs, des voix soul et blues, des sons tantôt bruts tantôt chaleureux, des mélodies profondes, des rythmes calmes aux swings endiablés, déclinés en version électronique. Tout au long de la soirée, vous serez bercés par une ambiance électro-lounge : musiques du monde, jazz, blues, tango, trip hop ...

## Un esprit d'ouverture et de partage

Inspirations :

**Le Buddha** : l'incroyable pouvoir de la méditation et de l'impermanence

**Sogyal Rinpoché** : le livre tibétain de la vie et de la mort

Parce que chaque journée est une nouvelle découverte, à travers notre concept, nous souhaitons partager connaissances, expériences, valeurs, savoir faire et savoir vivre... de quoi continuer à écrire notre histoire ... un échange en toute simplicité !

## La maison familiale du 6 Faustay

Inspiration :

**Casimir Cuypers** : le symbole de l'héritage familial Cuypers Harray - Schuljenko Thésias

Propriété de la cinquième génération Cuypers – Harray, elle a été entièrement rénovée sans pour autant perdre l'âme et le caractère d'origine. Matériaux anciens et contemporains, en symbiose avec l'environnement, mobilier d'antan remis au goût du jour, lumières tamisées et colorées, photos et autres œuvres d'artistes amis, une atmosphère feutrée et cosy, un bien-être tout à fait appréciable

### Mike Cuypers

6 rue du Faustay

4160 Anthisnes

0494/46.99.30

www.chefsanstoque.be

Facebook : chefsanstoque

BE0536.168.389

## La petite touche douceur, le chocolat et les confiseries

Inspiration

**La gente féminine** : tâcher d'y renoncer, c'est déjà en partie y succomber

Chocolats, pralines, confits, confitures et autres douceurs vous seront proposés pour parfaire cette expérience.

Parce que la gourmandise n'est pas un vilain défaut ...



RESTAURANT DURABLE & TABLE VÉGÉTALE

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ

