

mikecuypers

chefsanstoque

LT

lettre toquée



Le mot du Chef

A toutes et tous, à vos familles, vos proches et tous ceux que vous aimez, nous vous souhaitons une excellente année 2019.

Puisse l'an nouveau vous apporter de belles expériences, des rencontres enrichissantes, de petits bonheurs simples de la vie. Puisse-t-il également vous conserver en excellente santé.

*Le mot d'ordre ChefSansToque pour 2019 sera « **Authenticité** », un retour aux simples et nécessaires !*

A déguster à notre table !

Mike de ChefSansToque

meilleurs vœux
nouveau design
nouveau site
réouverture
cycle en terre
nos menus

19/01

Lettre Toquée : nouveau design

Retour au design de 2012, simple et épuré, concis pour vous donner l'essentielle de notre information sur une seule page recto verso.

Le but est de pouvoir également en imprimer quelques exemplaires pour les disposer sur nos tables et d'ainsi informer les convives qui ne sont pas encore inscrits dans notre liste de diffusion.

Site internet : fait peau neuve

Il est en ligne !

www.chefsanstoque.be !

Qu'en pensez-vous ?

Nous l'avons voulu plus lumineux, avec des infos plus facilement accessibles.

Vous y retrouverez également quelques photos de nos plats.

Bonne visite.

Réouverture : c'est parti pour 2019

Nous rouvrons nos portes le 18 janvier dès 19 heures.

Au plaisir de vous accueillir.

Cycle-en-terre : à soutenir

Avec son équipe, Fanny Lebrun produit des semences biologiques et locales. Un projet qui depuis le début nous tient particulièrement à cœur.

Cette année, le catalogue de semences a pris le nom de « Cahier de Cycle en Terre » avec des articles, des recettes,...

Et nous avons l'immense joie qu'une de nos recettes y soit reprise.

Le catalogue est téléchargeable via [ce lien](#).

Vous nous y retrouverez en pages 100 et 101.

Merci à Fanny pour ce beau partage.

Nos menus

Cette fois, c'est décidé !

Je vous explique.

Quand on approvisionne chez des petits producteurs, la disponibilité des aliments n'est pas celle de la société d'ultra-consommation. Seule la nature décide de ce qu'elle nous offre.

Et lorsqu'on énonce notre menu valable tout un mois, il nous est parfois difficile de pouvoir garantir l'approvisionnement exact sur toute cette période, d'autant plus que nous le concevons facilement quinze jours avant de l'énoncer.

J'ajoute à cela, qu'au fur et à mesure des semaines, je trouve de nouvelles idées et que je n'ai pas envie de me brider dans ma créativité, sinon, je perdrais plaisir à cuisiner.

Et enfin, en cinq ans de travail, j'ai acquis la confiance de la majorité de mes convives sur les divers mets que je propose.

Aussi, j'ai décidé de vous énoncer uniquement les éléments principaux de mon menu. Les prémisses de cette décision se sont déclinés ces deux dernières années dans nos créations de l'été et la carte blanche de cette année avec beaucoup de succès.

Nous osons donc !

En espérant ravir vos papilles.

Notre nouveau menu sera disponible d'ici quelques jours, le temps que nos producteurs et fournisseurs se remettent au travail, afin de vérifier ce que la Nature peut nous offrir !

Vivez une excellente année.

Mike de ChefSansToque



les cahiers
de cyclesterre



Semences biologiques et locales

1^{re}
édition

www.cycle-en-terre.be