21.11

MC

chefsanstoque

la lettre toquée

L'AUTHENTIQUE

le cuisiner, le vivre

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

21.11

COTE RESTAURANT
c h e f s a n s t o q u e

Double CST

Je vous ai concocté un superbe menu pour le mois de novembre. Vous le trouverez à la page suivante.

Je pourrais débattre des heures sur le sujet et pourtant je ne le ferai pas.
Je vous demanderai donc de bien vouloir respecter mes choix, qui je vous l'avoue n'ont rien d'aisé, ni sur le plan pratique, ni sur le plan moral.

Au CST ChefSansToque, le CST CovidSafeTicket sera obligatoire à partir du 1er novembre comme la loi l'indique.
Je vous remercie d'ores et déjà de bien vouloir le présenter à l'entrée du restaurant avant de vous avancer plus amplement dans la salle.

Au plaisir de vous régaler,

www.chefsanstoque.be

IL S'EXPOSE

SANTOS a pris place sur le mur d'exposition.
Coloré, envoutant, relaxant !
Le restaurant est tout juste magnifique.
Il se présente via ce lien.

COTE ATELIER
m i k e c u y p e r s

Différents projets et opportunités se présentent à moi.
Des envies d'écrire, de philosopher et surtout de partage.
Cela grouille d'idées et je vais devoir bientôt procéder à des choix pour me permettre de répondre à toutes les demandes.
Décembre sera le mois parfait pour se poser à quelques réflexions.

Parmi ces opportunités, la création de **Pluma Optimus** avec mes amis Anna et Thomas.
Le collectif commence à prendre forme et très bientôt, vous pourrez nous suivre sur les réseaux sociaux.

Mon livre « L'authentique, le cuisiner, le vivre » ferait un parfait cadeau de Noël pour celles et ceux que vous aimez.

Merci de votre intérêt.
Authentiquement vôtre,
www.mikecuypers.be

la lettre toquée

L'AUTHENTIQUE
le cuisiner, le vivre

NOVEMBRE '21

VENDREDIS 05 - 12 - 19 - 26

pour commencer

Le chicon braisé aux saveurs d'Ardennes
jus corsé aux oignons confits
et pu ehr (thé fermenté)

pour suivre

Le magret de canard aux « cutes peures »
Gaufre de pommes de terre
Poêlée de légumes de saison

pour terminer

P'tit dej' de mon enfance
La mousse au chocolat chaude,
glace au pain grillé
coulis de fruits rouges

chefsanstoque
6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes
0494/46.99.30 – www.chefsanstoque.be

L'AUTHENTIQUE

Le menu : 33.00 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 28.00 € - Le plat seul : 21.00 €

Nouvelle expo dès le 03/09

SAN TOS

HERVE TOUSSAINT

au ChefSansToque

Hervé Toussaint vit depuis 25 ans dans le Nord de l'Inde, à Laxmanjhoola, au pied de l'Himalaya.
Il habite dans un petit temple, le long du Gange, entre jungle et rivière.
Il est totalement autodidacte. Son nom d'artiste, Santos, signifie "satisfait" en Hindi. Il peint "à longueur de journée et d'année pour s'exprimer et vider son esprit". Pour lui, l'art est une forme sérieuse de méditation.

Santos emploie surtout la technique de la peinture acrylique dans laquelle il insère parfois des collages. Il intègre aussi dans sa façon de s'exprimer des composantes numériques.

Est-ce que l'Inde détermine ses motifs d'inspiration ?
"Les couleurs de mes peintures sont plus indiennes que les motifs à proprement parler. Mon expression artistique relève du psychédélisme abstrait. Je peins beaucoup de portraits sans respecter de ligne de conduite précise. Disons que je m'attache à avoir le moins d'idées de ce que je vais dessiner avant de commencer à travailler.«

Contact : Santosam81.deviantart.com

mikecuypers cuisinier du restaurant chefsanstoque

présente

Le livre de cuisine engagé

71 RECETTES ET TECHNIQUES

130 INGRÉDIENTS COMMENTÉS

20 PISTES DE RÉFLEXIONS GLOBALES

96 pages A4 imprimées durablement en Belgique

17.00 €

L'AUTHENTIQUE
le cuisiner, le vivre

A toutes celles et ceux qui souhaitent poser un regard plein d'intérêt sur leur alimentation, ce livre peut être un bon outil, une invitation à la réflexion.

Autour de mon interprétation du terme « cuisiner » je vous fais découvrir une synthèse de tous les éléments qui interviennent dans la simple réalisation des repas de mon quotidien et qui, légèrement sophistiqués, se dégustent à la Table de mon Restaurant.

Auteur : Mike Cuypers – Editeur : auto-édition

Côté Atelier - mikecuypers

6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes - 0494/46.99.30

www.mikecuypers.be