

23.08

la lettre toquée
chefsanstoque



la table authentique

6 rue du Faustay - 4160 Anthignes

0494/46.99.30

www.chefsanstoque.be

Facebook : chefsanstoque

23.08

Votre missive gourmande mensuelle

10^{ième} et dernier anniversaire

2013-2023, 10 années d'une magnifique aventure !

Les réseaux et la presse relaient l'information dévoilée au travers de cette vidéo ce lundi 07/08, j'ai décidé de fermer les portes de mon restaurant après le service du 9 décembre prochain !

Une décision murie de longue date que je considère non seulement heureuse mais aussi vertueuse. Si le restaurant fermera ses portes, ChefSansToque quant à lui n'a pas dit son dernier mot.

Avec l'arrêt du restaurant, je m'offre ainsi l'opportunité, sur 2024, d'étudier plusieurs propositions, tant privées que professionnelles et ainsi d'encore plus donner de **sens** à mon quotidien et plus d'**authenticité** à mon travail.

Je reste et resterai toujours un cuisinier engagé et je continuerai à partager mon travail d'une manière ou d'une autre.

Tout autant que de continuer à supporter le commerce local !

Et puis, personnellement, après avoir laissé 4 ans de ma vie à transformer le 6 Faustay, je vais aussi pouvoir profiter du confort de ma coquette maison, et cela compte **grandement**.

C'est par dizaine que les messages de remerciements et d'encouragements me sont arrivés. Ils me touchent profondément. Je suis particulièrement fier d'avoir pu toucher autant de monde ! En parallèle, les réservations affluent !

Alors, si vous voulez une dernière table au 6 Faustay, ne tardez pas.

Je vous encourage à rejoindre mon profil Facebook si ce n'est déjà fait. C'est par ce biais que je continuerai à communiquer régulièrement.

Meri à chaque personne qui a soutenu ce projet, et vous êtes très nombreux.

Un merci particulier à mes parents de m'avoir suivi et épaulé tout au long de cette belle aventure.

Au plaisir de vous accueillir,
Authentiquement vôtre,

Mike de ChefSansToque
www.chefsanstoque.be



Dates 2023

Nos derniers RDV...avant fermeture

Septembre 08 – 09 – 10
(déjà bien rempli)

Octobre 13 - 14
Novembre 10 – 11
Décembre 08 – 09

PRIVATISER LE RESTO

Fête de famille, repas d'équipe,
réunion de comité,...

Pensez à privatiser le restaurant

LE LIVRE DE CUISINE

Découvrez mon livre de cuisine
« L'authentique, le cuisiner, le vivre,
le cuisiner »

www.mikecuyppers.be



la lettre toquée 23.08

chefsanstoque

10^{ième}
et dernier
anniversaire

MENU

08 – 09 – 10 sept – 19 h

Six dégustations
38.00 €

I

MA SALADE DE TOMATES
Tomate – Tomate – Tomate

II

HOMMAGE À BUDDHA
Aubergine, lentille, curry

III

STREETFOOD VG
Pain, courgette, barbecue

IV

SOUVENIR DE TREK
Volaille, boulgour, menthe

V

VACANCES DANS LE SUD
Chèvre – Abricot – Lavande

VI

MARIE, GUY, MIKE, AMIS CHOCOLATIERS
Chocolat – Chocolat – Chocolat

*menu susceptible de quelques modifications
selon la saison maraichère

Dernières
OCT – NOV – DEC

Tables Authentiques

Je vous accueillerai encore durant
3 week-ends. Ce sera les

OCT : 13 – 14

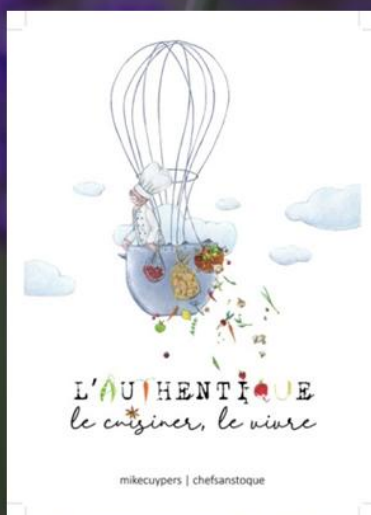
NOV : 10 – 11

DEC : 08 – 09

Lecture
par Mike Cuypers

Mangez authentique

Ma philosophie culinaire
Mes recettes de base



17.00 €

www.mikecuypers.be

6 Faustay – 4160 Anthisnes

www.chefsanstoque.be

0494/46.99.30