

Guide 2016 du tourisme durable en Wallonie



Sous la direction de Hadelin de Beer de Laer

Chef Sans Toque



Chef Sans Toque Restauration

Chef Sans Toque Restauration propose, dans la maison familiale Cuypers, les Vendredis @ ChefSansToque : un menu unique, constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, est servi les vendredis soir uniquement. En dehors de ce concept, le restaurant accueille, à une date à convenir, des groupes de minimum 12 personnes. Il organise également des activités : des ateliers culinaires à domicile et des conférences-débats avec divers partenaires. Chocolat et confiseries compléteront très bientôt l'offre. Le chef sert une cuisine saine, à base de produits de saison et de proximité, de préférence bio ou de culture raisonnée, agrémentés d'épices et d'herbes aromatiques de son propre jardin, le tout dans une ambiance musicale dédiée et zen. Le restaurant accorde une attention particulière aux convives intolérants. Une Table végétale peut être préparée sur réservation.

En pratique :

- Rue Faustay 6, 4160 Anthinnes
- 00 32 494 46 99 30
- info@chefsanstoque.be
- www.chefsanstoque.be
- 25 € pour un menu
- Ouvert tous les vendredis 19 h, les autres jours sur réservation
- FR, NL, EN

Accessibilité :

- **Transports en commun** : Train : Liège-Guillemins (25 km). Bus : ligne 90, arrêt Anthinnes Coupole (100 m)
- **GPS** : 50°28'51,5"N 5°31'16,7"E

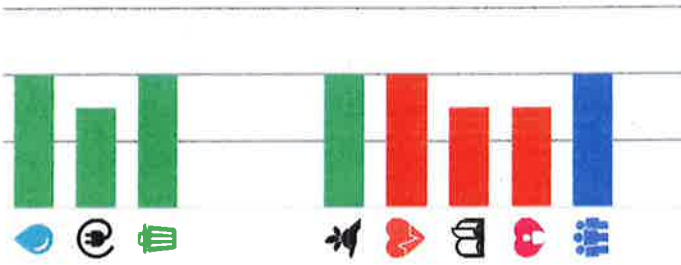
The restaurant offers a culinary as well as social experience. It opens only on Friday evenings, except for group reservations.

Durabilité

L'approche de la durabilité couvre les trois capitaux. Le restaurant investit dans des équipements à faible impact environnemental et mise sur ses propres écogestes. Les fournisseurs sont souvent des producteurs et artisans locaux. La cuisine servie s'adapte à tous les types d'intolérance alimentaire. Les valeurs éthiques du restaurateur sont plus développées sur son site web. Le système de gestion ne permet pas de quantifier les performances.



Test de durabilité



Environnement

- Le restaurant dispose de WC munis d'une chasse d'eau à double flux et recycle ses eaux de cuisson. Des produits de nettoyage écolabellisés sont également utilisés.
- Le restaurant prévoit de limiter les emballages plastiques et utilise un bac à compost.
- Il est équipé de lampes économiques et d'une isolation triple vitrage. Les appareils électriques consomment peu.

Social

- La nourriture servie est bio, locale et de saison.
- Le restaurant s'adapte à la demande des végétariens/végétaliens.

Economique

- Le chef travaille le plus possible avec des producteurs et artisans locaux. Il informe le visiteur de ses pratiques via un panneau sur son site web.

Moyenne Benchmark
Une planète

The restaurant has invested in low-consumption equipment, the food served comes from local producers, is organic and they adapt to particular diets.

A l'heure où l'humanité est appelée à fonctionner différemment pour assurer un avenir aux générations futures et une vie agréable aux générations actuelles, le tourisme peut apporter sa contribution. Une contribution où le plaisir reste l'objectif principal, car le tourisme est, par essence, une activité de détente.

Constatant qu'il n'existait pas de guide du tourisme durable en Wallonie, les étudiants de la Haute Ecole Robert Schuman, à Libramont, section Tourisme durable, ont fait le pari de montrer que des acteurs du tourisme wallon apportaient déjà maintenant une contribution. Scrutant presque toute la Wallonie, ils ont répertorié 63 propositions d'hébergements, établissements de restauration et activités qui procurent du bien-être au touriste, tout en relevant les défis d'aujourd'hui et de demain.

Pour chaque proposition touristique, les rédacteurs du guide ont d'abord donné une description ainsi que des informations pratiques permettant de la réserver et de s'y rendre - aussi de manière écologique. Pour cela, ils se sont mis à la place du touriste. Puis, ils ont complété ces informations par un portrait de la durabilité environnementale, sociale et économique.



Ont contribué : Ana Daniela Barros de Matos, Prescillia Bawin, Naomi Brion, Sarah Cornet, Sarah de Bressing, David Deresteau, Sacha Derlet, Carole Dochain, Florica Fogarasi, Marinella François, Auriane Godfrin, Karl Goffinet, Floriane Jamotte, Eléonore Kirsch, Déborah Lafalize, Evan Lefèvre, Valentin Lejeune, Erika Noirhomme, Amaury Peeters, Shirley Schmit, Guillaume Volckaert, Adrien Fréson, Hadelin de Beer.

Libramont, novembre 2015

Prix : 12,50 €

heCh
CHARLEMAGNE

HAUTE ÉCOLE
ROBERT SCHUMAN
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN PROVINCE DE LUXEMBOURG