

## Son restaurant, c'est dans son salon - 20/07/2015

**Anthisnes** - Le rêve de Mike, employé chez Electrabel? Avoir sa table d'hôtes en France. Déménager n'était pas envisageable, alors il a fait ça chez lui.

Vendredi, 16h. À peine rentré de son travail, Mike enfile sa veste de cuisiner et ouvre son frigo. Le menu de ce soir? Taboulé et magret de canard, paupiettes de bœuf et fraises au crumble. Dans la cuisine de ses grands-parents, devenu sa cuisine depuis quelques années, Mike est comme un poisson dans l'eau. Quelques fraises, du crumble, de la glace aux noix maison, et une petite branche de lavande. Même s'il aime répéter que l'important, c'est le goût plutôt que la présentation, le souci du détail revient au galop.



«Chef sans toque», voilà le petit nom de son restaurant ouvert depuis un an et demi tous les vendredis soir. Son plat du jour, prévu le mercredi précédent l'ouverture, se veut unique en son genre, créatif, «selon ce que je trouve chez le maraîcher». Aidé par sa maman au service, et son papa dans l'ombre, Mike vit son rêve une fois semaine, celui de cuisiner.

Cet homme, à la base secrétaire de direction et désormais employé chez Electrabel, a suivi entre-temps une formation de restaurateur. «Mais c'est difficile de tenir un restaurant de nos jours», avoue-t-il. Alors il combine son boulot à temps plein avec une activité complémentaire: ce chef sans toque reçoit ses clients chez lui, dans sa salle à manger, où il peut mettre 20 couverts, 35 sur des mange-debout. «Il n'est pas rare que mes clients se lèvent et prennent un livre dans ma bibliothèque pour le lire ou viennent me voir en cuisine, sourit le jeune homme de 38 ans. Tous mes clients me le disent, mon restaurant a quelque chose de spécial. C'est une ambiance différente, conviviale, familiale, dans une maison qui date du XIXe siècle.»

Atteint de la maladie de Crohn, Mike a toujours dû faire attention à son alimentation. Manger bien, sainement, avec des produits locaux. Voilà la philosophie appliquée dans sa cuisine tous les jours. «À partir de septembre, je vais d'ailleurs faire une formation supplémentaire pour être conseiller en alimentation.» L'Anthisnois donne également des cours de cuisine à domicile et propose un service traiteur à livrer. Car même si l'Horeca lui coûte bien plus de temps que ne lui rapporte de l'argent, l'homme persiste et signe dans son rêve, espérant un jour, qui sait, vivre de ses plats traiteurs livrés à domicile.

**+ Chef sans toque, Mike Cuypers, 6 rue du Faustay à Anthisnes 0494/46.99.30**

Sarah JANSSENS (L'Avenir)