



enjoy the pleasure

L'événement culinaire à 16 mains



**19, 20 & 21 MAI 2023**

Après trois années de disette, Enjoy The Pleasure, le paradis culinaire des gourmets, crée à nouveau **l'événement gastronomique**.

Enjoy The Pleasure prend possession de la **ferme d'Achêne** pour accueillir gastronomes et épicuriens et partager avec passion l'amour de la cuisine.

## CUISINE À 16 MAINS

On connaît les repas dits « à quatre mains », concoctés par deux chefs le temps d'une soirée : voici un événement culinaire à...16 mains, un **record en province** de Namur. **Huit chefs** s'unissent pour créer un **menu unique** de 8 services pendant un seul week-end.

ENJOY THE PLEASURE sera l'occasion unique de découvrir leur art en un seul lieu, **un seul WE** dans une orchestration tout à fait particulière.

Venez découvrir la convivialité de la ferme d'Achêne en restaurant « revisité ». Imaginez un espace tendance envahi de plats gastronomiques... laissez-vous aller, ce n'est que du rêve!



# GASTRONOMIE & DÉCONTRACTION

ENJOY THE PLEASURE entend allier gastronomie et décontraction. Aucun formalisme et surtout pas d'événement figé !

Ainsi les 8 chefs cuisinent en 'live', en salle, directement sous les yeux des convives. Photos, selfies avec les chefs, échanges sur Facebook : aucune hésitation ... l'envie de partager sera irrésistible !

À table, la convivialité donne le ton : les hôtes se servent auprès de chaque chef et savourent leur assiette en toute simplicité, sur des tables réservées et affublées de leur plus bel habit, avec un verre de vin choisi en accompagnement de chaque service.

À noter : la mobilisation d'artisans de qualité aux côtés des chefs.

Après le repas, plusieurs espaces de dégustation, bar à champagne, salons à alcools, seront accessibles.



## MENU DIX SERVICES

- La réception apéritive au champagne et ses mises en bouche
- Six services gastronomiques proposés par nos chefs avec les accords mets/vins, softs
- L'assiette de fromage
- Les préparations de notre chef pâtissier
- L'excellence de chaque grain pour chaque tasse



**C. Havelange**

ASSESE • DINANT

# LES CHEFS 2023



**Logan Depuydt**

L'Artiste



**Julien Malaisse**

Pré de chez vous



**Régis Alexandre**

Concept Gourmand



**Malika Depireux**

Le Binôme



**Carl Gillain**

La table du Royal Snail,  
Farfalle



**Bruno Delvaux**

L'Entre-Pots



**Olivier Bruckner**

Moma



**Borg Da Silva**

L'ABCF Restaurant



**Damien Avalosse**

La petite ferme



**Frédéric Roland**

Boulangerie  
Rolland-Warnon



## EN PRATIQUE

**Où**

**La Ferme d'Achêne**

Rue d'Onthaine 15, Ciney

**Quand**

**Vendredi 19 mai 2023** dès 19:00

**Samedi 20 mai 2023** dès 19:00

**Dimanche 21 mai 2023** dès 12:30

**Combien**

**160 € / personne**

vins et softs compris

## INFO & RÉSERVATION



Roland Swinnen  
0495/10 46 22  
info@rsevents.be

[www.enjoythepleasure.be](http://www.enjoythepleasure.be)