

MICHAËL CUYPERS

ESSAI

ghyom

| humus | humano | humilitas | humus |



NOTRE PLACE DANS LE MONDE NATUREL

| AUTO ÉDITION |

ICI S'ÉCRIT LA SUITE DE CHEFSANSTOQUE

ghyom | humus | humano | humilitas | humus |

Michaël Cuypers – 6 rue du Faustay – 4160 Anthises – 0494/46.99.30 – BE0536.168.389

FB : ghyom chefsanstoque – Instagram : chefsanstoque / ghyom.concept

GHYOM – Genèse

La définition du mot « Ghyom » m’a interpellé un soir d’avril 2021. J’y ai assez rapidement perçu le lien essentiel qui unit les humains à la nature, un lien que nous avons tendance à oublier. Avons-nous encore la capacité de nous émerveiller, comme le chérubin que nous étions autrefois, devant la beauté de notre environnement ? Prenons-nous encore conscience, que dans le grand cycle de la vie, d’humus à humus, une place nous est réservée ? Une place qui implique non seulement une participation à honorer, mais aussi des responsabilités à assumer.

Le lien que j’entretenais avec la nature dans ma tendre enfance, par mes folles escapades dans ma campagne natale, s’est progressivement estompé. Adolescence et études puis âge adulte et son lot d’obligations et de responsabilités m’en ont encore plus distancé. C’est en 2009, en regardant un film qui dénonce les dérives du système de production alimentaire, que j’ai profondément compris le rapport entre la nature et mon alimentation. Dès 2013, avec mon Restaurant ChefSansToque, et dès 2014 en empruntant les chemins de Grande Randonnée, je retisse progressivement des liens avec la nature et mon environnement. Je prends alors rapidement conscience de la responsabilité de notre civilisation face aux diverses crises environnementales et sanitaires. Mais il m’est apparu essentiel de ne pas céder à l’éco-anxiété. Pour cela, une longue analyse et une profonde réflexion m’ont été nécessaires. C’est à ce moment que la définition de « Ghyom » m’a suggéré une structure pour m’essayer à répondre à cette question existentielle : « **Quelle juste place puis-je occuper dans le monde naturel ?** ».

Pour ce faire, il m’importait tout d’abord de clarifier ce que j’entends par monde naturel et ce qui le compose, un passage quelque peu théorique. Ensuite, de me situer dans ce monde et d’identifier la place que j’y ai prise. Puisque celle-ci s’entend ne pas être à ma convenance ou suffisamment en phase avec les lois naturelles, j’ai poursuivi sur une manière d’y être plus responsable. Enfin, j’ai cherché à savoir ce qu’il serait bon de laisser de toutes ces réflexions. J’ai donc décliné chacun des 4 mots que sont « humus », « humano », « humilitas » et « humus » en une question et ai honnêtement tenté d’y répondre.

Ces 4 questions sont :

- *HUMUS*
Quelles sont les origines de mon alimentation ?
- *HUMANO*
Quelle place ai-je appris à prendre dans le monde du vivant, dans le monde naturel ?
- *HUMILITAS*
Quelle place puis-je prendre dans le monde du vivant, dans le monde naturel ?
- *HUMUS*
Qu’aimerais-je laisser de moi ?

A propos de l’auteur

Cuisinier de mon propre restaurant, ChefSansToque, de 2013 à 2023, j’ai mis du cœur de proposer des menus à partir de produits de saison et de proximité exclusivement, intimement convaincu que la nature environnante nous offre ce qu’il y a de meilleur.

Actuellement en formation pour devenir **Interprète Nature et Environnement**, je souhaite comprendre en profondeur tous les mécanismes qui régissent cette belle œuvre qu’est la nature pour proposer des balades de sensibilisation.

Et peut-être bientôt relier mes 3 passions que sont la cuisine, la nature et la randonnée.

L’authentique, le cuisiner, le vivre

C’est le titre de mon premier livre. Un livre de cuisine où je partage mon approche culinaire par l’utilisation de 6 catégories d’aliments et des recettes de base élémentaires.

Toujours disponible au prix de 17.00 € - [Infos ici](#)

Association Crohn – RCUH

Je me suis engagé à verser 1.00 € par livre vendu à l’association.

Elle tente de répondre aux besoins sociaux et sociétaux des personnes atteintes d’une MICI (Maladie Inflammatoire Chronique des Intestins) et de leurs proches.

Diagnostiqué Crohn en juin 2001, il me tenait à cœur de leurs porter mon soutien.

Plus d’informations ? www.mici.be

ICI S’ÉCRIT LA SUITE DE CHEFSANSTOQUE

ghyom | humus | humano | humilitas | humus |

Michaël Cuypers – 6 rue du Faustay – 4160 Anthignes – 0494/46.99.30 – BE0536.168.389

FB : ghyom chefsanstoque – Instagram : chefsanstoque / ghyom.concept

Michaël CUYPERS

GHYOM | humus | humano | humilitas | humus |

ESSAI SUR NOTRE PLACE DANS LE MONDE NATUREL

Si l'homme est véritablement une créature née de la terre, destinée à y retourner, pourquoi pendant notre courte existence nous en éloignons-nous autant ?

Avons-nous une idée des conséquences que cela implique ? N'oublions-nous pas d'assumer les responsabilités qui nous incombent dans cette aventure ? La nécessité de reconnaître notre place dans ce monde naturel offre des éléments de réponse à toutes ces interrogations.

De l'**HUMUS** qui engendre la vie notamment par notre alimentation à l'**HUMUS** auquel tout retourne, il existe un cycle naturel dans lequel nous devons nous (ré)inscrire.

Une immersion qui ne peut être inspirée ni du capitalisme dominant, ni de la société de consommation comme l'explore la partie **HUMANO**.

Dans la section **HUMILITAS**, Michaël vous propose une approche authentique pour s'y intégrer, fondée sur l'humilité. L'ensemble des propos s'articule autour de l'alimentation, qui nous relie tous à la nature et s'illustre de l'expérience de vie de l'auteur.

GHYOM | humus | humano | humilitas | humus |

Une réflexion personnelle qui mêle critique sociale et respect de la nature en soulignant l'importance de l'alimentation comme lien fondamental entre l'homme et son environnement.

Ne serait-ce pas ce que le monde d'aujourd'hui a le plus besoin ? A chaque lecteur d'y apporter sa propre réponse.



AUTO ÉDITION



EXEMPLAIRE N°

12.00 € TVAC Belgique
dont 1.00 € reversé à l'ASBL Crohn-ROUH



9782960262810

ICI S'ÉCRIT LA SUITE DE CHEFSANSTOQUE

ghyom | humus | humano | humilitas | humus |

Michaël Cuypers – 6 rue du Faustay – 4160 Anthistes – 0494/46.99.30 – BE0536.168.389

FB : ghyom chefsanstoque – Instagram : chefsanstoque / ghyom.concept