

L'IMPÉRATIF 

23 MARS 2022 - 19H00

## *Dîner 6 mains d'exception*

### Les mises en bouche

\*\*\*

#### Le pâté en croûte de Damien Di Lorenzo

Pâté en croûte de canard, foie gras et noisette servi avec quelques pickles de légumes. Présentation et découpe en salle.

*Canard de chez Louis Legrand  
et gelée au Cognorange de chez Gervin*

\*\*\*

#### Les entrées de Vincent Gardinal

Coquille Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur au beurre noisette, vieille mimolette, brioche.

Filet de sole fourré aux crevettes grises, asperge de Malines, coulis de cresson, sabayon vin jaune/morilles.

\*\*\*

#### Le plat de Benoît Neusy

Variations sur le porc fermier Label Rouge Duroc de chez Déliporc, filet, joue et côtes, laqués, et jus de viande au miso, légumes snackés à la japonaise.

\*\*\*

#### Le pré-dessert

Palet de Betterave, crémeux au chèvre frais

\*\*\*

#### Le dessert

Gourmandises autour du chocolat

135 euros /pers.

1 coupe de Champagne, sélection de vins, eau et café/thé 88 euros /pers.

*En formule "duvet et fin palais"*

*Repas hors boissons, nuitée en chambre confort et petit déjeuner inclus  
400€ par couple*



*Benoît Neusy*



*Vincent Gardinal*



*Damien Di Lorenzo*



L'IMPÉRATIF ✿

23 MARS 2022 - 19H00

*Dîner 6 mains d'exception*

*Vincent Gardinal,*

*Le Prieuré Saint-Géry* ✿

*Le hasard a voulu que Vincent Gardinal, tout jeune chef, se pose au Prieuré Saint-Géry en 1993. Avant cela, il y avait déjà eu 5 années passées aux côtés du chef doublement étoilé Eddie Van Maele. L'Hostellerie était vieillissante, l'entreprise aléatoire ... et la ténacité au rendez-vous pour reprendre l'affaire en 1996 et y imprimer sa personnalité !*

*La même année, une étoile au Michelin hisse le restaurant dans la galaxie des meilleures tables du pays.*

*Plus de 25 ans après, on ne vient pas par hasard à l'Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry dont l'étoile n'a jamais cessé de briller ! Oubliés temps et kilomètres : la belle adresse attire les épicuriens en quête de perfection ... et d'une certaine rareté, confiants de trouver le Chef aux fourneaux, d'être attendus par une équipe aux petits soins, de (re)découvrir une cuisine d'auteur.*

*Blotti parmi les lierres et les vieilles pierres de sa façade, le Prieuré de Vincent Gardinal invite ses hôtes à oublier le monde extérieur pour pénétrer dans un univers où la délicatesse se conjugue par touches subtiles dès la porte franchie. Ici, on a le sentiment d'être invité, choyé dans un temps à part. On se déleste de ses soucis, tout est plaisir, moments privilégiés. C'est l'Art de Vivre dans sa quintessence que plébiscite l'Hostellerie Le Prieuré Saint Géry.*

#### L'Hostellerie

Le restaurant s'accompagne d'une hostellerie de charme : 4 chambres douillettes et 2 suites s'orchestrent autour de la galerie de l'ancien prieuré. Chaque chambre est différente dans son ameublement, son habillage, son atmosphère. Discrètement, ici et là se glisse le geste d'une attention délicate – quelques fleurs ou un petit bouquet d'herbes parfumées, des bonbons, un fruit ... Le petit déjeuner se sert à la porte de la chambre, dans la lumineuse galerie avec vue sur le jardin. Un petit déjeuner que le Chef a voulu princier, servi à table, généreusement composé des meilleurs produits, assortiments de pains et viennoiseries et de confitures.

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

Rue Lambot 9, 6500 Beaumont





L'IMPÉRATIF ✿

23 MARS 2022 - 19H00

*Dîner 6 mains d'exception*

*Damien Di Lorenzo,*

*La Cour des Dames*

*Du haut de ses 31 ans, Damien Di Lorenzo nous offre dans l'assiette la qualité qui découle de sa passion sans limites pour la cuisine. Grand gagnant de l'émission de la RTBF « Comme un chef » en 2013, il décide d'ouvrir son établissement en 2014 : « La ferme des Templiers » à Dour. Pendant 4 années, il ravira les papilles de ses clients.*

*Damien ne se contente pas de cuisiner, fort d'une créativité aiguisée il sublime les produits du terroir. En 2019, Jean Philippe Watteyne décide de l'appeler en renfort dans sa cuisine au « Bistro de Jean Phi », défi relevé pour Damien. En 2020, c'est « Le Noir Bonnet » qui s'offre les services du chef, malheureusement pour peu de temps, Covid oblige... L'histoire ne s'arrête pas là, Damien rencontre sur sa route le restaurant « La Cour des Dames » à Obourg, nouvel établissement créé dans une vieille grange du 18ème. Encore un défi relevé puisque 9 mois plus tard, la cuisine de Damien est récompensée par une entrée dans le guide « Gault et Millau » et labellisée « Table de terroir » par l'APAQW. Prochaine étape, la continuité de sa passion du pâté en croûte.*

*Déjà lauréat du grand prix de Chimay, il vise le championnat du monde. Qualité, gourmandise et créativité, le chef Damien di Lorenzo n'a pas fini de vous surprendre.*

#### Le restaurant

Une cuisine du terroir, notée 12/20 au Gault et Millau, réalisée avec brio par notre chef Damien Di Lorenzo. Des légumes de saison, des produits frais et des locaux, voici ce qui dessine notre carte. Un lunch business tous les midis du lundi au vendredi, un nouveau menu tous les mois.

#### Une cuisine engagée

Une partie de nos ingrédients est cultivée directement dans notre potager ; l'autre partie provient de nos fournisseurs, située pour la plupart autour de la ferme. Le Restaurant de la Cour des Dames veut reconnecter le client aux saveurs primaires, locales, dans une cuisine intuitive, savoureuse et de qualité.

<https://courdesdames.be/restaurant/>  
Rue de Saint-Denis 202, 7034 Mons





L'IMPÉRATIF ✿

23 MARS 2022 - 19H00

*Dîner 6 mains d'exception*

*Benoît Neusy*

*L'Impératif*

*Benoît Neusy est un surdoué singulier au sein de sa corporation.*

*Il est encore et surtout un inlassable travailleur qui poursuit l'éternelle quête de la perfection. Son moteur véritable, c'est l'exploration, la création, l'innovation. Son terrain de prédilection, c'est d'ouvrir des voies improbables en termes d'association de goûts et de textures, lesquelles se révèlent à l'œil et au palais comme autant d'évidences, une indicible harmonie.*

*Benoît Neusy est un professionnel sérieux qui ne se prend pas au sérieux, éternel curieux qui ne pratique pas les routes de la certitude mais emprunte plutôt les chemins de traverse, assurant par là-même sa perpétuelle évolution.*

*Aimant être proche de ses clients, il partage avec eux, sa passion et son envie de faire découvrir son monde culinaire.*

*C'est dans la magnifique verrière du restaurant, surplombant le plan d'eau, que Benoît Neusy aime composer sa carte, en revisitant les classiques, mélangeant la terre et la mer, sa cuisine signature.*

*Benoît Neusy, ce chef généreux et perfectionniste, partage autour du produit pour rendre les gens heureux, mettant sa clientèle au centre de tout, voilà sa philosophie.*

#### Le restaurant

Installé dans le Château au cœur du domaine, le restaurant L'Impératif offre une solution idéale adaptée tant aux repas d'affaires, aux dîners d'amoureux, qu'aux soirées conviviales.

Le décor chaleureux et contemporain donne le ton d'une atmosphère d'élégance et de raffinement. Le Chef Benoît Neusy et son équipe élaborent une carte audacieuse qui renouvelle les fondements de la gastronomie et fait la part belle à l'innovation culinaire.

L'hôtel de l'Impératif propose également 10 chambres à l'atmosphère raffinée. Vous disposez d'une magnifique vue sur le parc de 15 hectares ou sur le plan d'eau.

<https://www.domainedarondeau.com/limperatif/>

Rue d'Arondeau n°29 – 7601 Roucourt







L'IMPÉRATIF 

L'actu

L'IMPÉRATIF

*Beaucoup d'autres soirées d'exception se profilent à l'Impératif, suivez-nous sur les réseaux sociaux pour rester informés.*

*- Mercredi et jeudi 04 et 05/05,  
soirées italiennes gastronomiques à 4 mains  
avec le chef Angelo Galasso (Pane & Olio)*

*- Juin : réouverture de "La Terrasse by Benoît Neusy"*

*- Début juin à la Terrasse, afterwork "prémices de l'été"  
avec show cooking à 4 ou 6 mains*

...



Guide MICHELIN



GÉNÉRATION W



Gault & Millau

JRE

Jeunes RESTAURATEUR



<https://www.domainedarondeau.com/limperatif/>

Rue d'Arondeau n°29 – 7601 Roucourt

Réservation et renseignements :

par téléphone : +32.(0)69.34.30.70

par mail : [limperatif@domainedarondeau.com](mailto:limperatif@domainedarondeau.com)



Domaine d'Arondeau  
HOTEL • GASTRONOMIE • MARIAGES • SÉMINAIRES  
\*\*\*



EXPÉRIMENTEZ UN LIEU MAGIQUE  
AUX MULTIPLES POSSIBILITÉS  
POUR ORGANISER VOS ÉVÉNEMENTS  
PRIVÉS OU PROFESSIONNELS



## PRESTATIONS

- Formations, meetings, séminaires résidentiels, conférences, incentives, cocktails, assemblées générales...
- Mariages, autres événements privés
- Restaurant étoilé l'Impératif
- Hôtel 10 chambres de standing

SITUÉ DANS UN CADRE NATUREL D'EXCEPTION AU COEUR DU TRIANGLE TOURNAI-MONS-VALENCIENNES, LE DOMAINE D'ARONDEAU EST ACCESSIBLE FACILEMENT, IL FAUDRA 35 MINUTES DE LILLE OU DE VALENCIENNES ET 20 MINUTES DE TOURNAI OU DE MONS.

29, rue d'Arondeau  
7601 Roucourt BELGIQUE  
Tel: +32 (0)69 22 16 89

[contact@domainedarondeau.com](mailto:contact@domainedarondeau.com)  
[www.domainedarondeau.com](http://www.domainedarondeau.com)





# CONTACTS

Presse et communication :

Gaëlle Troubat

pour le Domaine d'Arondeau

Tel : +32 (0)477 59 59 34

[contact@gaelle.solutions](mailto:contact@gaelle.solutions)

Mariages & événements privés et direction

Isabelle Locufier

Jean-Michel Barbery

[contact@domainedarondeau.com](mailto:contact@domainedarondeau.com)

Tel : +32 (0)69 22 16 89

Projets et événements B2B Maud Hernould

[maud.hernould@domainedarondeau.com](mailto:maud.hernould@domainedarondeau.com)

Tel : +32 (0)69 22 16 89

La Terrasse

Tel : +32.(0)69.34.30.70

[laterrasse@domainedarondeau.com](mailto:laterrasse@domainedarondeau.com)

