



L'IMPÉRATIF

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

29, RUE D'ARONDEAU  
7601 ROUCOURT BELGIQUE  
TEL: +32 (0)69 22 16 89

CONTACT@DOMAINEARONDEAU.COM  
WWW.DOMAINEARONDEAU.COM

LE  
RESTAURANT  
ÉTOILÉ  
L'IMPÉRATIF  
À  
ROUCOURT  
FERMERA SES  
PORTES  
LE 2 AVRIL  
2023

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 11.2022

## LE RESTAURANT ÉTOILÉ L'IMPÉRATIF À ROUCOURT FERMERA SES PORTES LE 2 AVRIL 2023

Certaines décisions sont difficiles à prendre et celle-ci en fait partie. Néanmoins cela ouvre d'autres perspectives.

Il y a 7 ans, Benoît Neusy quittait Maisières pour s'installer au Domaine D'Arondeau. Séduit par le cadre exceptionnel du Domaine et du château et avec sa magnifique verrière donnant sur le point d'eau, ainsi que l'hôtel et ses 10 chambres de caractère, il n'avait alors pas hésité à commencer une nouvelle aventure et à accepter ce nouveau challenge.

Et l'aventure fut belle durant ces 7 années !

De nombreux défis ont été relevés notamment pendant la période Covid avec la création d'une boutique traiteur éphémère et la Terrasse. D'autres événements sont venus ponctuer la dynamique avec la Food Expérience, des soirées à thèmes, des afterworks etc.

Aujourd'hui, la remise en question est de mise et même fondamentale. D'une part, la conjoncture actuelle ne facilite pas l'optimisation d'un établissement gastronomique étoilé, qu'il s'agisse des lourdes charges ou du manque de main d'œuvre qualifiée pour compléter une équipe déjà en place.

D'autre part, les ambitions personnelles de Benoît Neusy entrent également en compte au vu des circonstances. A 50 ans, ce chef de renom souhaite se diriger vers d'autres projets et aborder sa cuisine sous un autre angle tout en gardant la qualité de son savoir-faire.

Il faut penser les choses autrement comme beaucoup d'autres l'ont déjà fait et nous ne serons sans doute pas les derniers.

La gastronomie peut être abordée différemment et c'est bien ce que le chef a l'intention de faire à travers un nouveau projet qu'il dévoilera prochainement.

La décision de fermer l'établissement étoilé a donc été prise de commun accord entre Benoît Neusy et la direction du Domaine d'Arondeau.

Ce qui n'a pas été facile puisque cela concerne de plus toute une équipe qui a su, malgré toutes les difficultés liées au contexte particulier imposé depuis 3 ans, à maintenir un niveau de qualité attendu par l'exigence du lieu, des collaborateurs guidés par leur passion commune pour le bon et le beau.

Le Domaine d'Arondeau restera quant à lui en activité avec la partie événementielle, qu'il s'agisse d'évènements privés tels que des mariages ou des séminaires B2B et autres événements d'entreprises. Le lieu pourra toujours accueillir des salons et autres organisations à caractère promotionnel.

Pour le reste, rien n'a encore été décidé, c'est une période de réorganisation à laquelle nous devons faire face et qui nécessite une réflexion de fond.

D'ici le 2 avril 2023 nous continuerons à accueillir nos clients avec la même rigueur et une passion sans faille.

Nous remercions déjà notre équipe soudée et vivrons chaque moment avec intensité jusqu'au bout.

Nous remercions également nos clients sans qui rien de tout cela n'aurait été possible.

Une page se tournera bientôt pour laisser la place à un nouveau chapitre.

Horaires du restaurant jusqu'à la fermeture

ACCUEIL DE 12H À 13H30 ET dès 18h00  
(fermeture à 22h00)

Ouvert :

Mercredi soir

Jeudi midi et soir

Vendredi midi et soir

Samedi soir

Dimanche midi

Réservation (table ou séjour) et renseignements :

par téléphone : +32.(0)69.34.30.70

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

En ligne :

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

Rue d'Arondeau n°29 – 7601 Roucourt BELGIQUE

# BENOÎT NEUSY

## LE CHEF ÉTOILÉ GÉNÉREUX ET PASSIONNÉ

Benoit 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.

Benoit 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.



EXPERIMENTEZ 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
- 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

Le Domaine d'Arondeau, Rue d'Arondeau 29,  
7601 Roucourt  
<https://www.domainedarondeau.com/>

Contact :

Jean-Michel Barbery +32 (0)69 22 16 89  
[jmbarbery@domainedarondeau.com](mailto:jmbarbery@domainedarondeau.com)

PAGE OÙ TROUVER LES LOGOS ET PHOTOS OFFICIELLES :

[HTTPS://WWW.DOMAINEDARONDEAU.COM/FERMETURE-  
IMPERATIF-02-04-2023/](https://www.domainedarondeau.com/fermeture-imperatif-02-04-2023/)

