

# Rotary

## Club de Visé



Le *Dîner*  
des *Etoilés*

The background of the central text is a detailed line drawing of a building facade. It features several windows with decorative frames and awnings, and a central archway. Small golden dots are scattered around the drawing, suggesting confetti or stars.

[www.rotaryvise.be](http://www.rotaryvise.be) -  Rotary club - Visé

## DOSSIER DE SPONSORING



Lundi 2 juin 2025  
Château d'Argenteau - Visé

## **Le Château d'Argenteau : un joyau du patrimoine**

Noblesse, histoire et raffinement s'entrelacent au Château d'Argenteau, une demeure d'exception nichée au cœur d'un parc verdoyant sur les hauteurs de Visé. Ancienne résidence de la famille de Mercy d'Argenteau, cette illustre propriété trouve ses origines au Moyen-Âge et a traversé les siècles en témoin privilégié de l'histoire régionale.

Remanié au fil du temps, le château arbore aujourd'hui une architecture alliant charme et majesté, reflet du faste de ses anciens propriétaires. Lieu de rencontre de l'aristocratie et des esprits éclairés, il a vu défiler au cours des époques des hôtes prestigieux et des événements marquants.

C'est dans ce cadre enchanteur et empreint d'histoire, que la dixième édition du Dîner des Étoilés du Rotary Club de Visé prend toute sa signification. Chaque année, ce rendez-vous gastronomique d'exception réunit des chefs renommés et des convives soucieux de conjuguer plaisir et générosité. Dans l'esprit des grandes réunions qui ont jadis animé ces lieux, ce dîner caritatif s'inscrit dans une noble tradition : celle de mettre l'excellence au service de la solidarité.

Sous un chapiteau prestigieux, au centre de la propriété du Château d'Argenteau, chaque détail de cette soirée raffinée sera une célébration du partage et du rayonnement culinaire. Une expérience unique, entre histoire et gastronomie, où le prestige du passé rencontre la générosité du présent.





Trois chefs étoilés unissent leurs efforts pour proposer aux nombreux convives un repas d'exception.

Outre l'association de votre entreprise à la visibilité de cette organisation unique, la convivialité engendrée auprès de vos invités par ce type de soirée favorisera, sans nul doute, les échanges et les contacts informels.

## PROGRAMME & MENU

**ACCUEIL** | apéritif de 17 h 45 à 18 h 45

**MENU 5 SERVICES** | à partir de 18 h 45

**BAR À CHAMPAGNE** | toute la soirée

**SURPRISE** | guest star !

**SOIRÉE DANSANTE**

Œuf / Pomme de terre / Cornichon - *Dimitry Lysens*

Ramen / Edamame / Dashi - *Dimitry Lysens*

Saucisse de Morteau / Comté / Pomme de terre fumée / Vin jaune / Sarrasin - *Philippe Fauchet*

Bœuf caviar séché / Mayonnaise d'artichaut / Cresson lime / Croûtons beurre salé - *Philippe Fauchet*

Bar ikejimé / Gamberro rosso / Ciboule grillée au feu de bois / Radis - *Mathieu Vande Velde*

Asperge / Anguille / Livèche - *Dimitry Lysens*

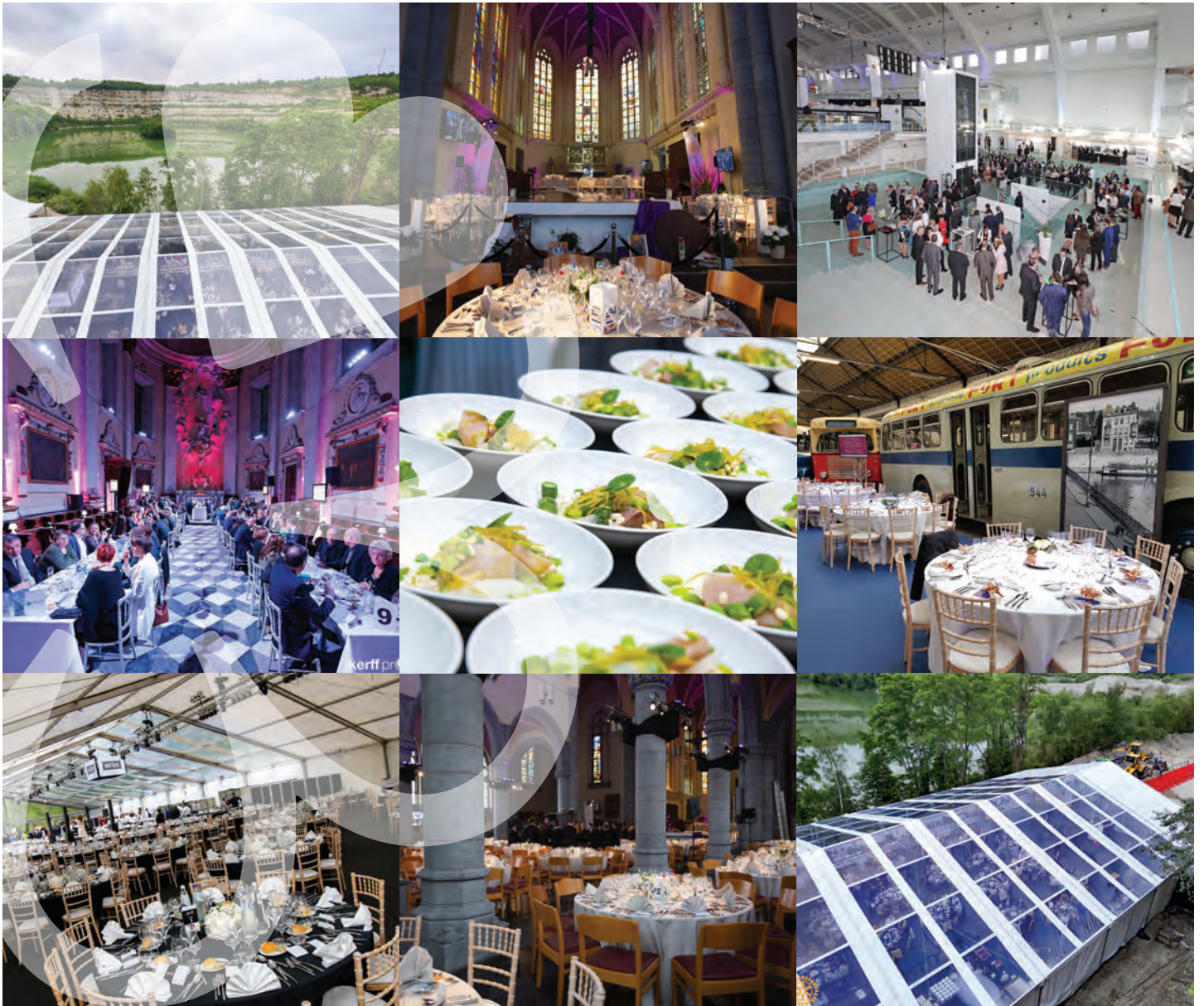
Filet pur de veau / Tarte fine végétale / Jus Albufera / Champignon de Paris infusé à l'ail des ours

Choux rave / Parmesan Vache Rousse - *Philippe Fauchet*

Orange sanguine / Oxalys / Biscuit roulé - *Mathieu Vande Velde*



Mercedes-Benz



# NOS PRÉCÉDENTS DÎNERS DES ÉTOILÉS

Palais des Princes Evêques  
Cité Miroir  
Espace Prémontrés  
Musée de la Vie Wallonne (Cloître)  
Musée du Transport  
Hôtel Van der Valk  
Collégiale Saint-Martin à Visé  
Zone Natura 2000 à visé



# NOS ŒUVRES

## Les œuvres soutenues par le Rotary Club de Visé

Les quarante-quatre membres du Rotary Club de Visé adhèrent aux principes du Rotary International et appliquent sa devise :

**Servir**, venir en aide à des associations caritatives, des groupements de jeunes, des projets culturels et d'intérêt public.

Depuis plus de quarante ans, ils consacrent du temps et de l'énergie pour améliorer les conditions de vie, tant sur le plan local qu'international.

## Un engagement pour la jeunesse et l'éducation

Chaque année, le club permet à trois jeunes de la région de Visé de partir un an à l'étranger dans le cadre d'un échange international, favorisant ainsi leur ouverture au monde. En retour, il accueille trois jeunes venus d'autres horizons.

## Des projets d'envergure et un soutien continu

Grâce à l'organisation d'événements majeurs, le Rotary Club de Visé a contribué à des initiatives ambitieuses telles que :

**La lutte mondiale contre la polio**, en partenariat avec le Rotary International, à travers des campagnes de vaccination pour éradiquer cette maladie.

**La création d'un hôpital pédiatrique en Tanzanie**, spécialisé dans les soins aux enfants atteints de cancer, en collaboration avec des clubs rotariens locaux.

**Le soutien aux enfants handicapés et hospitalisés dans la région de Visé**, par des dons et des actions ciblées.

## Un engagement qui se renouvelle

Dans un monde en constante évolution, le Rotary Club de Visé adapte ses actions pour répondre aux nouveaux défis sociétaux :

**La protection de l'environnement**, avec des actions locales comme la plantation d'arbres et des campagnes de sensibilisation.

**L'innovation médicale et sociale**, par le financement de matériel pour les hôpitaux et le soutien aux initiatives favorisant l'inclusion des personnes en situation de handicap.

**L'aide humanitaire**, par des collectes de fonds et des missions de soutien aux populations en détresse.

**Un avenir solidaire** avec la volonté de faire la différence, les membres du Rotary Club de Visé poursuivent leur engagement en faveur d'un monde plus juste et solidaire. Chaque projet réalisé est le reflet de cette détermination à agir pour le bien commun.

**Ensemble, continuons à œuvrer pour un avenir meilleur !**



Saint Vincent de Paul



Hôpital Sans Frontière



**Et bien d'autres...**



### **Les années précédentes...**

Arabelle MEIRLAEN\*  
Clément PETITJEAN\*  
Cyril MOLARD \*\*  
Dimitry LYSENS\*  
Jo GROOTAERS\*  
Lydia GLACÉ\*  
Mario ELIAS\*  
Philippe FAUCHET\*  
Ralph HERMANS\*  
René MATHIEU\*  
Sam DEGEIMBRE\*\*  
Stéphanie THUNUS\*  
Thomas TROUPIN\*

# **NOS CHEFS ÉTOILÉS**

# PHILIPPE FAUCHET | RESTAURANT

**Philippe Fauchet Restaurant** | Rue Warfée, 62 - 4470 Saint-Georges

**Michelin** | 

**Gault et Millau** | 16,5/20 & 3<sup>e</sup> toque



*« Ce qu'il y a de bien avec la cuisine du chef Philippe Fauchet, c'est qu'elle ne se la raconte pas. »*

Pour comprendre ce qu'il se passe dans cette ferme contemporaine logée au cœur de la campagne, il faut simplement venir le vivre et profiter intensément du moment suspendu qui s'offre à vous. Ceci est d'autant plus vrai que vous serez reçu par le chef tel un ami de la famille. Cette sensation est renforcée du fait de sa proximité des clients tout au long du repas.

Adepte du « Fait maison », ce chef passionné aime aussi parler des maraîchers et artisans qui l'entourent. Défenseur des produits locaux, il ne manque jamais de s'impliquer dans des partenariats comme avec la boulangerie « Un pain en avant » dont le pain vient garnir votre table à l'issue des mises en bouche.

Pour le repas, le lunch 3 services dans l'esprit retour du marché tandis que le menu de saison se délivre en 4 ou 5 assiettes particulièrement travaillées. Tels de véritables œuvres d'art, les mets se succèdent pour notre plus grand bonheur. Le chou-fleur rôti et son œuf mollet marque par exemple notre esprit tant l'association avec le vin jaune, Comté 18 mois et caviar osciètre séché est profonde en saveurs. Et que dire de sa version du poulet rôti tout simplement fascinante par son jus à l'ail noir truffé ou par la cuisse travaillée au poivre de Tasmanie, riesling et fruits secs ?

Du grand art qui se complète d'une carte des vins princière.



# MATHIEU VANDE VELDE | ROANNAY

**Roannay** | Rue de Spa 155 - 4970 Francorchamps

**Michelin** | 

**Gault et Millau** | 15,5/20 & 3<sup>e</sup> toque



*« On voit cette étoile comme une sorte de feu vert, un message qui nous dit de foncer, que nous sommes sur la bonne voie. »*



Vingt-quatre ans, 15/20 au Gault&Millau, élu récemment jeune chef de l'année tout en décrochant sa première étoile pour son restaurant «Le Roannay» - situé à Francorchamps, le chef Mathieu Vande Velde vient de voir sa vie changer du tout au tout. Passé par le Comme chez Soi (Lionel Rigolet) et par La Paix (David Martin), le jeune chef a mis moins de six mois à décrocher sa première étoile au Michelin.

Renommé pour sa créativité et son approche innovante de la gastronomie, il a su conquérir le cœur des gourmets. Avec une passion inébranlable pour les produits locaux et de saison, il transforme chaque plat en une œuvre d'art culinaire. Son parcours, riche en expériences dans des établissements prestigieux, lui a permis de développer un style unique, alliant tradition et modernité.

La tête bien sur les épaules, Mathieu Vande Velde entend asseoir cette étoile, confirmer la tendance. « On va continuer à se faire plaisir, à faire plaisir aux clients et à créer notre identité personnelle. Je dis aux gars que l'objectif est d'avancer chaque jour d'un millimètre et qu'il est hors de question de revenir en arrière. Je fais comme ça depuis que j'ai 16 ans, à l'époque de mon stage au Comme chez Soi. »



# DIMITRY LYSENS | MAGIS

**Magis** | Hemelingenstraat, 23 - 3700 Tongeren

**Michelin** | 

**Gault et Millau** | 17/20 & 4<sup>e</sup> toque



*« Dimitry Lysens utilise des techniques de préparations modernes pour ses plats inspirés de la cuisine belge. »*

*Avec l'accent sur les légumes oubliés ou les ingrédients peu utilisés. »*



La belle maison Biessenhuys, un bâtiment dont l'histoire remonte au 14<sup>e</sup> siècle, offre un écrin idéal à la grande gastronomie dont Aagje Moens et Dimitry Lysens veulent porter haut les couleurs.

Le chef est principalement autodidacte. Ses plats illustrent sa maîtrise à intégrer différentes influences en un style personnel. Il fait largement appel aux produits de luxe classiques disponibles dans la grande gastronomie, du caviar au homard. Les techniques raffinées qu'il utilise et ses associations de saveurs parfois singulières en font une adresse incontournable.

Derrière le grand chef se cache une femme de caractère, Aagje Moens, qui veille à ce qu'en salle chaque expérience gastronomique se déroule dans une apparente simplicité.



# SPONSORS

**2800 euros TTC**

## **Cette formule comprend :**

- table de 10 convives ;
- votre logo sur les menus dédiés par les Chefs et distribués aux participants lors de la soirée ;
- votre publicité diffusée en continu sur l'ensemble des écrans. Ces écrans occupent une place privilégiée pendant toute la durée de la soirée ;
- votre table identifiée aux couleurs de l'entreprise ;
- les boissons à discrétion de l'apéritif au dessert.

# Ils nous ont déjà fait confiance...





**Rotary**   
Club de Visé



[www.rotaryvise.be](http://www.rotaryvise.be)  
f Rotary club - Visé  
[info@rotaryvise.be](mailto:info@rotaryvise.be)