

CASINO 2000  
*Mandorf-les-Bains, Luxembourg*

# LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

JANVIER 2023

Une cuisine contemporaine qui trouve son inspiration au fil  
des saisons pour vous faire plaisir.

François Jagut

# SOMMAIRE

«Dans ces assiettes,  
je recherche toujours  
à apporter un peu de  
fraîcheur, une touche de  
soleil.»



**04**

Le communiqué de presse

**06**

Le restaurant Les Roses

**08**

Le parcours de François Jagut

**10**

Les équipes du restaurant

**12**

Thierry Corona, Sommelier de l'année 2023

**14**

La carte du restaurant

**16**

Seasonal Dishes & Menu Inspiration

**18**

Le menu truffe

**20**

Les infos pratiques



# LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le plaisir du goût et des expériences gustatives pleines d'émotions au Restaurant Les Roses.



Pour ce début d'année 2023, **François Jagut** et ses équipes vous feront découvrir la nouvelle carte du restaurant qui évolue au fil des saisons. Mais ce n'est pas tout !

Après le grand week-end de la Saint-Valentin (10 au 14 février), la Truffe Noire (en latin *Tuber Melanosporum*) sera au rendez-vous du 24 février au 6 mars prochain. Cette fameuse truffe baptisée également le « Diamant Noir de la Cuisine », qui nous vient de Puymeras, est de très loin la plus appréciée des gastronomes. Vous pourrez la déguster notamment sur une **Tarte Fine de Sot l'y Laisse**, bâtons de truffe noire, cresson, pickles.

Côté carte, le **Fenouil Confit** est proposé en entrée, fondant à cœur, servi avec une crème de chou-fleur. Accompagné d'une quenelle de glace et de quelques morceaux de sponge cake, le tout à la pistache venue tout droit d'Italie.

Le **Bar de Ligne des Côtes Bretonnes** est ici en filet avec une soupe de poissons et sa rouille à base de pomme de terre, ail, safran des Vosges et huile d'olive. Quelques coquilles de mâche apporteront le côté végétal à ce plat. Pour l'accompagner, un **Chassagne-Montrachet, Marc Morey 2018**.

L'**Epaule d'Agneau Confite** sera servie désossée et roulée, avec en son cœur, une farce fine de veau, foie gras et ail noir. La cuisson de 15h00 en fera une chair ultra fondante, posée sur du butternut braisé au four, accompagné d'une tranche de foie gras poêlé et d'une tombée de pousses d'épinards. Ce plat est servi avec un **Château Si-ran, Margaux 2017**.

La truffe s'invite aussi au dessert avec la **Ganache Chocolat « Manjari »** surmontée d'un crémeux yuzu et d'une glace aux truffes. Vous ferez un voyage en Moldavie avec un vin de des-

sert, un **Château Vartely « Pastorale »**.

Pour offrir ces jolies expériences culinaires, François Jagut, s'approvisionne essentiellement auprès de producteurs locaux (notamment Les Paniers de Sandrine pour les légumes) et s'est entouré d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés.

Le meilleur accord mets-vins possible est proposé par **Thierry Corona**, qui a reçu tout récemment la distinction de Sommelier de l'Année 2023 par le guide Gault&Millau Luxembourg. Son expérience de plus de 35 ans, son passage dans les plus grands palaces français : Negresco, Ritz Paris... sa présidence au sein de l'Association des Sommeliers d'Europe et surtout sa passion et son amour du métier vous feront découvrir de jolies pépites et les flacons les plus adaptés à votre goût.

L'équipe de cuisine a également été renforcée. **François Jagut**, toujours secondé par **Loïck Martinez**, accompagné de **Florian Crugnola**, jeune chef pâtissier à la passion débordante, rejoint par **Valeria Fonteneau**, une jeune femme passée par la très exigeante émission Objectif Top Chef sur M6.

En salle, **Valérie Boyenval** et son équipe veillent toujours avec autant de plaisir au bon déroulement du service.

Les possibilités de découvertes du restaurant sont nombreuses, avec une dégustation à la carte, ou encore au travers du menu Inspiration (3 plats suggestion du chef) 85 €. Le dimanche au déjeuner c'est un Sunday Lunch Menu 65 €.

Accueil chaleureux, cuisine inventive, mélange de saveurs raffinées, produits d'une grande fraîcheur et assiettes joliment présentées... l'hiver s'annonce résolument gourmand.



# LE RESTAURANT LES ROSES



C'est en 1986, trois ans après l'inauguration du casino, que le restaurant Les Roses accueille et régale ses premiers clients. Depuis ces quelques décennies, de grands chefs se sont succédés. Aujourd'hui, c'est François Jagut qui officie dans les cuisines du restaurant. Mais outre un nouveau chef, c'est aussi et surtout le restaurant en lui-même qui s'est nettement modernisé.

Avec un nom aussi floral, c'est Monet et ses jardins de Giverny qui ont inspiré le cabinet d'architecte parisiano-luxembourgeois d'Elodie Lenoir, chargé du nouveau look du restaurant Les Roses. Ainsi, la magnifique salle ronde avec son immense et lumineuse baie vitrée a été complètement revisitée, façon jardin d'hiver. Trois maîtres-mots résonnent dans ce nouveau cadre: naturel, boisé, végétal. C'était la volonté de l'architecte.

Dans l'air du temps, évidemment, le nouvel espace, doux et confortable, fait la part belle aux matériaux naturels.

Le bois foncé recouvre les murs et les plateaux de chêne des tables, rondes et ovales, sont incrustés de marbre. Le velours vert forêt habille les banquettes, les panneaux centraux et les touches dorées du laiton martelé des suspensions parsèment le ciel des lieux. Au centre, les cloisons courbes viennent créer une zone privilégiée modulable.

Comment ne pas s'arrêter sur la moquette faite sur mesure. Avec son côté pictural, ses nuances de beige et de noir et les contrastes verts et kaki, elle attire le regard assurément. Sans oublier les luminaires noirs mats, très modernes, très design.

Pour la touche finale, les vases terminent joliment les tables avec des fleurs séchées dans les tons beiges, pour leur douceur et leur naturalité.



Telle une  
peinture de  
Monet, Les  
Roses évoque  
un monde  
charmant,  
de caractère  
mais  
intemporel.

# LE PARCOURS DE FRANÇOIS JAGUT



Côté cuisines, c'est la nouveauté dans la continuité : François Jagut a repris d'une main de maître les fourneaux il y a un an maintenant. Sa jeunesse et sa créativité allaient donc de pair avec une refonte totale de la carte.

Pour comprendre ses plats et ses inspirations, il faut connaître les origines de François Jagut. Breton, il propose une cuisine contemporaine et trouve son inspiration au fil des saisons. La cuisine, il est tombé dedans quand il était petit, notamment grâce à sa grand-mère. Il le dit lui-même, « *La cuisine, c'est une passion que je cultive depuis ma plus tendre enfance.* »

Après une formation en école hôtelière, ce sont ses stages dans de grandes maisons étoilées qui lui permettront d'acquérir une solide expérience.

On retiendra notamment le Relais & Châteaux de Locguénolé, haut lieu de la gourmandise bretonne, et la Chaîne d'Or, restaurant gastronomique en Normandie.

Sa rencontre avec Olivier Roellinger et son travail auprès de Marc Veyrat, deux grands chefs étoilés français, l'ont largement inspiré. Le 1er mars 2005, il s'installe pour la première fois au piano du restaurant « Les Roses ». Il n'en bougera plus ! Il sera le chef de partie d'Alain Pierron puis son second pendant près de 15 ans. Le remplacer aux commandes de la cuisine des Roses était la suite logique.



# LES ÉQUIPES DU RESTAURANT



**D**epuis que François Jagut est Chef du restaurant, c'est Loïck Martinez, jeune cuisinier, qui occupe le poste de second. Arrivé il y a cinq ans, le Lorrain a été formé et a effectué son début de carrière à la « Vigne d'Adam » dans la banlieue de Metz. Il a trouvé tout de suite sa place dans la brigade pour devenir second de cuisine grâce à un travail acharné.

Celui qui s'occupe de vos fabuleux desserts, c'est Florian Crugnola. Formé auprès d'artisans pâtisseries lorrains de renom, il est arrivé aux Roses il y a maintenant quatre ans. Ses motivations ? Se remettre en question et évoluer dans son métier qui est aussi sa passion.

Pour compléter cette équipe en cuisine, Valeria Fonteneau, une jeune femme passée par la très exigeante émission Objectif Top Chef sur M6.

Côté salle, l'équipe des Roses vous conseille et propose un accueil, un service irréprochables.

Ainsi, la maître d'hôtel Valérie Boyenval, arrivée aux Roses il y a six ans, a-t-elle l'œil et le bon sur la magnifique nouvelle salle du restaurant.

Rien ne lui échappe. Ce n'est pas pour rien qu'elle fut nommée première femme maître d'hôtel au Fouquet's, et qu'elle a aussi tenu différents restaurants étoilés ou la table du palace niçois le Negresco.

Inénarrable chef sommelier des Roses, Thierry Corona fait partie de l'équipe depuis trente-quatre ans ! Ancien du Ritz et lui aussi du Negresco, il est également Président de l'Association des Sommeliers d'Europe depuis 2007 et membre de l'Intergroupe Vin au Parlement Européen depuis 2008. Il a une histoire pour tous ses vins. Laissez-vous conter !

Assistant maître d'hôtel, Lionel Caromel fait partie de l'équipe depuis septembre 2019. Issu du lycée hôtelier de Metz, il a travaillé durant dix-huit ans dans tous les établissements du Château de Bourglinster.

Enfin, Sébastien Lepointe est chef de rang du restaurant depuis novembre 2018. Le souriant Lorrain issu d'un lycée hôtelier et réserviste dans l'armée de terre, a déjà travaillé pour plusieurs restaurants luxembourgeois.

# LES ROSES



# THIERRY CORONA

## SOMMELIER DE L'ANNÉE 2023

Par Gault&Millau Luxembourg



**L**e 24 octobre, le guide culinaire Gault&Millau a rendu son verdict : Les Roses possède le meilleur sommelier du Luxembourg pour 2023 ! Rien que ça ! S'il n'est pas une surprise que Thierry Corona soit un professionnel d'exception, recevoir le titre est une autre affaire.

### L'amour du partage

Si vous êtes déjà allé vous régaler aux Roses, vous n'aurez pas manqué de rencontrer son sommelier, qui se fait un bonheur de partager avec les clients l'amour de son métier. Ici, là,

il vous trouvera le meilleur accord mets-vins possible et est à l'écoute des envies et tendances de sa clientèle. Il faut dire que l'homme a une belle expérience derrière lui. Avant de travailler au casino de Mondorf-les-Bains, il a œuvré dans les plus grands palaces français: le Negresco à Nice d'où il a gardé le teint hâlé, et le Ritz de Paris, où le chic et la discrétion sont de mise. Aussi président de l'Association des Sommeliers d'Europe, il rencontre régulièrement ses homologues et découvre sans cesse de nouveaux flacons à proposer à sa clientèle.





# LA CARTE DU RESTAURANT



## Entrée

- Saint-Jacques à Cru** 26  
Kalamansi • Céleri • Sorbet Mangué
- Foie Gras de Canard Poché** 27  
Racine • Coings • Croquant de Cacao

## Végétal

- Fenouil Confit**  20  
Chou-Fleur • Glace Pistache • Sponge Cake
- Œuf Bio Cuit à 63°C**  29  
Truffe Mélanosporum • Célerisotto • Parmesan

## Poisson

- Homard de Bretagne** 49  
Beurre d'Agrumes • Pignons de Pin • Panais
- Bar de Ligne** 42  
Rouille au Safran • Pomme de Terre Confite • Mâche

## Viande

- Poularde de Bresse** 39  
Croûte de Trompette • Chicon Braisé • Vin Jaune
- Epaule d'Agneau Confite** 39  
Foie Gras Poêlé • Ail Noir • Butternut au Four

## Fromage

- Chariot de Fromages** 16  
Chutney • Confiture • Fruits Confits

## Dessert

- Ganache Chocolat « Manjari »** 16  
Crèmeux Yuzu • Croquant Noisette • Glace Sésame Noir
- Carrot Cake** 16  
Diplomate Brocciu • Marron Confit • Sorbet Orange Sanguine



# SEASONAL DISHES & MENU INSPIRATION



## Seasonal Dishes

<b>Lotte Rôtie</b> Houmous de Sésame Noir • Orange Sanguine • Salsifis	38
<b>Mignon de Biche</b> Purée de Céleri Truffée • Pickles de Butternut • Jus aux Dattes	42
<b>Crèmeux au Miel de Thym</b> « Granola » • Lait Fermenté • Glace au Sureau	16

## Menu Inspiration

Cette proposition ne peut faire l'objet d'aucune modification 85

**Foie Gras de Canard Poché**  
Racines • Coings • Croquant de Cacao

**Homard de Bretagne**  
Beurre d'Agrumes • Pignons de Pin • Panais

**Ganache Chocolat » Manjari »**  
Crèmeux Yuzu • Croquant Noisette • Glace Sésame Noir

Accord Mets & Vins +39€ (3 verres) proposé par Thierry Corona „Sommelier de l'année 2023“ par Gault&Millau Luxembourg





# LE MENU TRUFFE



**Du 24 février au 06 mars 2023**

**Velouté de Saint-Jacques**

Copeaux de Truffes • Châtaigne • Tuile de Pain

**Tarte Fine de Sot L'y Laisse**

Bâtons de Truffe • Cresson • Pickles

**Lieu Jaune de Ligne**

Ecaille de Truffe • Topinambour • Jus de Viande

et/ou

**Filet de Bœuf Dry Aged Sélection Metzger**

Râpé de Truffe • Pomme de Terre • Sauce Albuféra

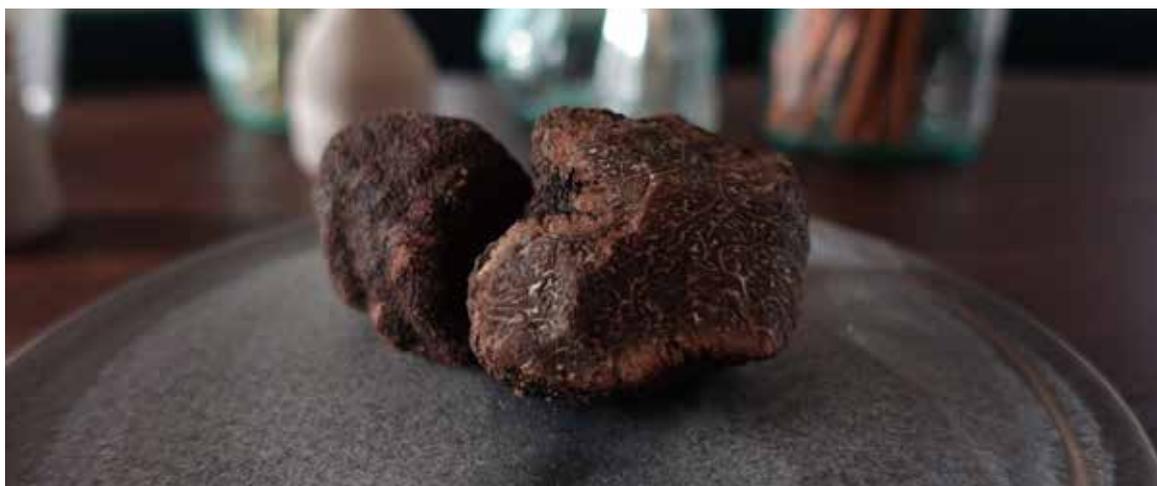
**Ganache Chocolat « Manjari »**

Croquant Noisette • Crémeux Yuzu • Glace Truffe

**Mignardise « Truffée »**

3 plats : 90€

4 plats : 115€





# LES INFOS PRATIQUES

**Adresse :**

Rue Flammang, L-5618 Mondorf-les-Bains

**Accès :**

Autoroute A13 sortie 12  
Gare TGV de Luxembourg-ville à 18km  
Gare TGV de Thionville (F) à 22 km  
Luxembourg-ville 16 km

**Réservations :**

<https://casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses/>

**Contact Presse :**

Anne LEICK  
[a.leick@casino2000.lu](mailto:a.leick@casino2000.lu)  
+352 621 277 990

[www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)

**Crédits photos :**

CASINO 2000, Jordan Sapally & Dominika Montonen-Koivisto

**Sunday Lunch Menu :**

Le dimanche midi uniquement, menu à 65 €

**Late Night Dinner :**

Vendredi et samedi entre 23h et minuit

Établissement réservé aux personnes majeures

**Horaires :**

Jeudi	19h00 · 23h00
Vendredi	19h00 · minuit
Samedi	19h00 · minuit
Dimanche	12h00 · 14h00 (Sunday Lunch Menu) 19h00 · 23h00
Lundi	19h00 · 23h00

LES ROSES

Seasonally yours