

2COOL

SHOWS • FOOD • LIFESTYLE • GAMES • EVENTS BY CASINO 2000

ARY ABITTAN POUR DE VRAI

PHOTOGRAPHIE : FIFOU • LICENCE 752486

N.6

WINTER
2021

LES ROSES

Seasonally yours

Nouveau design, Nouvelles recettes.

HORAIRES

Vendredi & Samedi
19h - Minuit

Lundi & Jeudi
19h - 23h

Dimanche
12h - 14h & 19h - 23h

Réservez votre table sur
www.casino2000.lu



CASINO 2000
Mondorf-les-Bains
Luxembourg



ÉDITO

Chères lectrices, chers lecteurs,

On a encore dans le nez le parfum des trousseaux en cuir neuves, l'odeur des cahiers tout juste ouverts, une odeur de rentrée synonyme de nouveauté. . . Cet automne, CASINO 2000 est un particulièrement bon élève, puisqu'il a bien travaillé pendant les vacances.

Grâce à cette implication, le casino a pu vous livrer début septembre un tout nouveau décor, clair, élégant et design pour son restaurant Les Roses. Ce nouvel intérieur est en harmonie avec la cuisine du chef François Jagut, qui a pris les commandes il y a un an déjà. Dans l'assiette ou autour de vous, faites place à la découverte, à la qualité, à l'exception. Des notes impressionnistes agrémentées de design, Les Roses ont désormais un nouveau parfum, délicat et enivrant qui vous donnera certainement envie de vous y replonger, encore et encore. . .

Pour poursuivre sur des nouvelles gourmandes, venez découvrir les dernières propositions du Purple Lounge : dans l'assiette et dans la salle, il y a du neuf ! De la Corée aux Etats-Unis en passant par le Cameroun, plusieurs nouveaux plats raviront les férus de découvertes. Et pour agrémenter le tout, les soirées Stars & Stories accueilleront des personnalités de tout bord (journalistes, comiques, acteurs, chefs d'entreprise. . .) pour une rencontre intimiste et un échange interactif au sein de l'accueillant Purple Lounge.

De la nouveauté encore : c'est cet automne qu'ouvriront la salle des jeux de tables ainsi que le bar attenant, non loin du Stadium. Là encore, vous serez agréablement surpris par le mélange des styles, classique et moderne, qui reflètent aussi la clientèle des lieux.

Et bien sûr, on a hâte de retrouver le public sur les scènes du CASINO 2000, avec une programmation extraordinaire à découvrir dans ces pages.

En vous souhaitant une bonne lecture,

Guido BERGHMANS, Directeur Général

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

erinnern Sie sich noch an den Duft von neuen Ledertaschen, von frisch aufgeschlagenen Heften, den Geruch des Schulbeginns, des Neuanfangs. . . CASINO 2000 ist ein besonders guter Schüler, denn es hat in den Ferien hart gearbeitet.

Dank dieses Fleißes konnte das Casino Anfang September sein Restaurant Les Roses mit einem brandneuen, hellen, eleganten und designorientierten Dekor präsentieren. Das neue Interieur steht im Einklang mit der Küche von Chefkoch François Jagut, der das Restaurant vor einem Jahr übernommen hat. Ob auf dem Teller oder um Sie herum, machen Sie sich bereit für Entdeckungen, Qualität und Außergewöhnliches. Impressionistische Noten in Kombination mit Design: Les Roses hat jetzt einen neuen, zarten und berauschenden Duft, der Sie immer wieder aufs Neue begeistern wird. . .

Weitere Gourmet-Neuigkeiten gibt es aus der Purple Lounge: auf der Karte und im Raum gibt es Neues! Von Korea über Kamerun bis hin zu den Vereinigten Staaten gibt es zahlreiche neue Gerichte zu entdecken. Und um das Ganze abzurunden, haben wir für die „Stars & Stories“-Abende Persönlichkeiten aus allen Bereichen (Journalisten, Comedians, Schauspieler, Firmenchefs usw.) zu einem gemütlichen Treffen und interaktiven Austausch in die heimelige Atmosphäre der Purple Lounge eingeladen.

Und das ist noch nicht alles: In diesem Herbst werden unweit des Stadiums der Tischspielsaal und die angrenzende Bar eröffnet. Auch hier werden Sie angenehm überrascht sein von der Mischung aus klassischem und modernem Stil, passend zur Kundschaft. Und natürlich können wir es kaum erwarten, das Publikum wieder vor den Bühnen von CASINO 2000 zu begrüßen, mit einem außergewöhnlichem Programm, das Sie hier entdecken können.

Eine gute Lektüre wünscht Ihnen

Guido BERGHMANS, Generaldirektor



EAT & DRINK

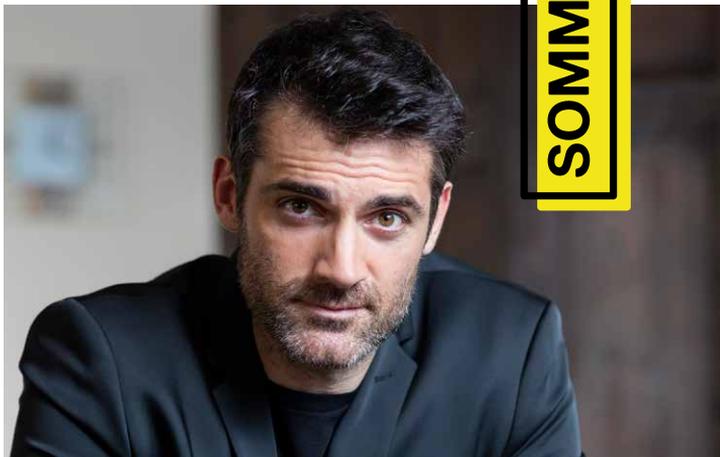
- 06** **RESTAURANT LES ROSES**
Un écrin tant attendu
- 10** **LE PURPLE LOUNGE**
Des découvertes, sur scène et sur l'assiette
- 15** **LE STADIUM**
Comme sur des roulettes !
- 18** **UNE RECETTE, UN VIN**
Maquereaux cuits au four. Légumes et fruits d'automne dans l'idée d'un « Baeckeoffe » par François Jagut, chef des Roses
- 20** **LE CHAMPIGNON**
à la mode de chez vous !
- 28** **LA MOUTARDERIE DE LUXEMBOURG**
100 ans et 4 générations

SHOWTIME

- 22** **ARY ABITTAN**
Ça lui est bien arrivé !
- 24** **AGENDA**
- 30** **LAURIE PERET**
De bons conseils
- 32** **RÉTROSPECTIVE**
- 34** **JÉRÉMY FERRARI**
Humour noir sur blouses blanches
- 36** **AYO**
La générosité en musique
- 37** **ALAIN SOUCHON**
De retour, seul sur scène

12^{ème} Édition **SALON DE**
L'ARTISANAT
L'ART & LA PASSION **30 & 31**
OCTOBRE 2021

SOMMAIRE



INSIDE CASINO

- 15** RÉSERVER ?
C'est facile avec Zenchef!
- 16** NICOLAS VYNCK
La mécanique dans le sang
- 19** UN JOLI BAR
dans un bel endroit
- 27** RUTH GALLERY EXPOSITION
Toutes les couleurs de l'Afrique
- 33** 12^{ÈME} SALON DE L'ARTISANAT
À la rencontre de la passion
- 38** CASINO 2000 EN LIGNE
- 39** ÉVÉNEMENTS & MACHINES À SOUS
- 47** INFOS PRATIQUES

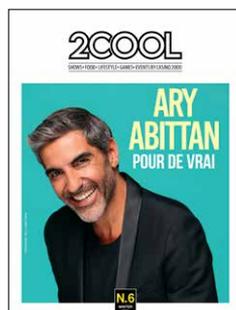
LIFESTYLE

- 35** CULTURE
- 40** SHOPPING
Un automne impressionniste
- 42** TENDANCES
Le laiton – Tout ce qui brille n'est pas d'or
- 44** MONDORF-LES-BAINS
Comment préparer les fêtes de fin d'année
- 45** LISA JUNIUS
Artiste féérique
- 46** LE PARC THERMAL
Un musée à ciel ouvert

5

EN COUVERTURE

Ary Abittan



ÉDITEUR/DIFFUSEUR
Casino de Jeux du Luxembourg - Mondorf-les-Bains s.e.c.s. (CASINO 2000)
Rue Théodore Flammang - L-5618 Mondorf-les-Bains
DIRECTEUR DE PUBLICATION Guido BERGHMANS
CONCEPTION & RÉALISATION
Luxe Taste & Style Publishing s.à r.l. - 11, Um Lënster Bierg - L-6125 Junglinster
TIRAGE 220 000 exemplaires



LES ROSES

Un écrin tant attendu

François Jagut, le chef du restaurant Les Roses, accompagné par la maître d'hôtel, Valérie Boyenval, reviennent sur le tout nouveau cadre dans lequel leur équipe va désormais évoluer. Un restaurant moderne et design... Une dédicace évidente à la cuisine des lieux.

NOUVEAU

Réservez votre table en ligne
sur www.casino2000.lu

Le restaurant a été intégralement réinventé cet été. Vous avez passé plusieurs années dans l'ancienne version. Quelle a été votre réaction à la découverte de ce tout nouvel endroit?

François Jagut : J'avais beaucoup travaillé sur le projet en amont alors ça a été vraiment une belle découverte. Le restaurant est plus lumineux, plus aéré, plus dans l'air du temps. Désormais en accord avec ma cuisine.

Valérie Boyenval : J'ai été très émue de voir le restaurant se vider et les travaux commencer. Fini les rideaux de pampilles Swarovski et la moquette rouge. Avec Thierry Corona, nous avons versé une larme... Mais quelle joie d'avoir pu rouvrir en septembre dans ce magnifique cadre !

Avec un changement aussi important, avez-vous revu votre façon de travailler ?

François Jagut : J'ai changé la carte de A à Z. Je travaille toujours des produits nobles et des produits locaux, et la carte va changer au fil des saisons. Le dimanche midi, nous proposons le « Sunday Lunch Menu ». Ce sera un menu qui va évoluer davantage, au gré des produits et des envies.

Valérie Boyenval : Mon équipe est restée la même. Je travaille avec un assistant maître d'hôtel, Lionel, un chef de rang, Sébastien, et avec un chef sommelier, Thierry. Ce n'est pas la première fois que je vis la refonte complète d'un restaurant. Lorsque j'étais au Fouquet's (Valérie Boyenval a été maître d'hôtel au Negresco à Nice, ainsi que la première femme à devenir maître d'hôtel au Fouquet's à Paris, NDLR), Jacques Garcia avait aussi intégralement redécoré les lieux. On prend nos marques très vite finalement.



Homard Breton

7

POUR LES NOCTAMBULES

Nouveauté ! Pour les couche-tard qui auraient oublié l'heure, vous pouvez désormais déguster une sélection du chef si vous arrivez entre 23 heures et minuit !

“ Ça a été vraiment une belle découverte. Le restaurant est plus lumineux, plus aéré, plus dans l'air du temps. Désormais en accord avec ma cuisine. ”

François Jagut



Mirabelle de Lorraine

8

Comment articulez-vous salle et cuisines ?

Valérie Boyenval : Aux Roses, grâce au chef Jagut, la communication entre salle et cuisines est vraiment très bonne, donc cela facilite beaucoup les choses. Nous ne sommes jamais mis à l'écart, nous faisons partie du tout. Par exemple, le chef – et ce n'est pas le cas dans tous les restaurants ! – nous fait goûter tous les plats. De cette façon, nous savons exactement de quoi nous parlons lorsque les clients nous posent des questions.

François Jagut : Je suis très attentif à ce qui se passe en salle et je passe saluer les tables et m'assurer que tout va bien. Valérie me transmet les retours des clients et c'est très appréciable de savoir comment a été perçu tel ou tel plat. Nous avons eu des retours très gratifiants de nos premiers clients à venir redécouvrir Les Roses. Je suis content, car pour le moment, nous faisons les choses les unes après les autres. C'est en quelque sorte un lancement, et nous ne voulons pas aller trop vite.

Ce nouveau décor change l'ambiance du restaurant...

François Jagut : C'était le but recherché. Casser avec l'image un peu bling-bling des cristaux, des dorures et de la moquette rouge et revenir à quelque chose de plus brut, noble et naturel. Plus à l'image de ma cuisine.

Valérie Boyenval : Oui, l'ambiance est plus claire, plus aérée, et tous les éclairages ont été revus. Les clients adorent nos nouvelles suspensions de laiton martelé, et les fleurs séchées sur les tables apportent de la douceur. Nous avons aussi modulé notre garde-robe pour être dans des tons plus naturels.

L'architecte, Elodie Lenoir, s'est inspirée d'un tableau de Monet pour ce nouvel espace.

François Jagut : Oui, et une reproduction de ce tableau sera d'ailleurs installée dans le hall en face de l'entrée du restaurant. L'ambiance naît autour de cette moquette qui reprend les couleurs de la toile impressionniste, spécialement conçue pour Les Roses. La décoration fait la part belle aux matières brutes, à la nature. Comme nos tables sur lesquelles nous avons pris le parti de ne pas mettre de nappe. On conserve l'esprit noble du bois et du marbre.

Le restaurant paraît plus grand désormais...

François Jagut : C'est un effet d'optique grâce à la nouvelle luminosité, les chaises claires autour des fenêtres et les assises plus foncées au centre. Nous avons bien gardé la même capacité de 42 couverts, mais avec cette nouvelle configuration, les tables sont davantage espacées, ce qui, notamment en cette période, est un atout car l'intimité de chacun est préservée et la clientèle apprécie. C'est un grand confort. Nous sommes vraiment ravis.

SUNDAY LUNCH MENU

Une entrée
un plat et un dessert au choix

65€

DIMANCHE - de 12h à 14h

Toute l'actualité des Roses sur casino2000.lu



LES ROSES – AM NEIE LOOK

D'Equipe ënnert der Leedung vum François Jagut ass nach ëmmer déi selwecht, mam Valérie Boyenval als Maître d'Hôtel, dem Lionel als stellvertretendem Maître d'Hôtel, dem Chef de rang Sébastien an natierlech dem Chefsommelier Thierry Corona.

Am Restaurant ass allerdéngs alles verännert: méi hell, méi lëfteg, zäitgeméiss, mat uspriechem Dekor an elegante gedeckte Faarfteín, a rengen natierleche Materialie wéi Holz a Marber. D'Architektin Elodie Lenoir huet sech fir d'Gestaltung un engem Tablo vum Moler Monet inspiréiert. Den Ambiente ass méi naturbelooss, méi raffinéiert a passt perfekt beim François Jagut seng Kichen.

De Chef huet och de Menü vun A bis Z verännert. Hie schafft ëmmer mat exklusiven lokale Produkter an de Menü wäert sech mat der Saison änneren. Sonndes gëtt et de „Sunday Lunch Menu“.

LES ROSES – NEUER LOOK

Das Team unter der Leitung von François Jagut ist das gleiche geblieben, mit Valérie Boyenval als Empfangschefin, Lionel als stellvertretendem Maître d'hôtel, Chef de rang Sébastien und natürlich Thierry Corona, dem Chefsommelier.

Im Restaurant selbst ist jedoch alles anders: heller, luftiger, zeitgemäßer, mit ansprechendem Dekor in eleganten gedeckten Farbtönen und feinen natürlichen Materialien wie Holz und Marmor. Architektin Elodie Lenoir hat sich für die Gestaltung an einem Gemälde von Monet inspiriert. Das Ambiente ist edler, natürlicher und passt perfekt zu François Jaguts Küche.

Der Chef hat auch das Menü von A bis Z geändert. Er arbeitet immer mit exklusiven und lokalen Produkten, und die Speisekarte wird sich mit den Jahreszeiten ändern. Sonntags mittags gibt es das „Sunday Lunch Menu“.

LES ROSES – NEW LOOK

The team, led by François Jagut, has remained the same, with Valérie Boyenval as Maître d'Hôtel, Lionel as deputy Maître d'Hôtel, Chef de Rang Sébastien, and of course Thierry Corona, the Head Sommelier.

In the restaurant itself, however, everything is different: brighter, airier, more contemporary, with appealing décor in elegant muted tones, and fine, natural materials such as wood and marble. Architect Elodie Lenoir drew inspiration for the design from a painting by Monet. The ambience is more raw, refined, natural and perfectly suits François Jagut's cuisine.

The chef has also changed the menu from top to bottom. He always works with noble and local products, and the menu will change with the seasons. At noon on Sundays a "Sunday Lunch Menu" is offered.

RÉGALEZ-VOUS

Plats à partir de

10€

10



LE PURPLE LOUNGE

*Des découvertes,
sur scène et dans l'assiette*

Toujours à l'affût pour vous proposer ses nouveautés, le Purple Lounge n'a pas fini de vous surprendre : avec de nouveaux plats, qui vont encore une fois vous faire voyager aux quatre coins du monde. Mais aussi avec des rencontres lors de ses soirées Stars & Stories. Acteurs, animateurs, journalistes et humoristes viennent se confier sur leur carrière et échanger avec vous, en toute intimité.



BEYOND BURGER

16€

11

Pour l'automne, le Purple Lounge le sait bien, on veut du beau, on veut du neuf! C'est donc dans ce sens que les chefs, Frédéric Pignon et Stéphane Hubert, ont réfléchi pour vous proposer de nouveaux plats à la carte : cette fois, ils nous emmènent en Corée, aux Etats-Unis, au Cameroun, en Grande-Bretagne, au Portugal et même au coin du feu de la cuisine de grand-maman... Les saveurs asiatiques du **poulet croustillant coréen sucré salé** vont vous faire fondre : ces aiguillettes de poulet, coupées en cubes et marinées dans une sauce composée entre autres de soja, de coriandre et d'huile pimentée, frites pour devenir ultra-croustillantes et servies parsemées de cacahuètes, accompagnées d'une salade de chou japonais.

Rendez-vous ensuite aux Etats-Unis pour savourer le délicieux **Beyond burger végétarien!** Mais qu'est-ce que c'est qu'un Beyond burger ? Beyond, c'est tout simplement la marque de

ce steak végétal, qui ressemble à s'y méprendre à un steak classique. Ajoutez un bon bun, du cheddar, de la salade, des tomates et des frites, et voilà un burger on ne peut plus américain !

Amateurs de poissons : rendez-vous au Cameroun avec la **Pépé soupe!** Cette nage de poissons, un peu comme une bouillabaisse, réunit cabillaud, rouget et gambas. Parfumée à l'hibiscus, elle est servie pimentée, avec des aubergines, des carottes et des gombos, légume typique de l'alimentation africaine.

Et pour ceux qui préfèrent le poisson froid, **le saumon mariné à la betterave** est une recette du célèbre cuisinier britannique Jamie Oliver, revisitée par le chef du Purple Lounge : le saumon

NOUVEAU

Réservez votre table en ligne sur www.casino2000.lu

PÉPÉ SOUPE

22€



rougi dans une marinade de betterave mixée, sel, sucre, citron aneth, vodka et billes de pamplemousse.

Pour finir : allons faire un petit tour dans le four de grand-maman avec le délicieux **gâteau aux noix, cassis et figues**. Servi en cocotte, cet appareil à financier est cuit autour de la figue pochée dans un coulis de cassis. À agrémenter d'une boule de glace à la vanille pour les gourmands qui le souhaitent ! Et pour accompagner tous ces plats inédits, le sommelier du casino, Thierry Corona, vous a déniché des références de vins biologiques à ne pas louper !

Vous avez terminé votre succulent dîner ? Place à une tout autre découverte : venez à la rencontre de journalistes, de présentateurs, d'acteurs, de chefs d'entreprise ou même de comiques ! Au sein du Purple Lounge, lieu accueillant et intimiste, tout au long de l'année, des personnalités vont venir raconter leur parcours de vie et leur carrière, et échanger avec vous.

Qui n'a jamais rêvé de poser une question bien précise à son acteur de série préféré ? De celles dont la réponse ne se trouve pas sur internet... Lors de ces **soirées Stars & Stories** vous pourrez enfin vous le permettre ! Les rencontres se déroulent dans le restaurant, où il sera possible de venir dîner dès 19 heures. À 21 heures, la personnalité montera sur la scène du Purple Lounge. Le public sera alors à proximité directe de l'invité. Ce dernier présentera son parcours, et pourra répondre aux questions du public et dévoiler des anecdotes de carrière, comme l'avait fait en février 2020 le journaliste sportif Laurent Luyat, lors de la première soirée Stars & Stories. Autre journaliste sportive, **Carine Galli**, qui a commenté de nombreux matches pendant le dernier Euro de football, sera pré-

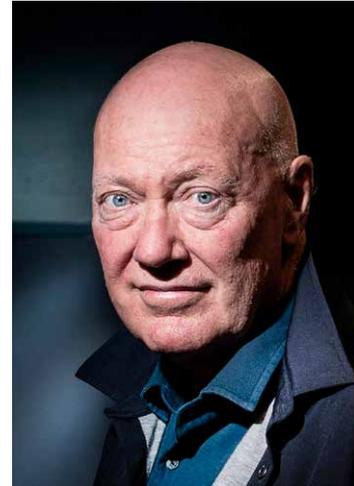
sente au Purple Lounge le 29 octobre. Côté petit écran toujours, l'acteur **Gil Alma**, qui campe le personnage de Alain Stuck Becker dans la mini-série « Nos Chers Voisins » sur TF1 viendra au casino le 13 janvier prochain.

Entre blagues et confidences, deux artistes du célèbre cabaret parisien le Don Camilo, situé en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, viendront rencontrer le public et décrire l'univers des scènes parisiennes. Tout d'abord, l'humoriste **Michel Vivacqua** sera présent le 12 novembre. Il a côtoyé les plus grands et participé à de nombreuses émissions télévisées, ou grands raouts, comme le festival « Juste pour Rire » de Montréal. Il sait incarner à merveille les personnages les plus hétéroclites, de la petite amie collante en passant par l'ingénieur informaticien ou le pompier trop zélé. Puis, le 10 décembre, l'imitateur **Thierry Garcia** le suivra ! Cet artiste talentueux imite une centaine de voix et a été un des doubleurs-clés des Guignols de l'info sur Canal+. Il a emprunté la voix entre autres à François Hollande, Stromae, Jean Dujardin, Didier Deschamps, Laurent Blanc ou Nikos Aliagas ! À ne pas louper. Dans un tout autre registre, le 10 février, le Purple Lounge recevra **Jean-Claude Biver**. L'entrepreneur luxembourgeois qui a redressé Omega, TAG Heuer, Zenith et Hublot viendra évoquer ce qu'on peut appeler sa véritable success story !

NOUVEAUTÉ

Les tickets des soirées Stars & Stories sont à réserver sur casino2000.lu ou sur place. Rendez-vous dès 21 heures au Purple Lounge.

15€



GENOSS FIR ALL SËNNER

Op der Bün an um Teller

Och wann u sech d'Fréijoer d'Zäit vun der Erneuerung ass, wësse mir am Purple Lounge dach ganz guut, dass et grad am Hierscht ass, wou ee Loscht op Neies huet. Dofir hunn d'Cheffe Frédéric Pignon a Stéphane Hubert sech vill Neies fir de Menü vum Purple Lounge afale gelooss, fir hire Gäscht hir Geschmacksnerven ze erfreen. Déi kulinarisch Rees geet vun Asien iwwer Amerika bis an Afrika, ouni lokal Spezialitéiten dobäi ze vergiessen.

Fir dass awer net just de Gomm verwinnt ginn, trieden all Owend vun 9 Auer un, d'ganzt Joer iwwer, Journalisten, Presentateuren, Schauspieler, Businessgrënner an esouguer Comedians op am gemittlechen an intime Kader vun der Purple Lounge, fir iwwert hire Liewenswee an hir Carrière ze schwätzen an sech mat lech auszutauschen.

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Auf der Bühne und dem Teller

Auch wenn der berühmte Spruch heißt „Alles neu macht der Mai“, ist es doch im Herbst, wo alle so richtig Lust auf Neues haben, das wissen wir im Purple Lounge nur zu gut! Aus diesem Grund haben die Chefs Frédéric Pignon und Stéphane Hubert sich viel Neues für die Speisekarte des Purple Lounge einfallen lassen, um die Gaumen ihrer Gäste zu erfreuen. Die kulinarische Reise entführt von Asien in die USA bis nach Afrika, wobei lokale Spezialitäten natürlich nicht fehlen dürfen.

Damit aber nicht nur die Geschmacksnerven verwöhnt werden, treten immer ab 21 Uhr, das ganze Jahr über, Journalisten, Moderatoren, Schauspieler, Unternehmensleiter und sogar Comedians in der gemütlichen und intimen Purple Lounge auf, um über ihren Lebens- und Karriereweg zu berichten und sich mit Ihnen auszutauschen.

A PLEASURE FOR ALL SENSES

On stage and on the plate

Even though the famous saying goes “April showers bring May flowers”, it's autumn when everyone is really craving something new, and we know that only too well at the Purple Lounge! That's why chefs Frédéric Pignon and Stéphane Hubert have come up with a lot of new ideas for the Purple Lounge menu to delight their guests' palates. The culinary journey takes them from Asia to the USA to Africa, with local specialities naturally not being missed.

However, to ensure that it's not just the taste buds that are pampered, journalists, presenters, actors, company executives and even comedians will be making appearances in the cosy and intimate Purple Lounge every night from 9 p.m. onwards, all year round, to talk about their lives and careers and to share their experiences with you.

CASINO 2000

Mondorf les Bains, Luxembourg



New Year

31.12.2021

SAVE THE DATE!

AT CHAPITO

LIVE MUSIC • DJ • DANCE FLOOR • GREAT AMBIANCE

**DELICIOUS COCKTAILS & UNLIMITED FINGERFOOD
MORE INFORMATION COMING SOON!**

This offer will be adapted to the health standards in place

STADIUM

Comme sur des roulettes !



Jouer comporte des risques: endettement, dépendance... appelez le 0033 (0)9 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

Avis aux amateurs de roulette et aux Gamers !

Le Stadium est un endroit incontournable pour vous ! Transportez-vous à Las Vegas en jouant devant votre écran sur un, deux ou trois cylindres de roulettes automatiques, simultanément ! Face à vous, un écran géant retransmet même vos rencontres sportives préférées ! Golf, tennis, football, basket... vous ne loupez rien.

Must de l'endroit : les vendredis, samedis soirs et veilles de jour férié, venez assister, dès 22h à la folle ambiance de cette partie du casino ! Situé entre le Snack Bar, le bar flambant neuf et la nou-

velle salle de jeux de tables, vous pourrez participer à des soirées enflammées. Au programme, DJ, musique à gogo et un animateur qui vous motivera toute la soirée ! Un croupier sera aussi là pour lancer la boule ! Eh oui, place aussi à l'humain ! Ici, certains dansent, d'autres observent, mais tout le monde se divertit. Cet espace exceptionnel et unique en Europe ravira les joueurs de tous âges fans des machines dernier cri !

Animations au Stadium vendredi , samedi soirs et veille de jour férié, de 22h à 2h du matin.

RÉSERVER ? C'EST FACILE !



Ça y est, vous vous êtes décidé ! Vous allez enfin sauter le pas et aller découvrir la cuisine et la nouvelle décoration du restaurant Les Roses.

Sur votre écran, vous entrez sur le site casino2000.lu, dans l'onglet « Réserver » et vous choisissez entre Purple Lounge ou Les Roses. On vous demande alors la date de la réservation, le nombre de personnes et on vous propose des créneaux horaires. Une fois le tout choisi, vous entrez votre mail, et le restaurant vous envoie la confirmation s'il lui reste des places libres ! Facile !

Grâce au système Zenchef, clients et restaurants du casino peuvent gérer les réservations de façon très simple.

UN MÉTIER, UNE PERSONNE

NICOLAS VYNCK

La mécanique dans le sang

Technicien machines à sous depuis maintenant quinze ans au casino de Mondorf-les-Bains, Nicolas Vynck, 40 ans, aime la mécanique de précision. Un penchant qui lui sert aussi lors de l'exercice de son hobby : la course automobile. Rencontre avec un passionné de machines en tout genre...



© Clément Blas Photographie

Comment avez-vous démarré la profession de technicien machines à sous ?

Je suis originaire de Chambéry, en France, et je travaillais dans une société de distributeurs automatiques qui a ouvert une succursale en Australie. J'y suis parti 5 mois pour travailler et là-bas, j'ai découvert l'univers des casinos, à Melbourne. En rentrant, je n'avais qu'une idée en tête : découvrir l'envers du décor de ce nouveau monde. J'ai alors cherché des formations, et obtenu un stage de trois mois dans un casino en Ardèche. C'est là que j'ai appris comment fonctionnaient les machines à sous et comment les dépanner. Et un CDD de six mois en tant que technicien machiniste s'est présenté à Mondorf-les-Bains. J'avais imaginé la Suisse, mais je me suis dit que six mois étaient toujours bons à prendre... je suis là depuis quinze ans maintenant ! (rires)

En quoi consiste votre métier ?

Je connais toutes les machines et je suis capable de les réparer si elles ont un problème. C'est très technique. On fait en sorte que le parc des machines à sous du casino soit toujours à 100 % opérationnel. On s'occupe de la programmation informatique – mais non, je ne peux pas vous dire quand une machine va donner un jackpot ! (rires). Je suis toujours sur le qui-vive dans la salle, au cas où il y aurait un problème. Mais mon métier ne s'arrête pas là. Je conseille et j'explique beaucoup aussi. Les machines sont devenues de plus en plus modernes et parfois il n'est pas facile de s'y retrouver quand c'est la première fois qu'on joue par exemple. Je suis là pour aider les clients et leur montrer comment marche une, deux, ou douze machines à sous s'ils veulent. Une autre facette consiste aussi à détecter les possibles problèmes. On fait parfois de la prévention auprès des gens qui ne jouent plus vraiment pour se divertir. Venir au casino doit rester un loisir.

Votre métier a beaucoup évolué en quinze ans.

Les machines ne sont plus du tout les mêmes...

Effectivement, les machines sur lesquelles j'ai débuté il y a plus de quinze ans étaient beaucoup plus mécaniques. C'était un autre travail de précision. À l'époque par exemple, les machines faisaient tomber des pièces. Il fallait donc calibrer exactement le hopper, le distributeur de pièces, pour qu'il n'y en ait pas une de moins ou une de trop ! Aujourd'hui ça n'existe plus avec les cartes et le tout-informatique. Mais maintenant, les machines à sous sont autrement complexes : pour se maintenir à la page, on suit les vidéos sur le Net, on se nourrit de toutes les explications que l'on trouve, afin de connaître les jeux par cœur. Mais on a beau être au top, certains clients passionnés nous surprennent parfois en connaissant encore plus que nous !



Autre mécanique, automobile cette fois, vous êtes aussi pilote de VW Fun Cup. Quelle est la particularité de cette catégorie de voitures ?

Les voitures de Fun Cup ressemblent à des anciennes Coccinelles que l'on a complètement désossées pour ne garder que la carrosserie. Elles ont le design de la Coccinelle, mais à l'intérieur, plus rien à voir : un châssis tubulaire et 180 chevaux pour 700 kg. Ce sont des petits bolides !

Comment est née cette passion ?

En juillet 2011, je suis allé assister aux « 25 Hours VW Fun Cup » sur le circuit automobile de Spa Francorchamps, au-dessous de Liège, un des plus beaux circuits de F1. Cette course officielle est la plus longue du monde et rassemble 750 pilotes internationaux, pour environ 120-130 voitures. Ce jour-là, je n'ai pas dormi : je suis resté le nez sur la course, à rencontrer des coureurs dans les paddocks, et à profiter de cette ambiance si conviviale. Il n'en fallait pas plus : j'étais mordu. En 2012 je commençais mon premier entraînement.

Et un an plus tard vous participez à la course et montez sur le podium...

Oui, quel souvenir ! Entre-temps j'avais repris une équipe dont six pilotes sont comme moi, de Thionville. Depuis on participe à la course tous les ans en juillet, en catégorie biplace. CASINO 2000 est même un de nos sponsors ! Avec l'équipe, on propose des baptêmes d'une demi-heure ou une heure sur circuit. Avec une partie où la personne conduit, et un petit tour où l'un des pilotes conduit à son tour. Notre but, c'est de faire découvrir notre passion et ce sport automobile. (Plus d'infos sur 25H-spa.com)

UNE RECETTE, UN VIN



Maquereaux cuits au four, légumes et fruits d'automne dans l'idée d'un « Baeckeffe »

BY FRANÇOIS JAGUT, CHEF DU RESTAURANT LES ROSES

Les ingrédients (pour 6 personnes)

6 filets de maquereaux - Huile d'olive - 1 citron jaune - 100 g de betterave Chioggia rouge - 100 g de betterave Chioggia jaune - 100 g de céleri rave - 100 g de butternut - 100 g de radis noir - 200 g de girolles clous - 1 petit oignon - 1 pomme variété Gala - 1 poire variété Comice - 100 g de châtaignes cuites - 10 cl de fond blanc - 5 cl de vin blanc sec - 50 g de beurre - 5 g de curry rouge - Fleur de sel - Poivre du moulin - 20 g de beurre pour le plat

La préparation

1. Éplucher et nettoyer tous les légumes.
2. Gratter et nettoyer les girolles et les rincer rapidement.
3. Couper en petits cubes la pomme, la poire, les châtaignes et l'oignon.
4. Faire revenir l'oignon dans une casserole avec le beurre sans coloration, puis ajouter les girolles, les cubes de pomme, poire et châtaigne. Cuire à feu doux pendant 5 minutes et ajouter le vin blanc et le curry rouge.
5. À l'aide d'une mandoline, découper en fines lamelles de 2 millimètres d'épaisseur tous les légumes restants : betterave, céleri rave, butternut et radis noir. Puis découper avec un emporte-pièce des ronds dans chaque lamelle de légumes. (Conserver les chutes pour réaliser un potage ultérieurement).
6. Dans un plat ou une assiette allant au four, beurrer légèrement le fond et y déposer le mélange que vous venez de cuire, puis disposer une à une les lamelles de légumes en intercalant les couleurs pour un joli rendu.
7. Assaisonner avec le sel et le poivre puis verser le fond blanc par-dessus et fermer le plat avec un couvercle ou un papier aluminium.

8. Cuire dans un four chaud à 160°C pendant 15 minutes, retirer le couvercle et terminer la cuisson pendant 10 minutes.

9. Préchauffer le four sur la position grill. Disposer les filets de maquereaux côté chair sur une plaque allant au four, assaisonner et arroser avec un trait d'huile d'olive, cuire 2 minutes (la peau doit être bien colorée et devenir croustillante). Dès la sortie du four, zester le citron et arroser de quelques gouttes sur chaque filet.



**Le vin qui crée l'équilibre parfait
sélectionné par Thierry Corona,
Chef Sommelier du Restaurant Les Roses**

MONTAGNY 1^{ER} CRU

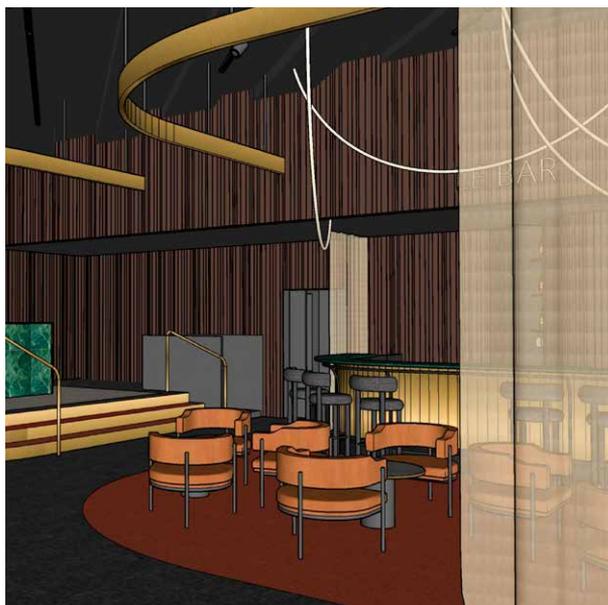
Bouchard Père et Fils

C'est un vin blanc de Bourgogne de la Côte Chalonnaise issu du cépage Chardonnay, très apprécié par sa complexité aromatique, écorce d'orange, citron confit, chèvrefeuille, poire, violette. Très riche en bouche, brioché, beurré et vanillé avec une finale minérale.

UN JOLI BAR

dans un bel endroit

Cet automne, vous allez pouvoir découvrir encore de nouveaux espaces au casino : la salle des jeux de tables va ouvrir, et le bar qui longe son entrée, à côté du Stadium, recevra ses premiers clients ! Tenez-vous prêts !



Le Cabinet d'architecture d'intérieur parisiano-luxembourgeois Elodie Lenoir a encore fait des merveilles. Après la splendide refonte du décor des Roses cet été, la salle des tables de jeux à ouvrir cet automne, place au majestueux bar dans la salle de jeux !

Comment avez-vous pensé ce nouveau bar, situé entre l'énergique Stadium, et la salle plus feutrée des jeux de tables ?

Malgré son emplacement en bout de salle, ce bar a une place vraiment centrale. On l'a donc imaginé chic et moderne. Pour cela on a utilisé de nombreux éléments dorés : du laiton, un voilage en maille doré et un ensemble de mobilier assez fin.

Vous l'avez voulu plutôt classique ou moderne ?

Face à la salle des tables, il fallait qu'il soit classique, il garde d'ailleurs les courbes traditionnelles d'un bar, et le voilage un peu théâtral accentue ce côté, mais il est aussi à côté du Stadium, on a ajouté des codes plus modernes avec le devant du bar en métal noir, un mobilier plus graphique, des suspensions linéaires autrement dit des cordes rétroéclairées : on a l'impression de tubes de lumière qui flottent dans l'air. C'est beau et très graphique !

Quelles matières composent le bar ?

Le bar est complètement en laiton, tout comme le fond de l'arrière bar, brillant et luxueux. Le Corian vert sur le comptoir apporte un insert un peu minéral, comme un quartz ou une pierre naturelle. Côté rideaux, nous avons opté pour une maille légèrement trans-

parente entre le bronze et le doré qui réfléchira avec les éclairages. Une peinture verte très sombre rayée de bandes verticales dorées sur les murs apporte une touche plus moderne.

Et pour le mobilier ?

Les tabourets de bar seront noirs avec des galettes et dossiers ronds, très géométriques. Comme les fauteuils de la salle, des Kelly de chez Sergio Tacchini, qui seront faits d'une maille entrelacée de noir et de terracotta avec des pieds en métal fin et noirs. Les tables seront plus ludiques, noires et blanches, pour garder l'esprit du jeu, du damier.

Et l'entrée de la salle des jeux de tables, juste en face ?

Ce sera le pendant du bar. Les escaliers seront à contremarches en laiton, le poste de contrôle à l'entrée sera en Corian vert tandis que son comptoir sera en laiton, l'exact inverse du bar. Les courbes se répondent aussi ici. Le vitrage de la salle des tables sera fait de verre fumé avec des inserts de maille métallique en bronze. Cela donnera un côté très élégant : on pourra deviner ce qui se passe à l'intérieur sans voir vraiment.



LE CHAMPIGNON

à la mode de chez vous !



“ Dans les forêts humides de l'automne du Grand Est, quelle meilleure activité que de ramasser des champignons! ”

C'est l'automne et l'odeur des bois, des feuilles et de la terre fait frétiler nos narines. Produit phare de cette saison : le champignon. S'il ne se présente plus, saviez-vous qu'il n'a pas toujours été apprécié comme ingrédient gastronomique ? Et qu'aujourd'hui, il est aussi recherché dans les milieux de la mode, du bien-être et du design ! Un produit économique et écolo !

UNE VIEILLE HISTOIRE

On aurait tendance à croire que les hommes préhistoriques mangeaient évidemment des champignons. Cela n'est pas si évident. En 1991, la découverte d'Ötzi, dans les glaces des montagnes de la frontière austro-italienne révèle que cet homme, vivant vers 2 500 av. J.-C., transportait deux champignons, des polypores du bouleau, probablement à usage médicinal, et de l'amadou, probable allume-feu. D'autres traces archéologiques révèlent la cueillette et la consommation de champignons comestibles sauvages au Chili il y a 13 000 ans. De nombreux noms évoquent toutefois leur longue réputation sinistre : bolet Satan, trompette-de-la-mort, satyre puant, cœur de sorcière... Les champignons n'ont pas toujours été synonymes de gastronomie !

LA CUEILLETTE

Dans les forêts humides de l'automne du Grand-Est, quelle meilleure activité que de ramasser des champignons ! Vous en trouverez plusieurs sortes, cèpe de Bordeaux, girolle, chanterelle, trompette-de-la-mort, pied-de-mouton ou encore sparassis crépu, qui ressemble à du fromage tête de moine ! Et après votre cueillette, demandez toujours l'avis d'un pharmacien pour vous assurer que vous pouvez bien les cuisiner !

CUITS OU CRUS

Certains champignons se dégustent crus, comme les champignons de Paris en salade, mais les champignons forestiers doivent être cuits. À la poêle, au barbecue, au four, ils seront plus digestes et vous en tirerez bien plus de potassium.

UN PRODUIT « SO TRENDY »

Aujourd'hui, les champignons sont omniprésents dans l'univers des foodies, de la mode et du design. Dans le monde du bien-être, le champignon, est utilisé dans la médecine traditionnelle

chinoise depuis des siècles pour ses effets purifiants sur le foie, les reins et ses vertus antistress. L'Américain Four Sigmatic préconise donc une dose quotidienne de poudre de champignons avec son « Mushroom Coffee » ! Et à Londres, vous pourrez déguster un Mushroom Latte ! À New York, venez vous asseoir sur des tabourets designés à base de mycélium, la nouvelle alternative bio et économique au plastique ! Et si vous aimez la mode, Stella McCartney s'est même mise à concevoir des sacs à main en cuir de champignon ! Écolo, le tannage du mycélium est moins polluant que celui du cuir et quand vous n'aimez plus votre sac, l'enterrez au fond du jardin pour en faire du compost !

LE CHOIX DE CASINO 2000

Le restaurant Les Roses a choisi de vous proposer cet ingrédient aux multiples qualités sur sa carte : retrouvez l'enoki, ce petit champignon japonais long et fin muni de son joli chapeau dans le plat du chef François Jagut : le bœuf Wagyu grade 4, nouilles de sarrasin, enokis et bouillon dashi. Cet automne, venez déguster l'entrée du chef François Jagut : ses cèpes rôtis, poireau, arachide et lait de chèvre. Un plat délicat et de saison !

HERBST IST PILZZEIT

Es gibt Pilze in allen Formen und Farben und fast überall. Seit prähistorischen Zeiten werden Sie in der Medizin und in der Küche verwendet und sind daher genauso beliebt bei Gesundheitsfanatikern wie bei Feinschmeckern. Sogar in Mode und Architektur werden sie neuerdings als ökologische und wirtschaftliche Alternative zu Plastik eingesetzt!

In unseren heimischen Wäldern gibt es besonders schmackhafte Arten, doch man sollte über einige Fachkenntnisse verfügen, wenn man sich auf Pilzsuche begibt. Einfacher ist es, sie im Restaurant Les Roses zu genießen, wo sie auf der neuen Karte von Chef François Jagut zu finden sind und dort seine wunderbaren saisonalen Gerichte perfektionieren.



ARY ABITTAN

Ça lui est bien arrivé !

Après « A la folie » et « My Story », Ary Abittan revient sur scène, gonflé à bloc, pour nous présenter son nouveau one-man-show intitulé « Pour de vrai ». L'humoriste va revenir sur les différentes parties de sa vie et égrener face au public, des anecdotes sur son enfance, son mariage, son divorce, son célibat, sa famille recomposée et ses enfants. Entre fou rire, folie et émotion.

L'enfance de cet ami de Gad Elmaleh commence à Paris en 1974. Celui qui est aussi un des acteurs phares de la comédie aux millions d'entrées « Qu'est-ce qu'on a fait au Bon Dieu ? », explique avec humour et sarcasme qu'il avait alors... « déjà une tête de vieux » ! Il évoque son père marocain, chauffeur de taxi et sa manie de parler trop fort et sa mère tunisienne, qui lui prenait la température tous les matins et l'habillait et le coiffait... sans grande délicatesse. On apprend aussi quelques-uns de ses grands moments de solitude, lorsque par exemple, le petit garçon à la fin des repas de famille et sur demande de sa mère, doit chanter debout sur la table en slip rouge !

La vie d'adulte d'Ary Abittan n'a pas non plus été un long fleuve tranquille. Celui qui est devenu une star dès 2014 grâce au cinéma a été marié, est devenu père de trois filles, puis a divorcé. Il raconte les joies du mariage, de la paternité mais aussi du célibat, où ses nouvelles partenaires, parfois bien plus jeunes que lui, lui réclamaient un bol de céréales pour le petit-déjeuner... .

Parents, enfants, compagnes mais aussi sa sœur : Ary Abittan n'oublie aucun membre de sa famille dans ce one-man-show dans lequel il chante et danse également ! Un spectacle à voir absolument sur la scène du CHAPITO, pour rire, s'indigner et se dire peut-être intérieurement : « Ah... alors il n'y a pas que moi ! »

ENG WOUER GESCHICHT

Neie Programm

No „A la folie“ an „My Story“ ass den Ary Abittan voller Energie nees do mat senger neier One-Man-Show mam Titel „Pour de vrai“, an där hien och danzt a séngt. Et ass en total verréckte Programm, deen d'Laachmuskele strapazéiert, voller Emotiounen, gepräägt vun de perséinlechen Erfarunge vum Kénschtler, vun der Kandheet bis zum turbulenten Erwuesseneliewen. Dës authentesch a matræssend Show wäert d'Spectateuren am CHAPITO sécher matrappen.

EINE WAHRE STORY

Neues Programm

Nach „A la folie“ und „My Story“ kehrt Ary Abittan voller Energie auf die Bühne zurück, um seine neuen One-Man-Show mit dem Titel „Pour de vrai“ zu präsentieren, in der er auch singt und tanzt. Es ist ein total verrücktes Programm, das jeden zum Lachen bringt, voller Emotionen, geprägt von den persönlichen Erfahrungen des Künstlers, von der Kindheit bis zum turbulenten Erwachsenenleben. Diese authentische und mitreißende Show wird niemanden im CHAPITO kalt lassen!

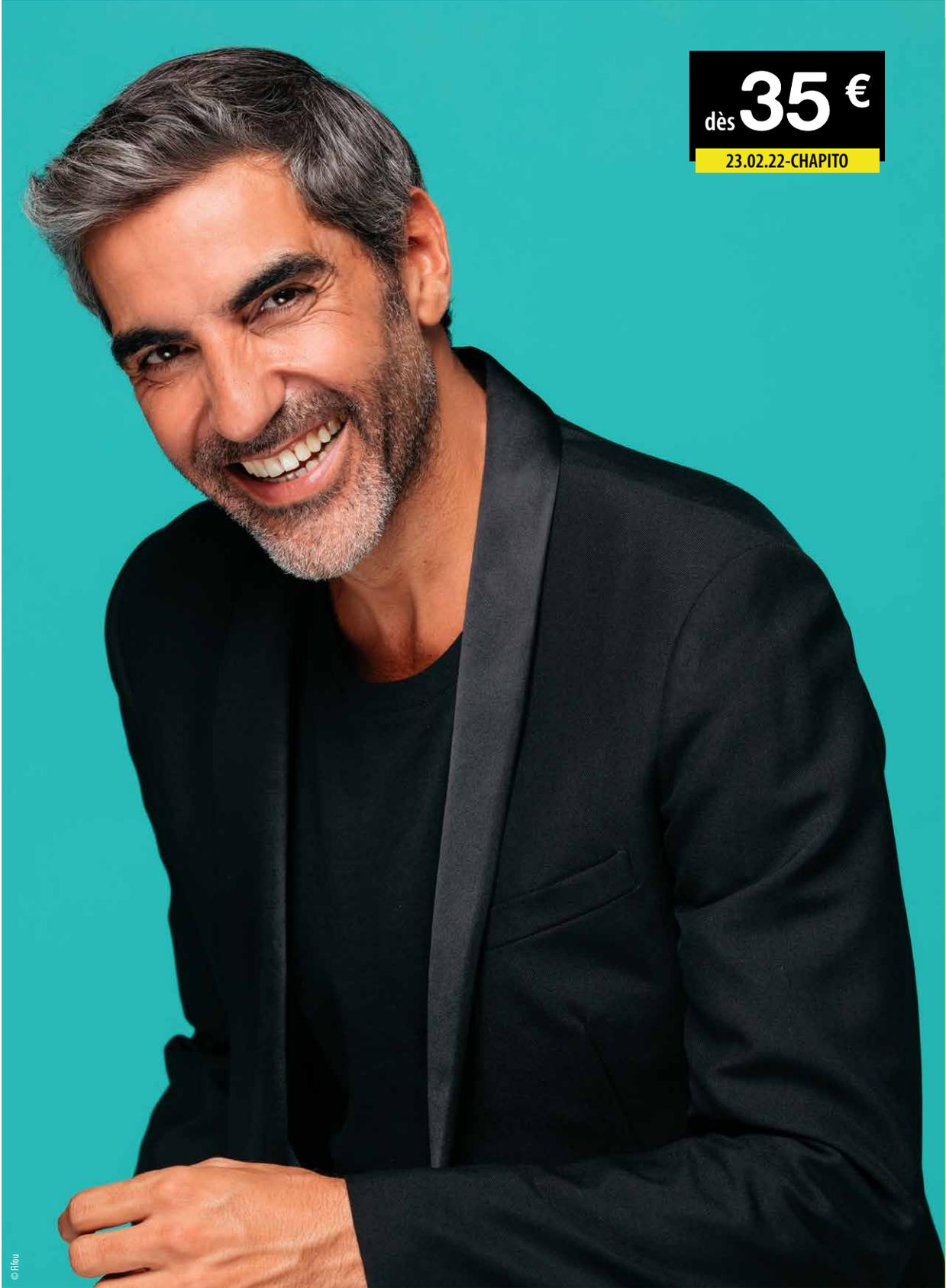
A TRUE STORY

New programme

After „A la folie“ and „My Story“, Ary Abittan returns to the stage full of energy to present his second one-man show entitled „Pour de vrai“, in which he also sings and dances. It is a programme full of laughter, madness and emotion, shaped by the artist's personal experiences, from childhood to his turbulent adult life. This authentic and rousing show will definitely touch everyone's heart at CHAPITO!

BILLETTERIE

Acheter vos tickets sur casino2000.lu et imprimez-les directement chez vous.
Buy your tickets at casino2000.lu and print them out.



dès **35 €**
23.02.22-CHAPITO

© ifou

13
11

MICHEL SARDOU

Michel Sardou revient au théâtre dans « N'écoutez pas, Mesdames », une comédie spirituelle de Sacha Guitry sur l'art d'aimer !

Daniel découvre que sa femme n'est pas rentrée de la nuit pour la seconde fois... Dès lors qu'il soupçonne son épouse d'entretenir une liaison avec un autre homme, il envisage le divorce et, finalement, la prie de s'en aller. Aussitôt Valentine, la première épouse de Daniel, accourt pour le reconquérir. L'intrigue se noue dans un chassé-croisé de malles pour se terminer dans un feu d'artifice de rebondissements !



20
11

GAD ELMALEH

Porté par des personnages inoubliables et fort de sketches cultes comme « Petit Oiseau » et « La Chèvre de Monsieur Seguin », Gad Elmaleh est la star de l'humour français. On a hâte de le retrouver enfin avec un one-man show inédit : « D'ailleurs », mêlant stand-up et personnages.

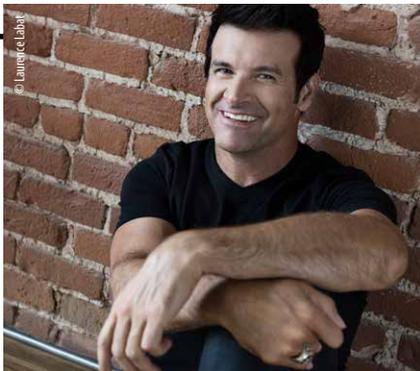


07
12

ROCH VOISINE

Nous l'avons tous connu avec ses plus grands tubes.

Une nouvelle façon de voir et entendre Roch Voisine inspiré, inspirant, un concept unique. L'expérience d'un auteur-compositeur-interprète qui a su, depuis près de trois décennies, rester présent, actuel et fidèle à son public. Un nouveau spectacle signé Roch Voisine « version unplugged », qui révèle ses vraies couleurs et qu'il vous présente humblement.



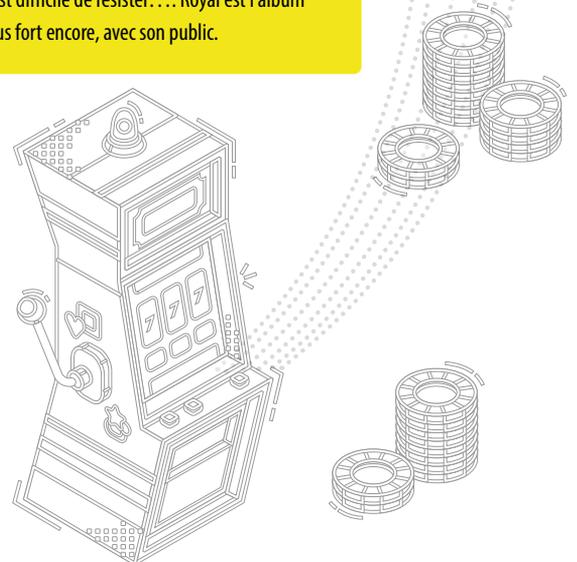
24
11

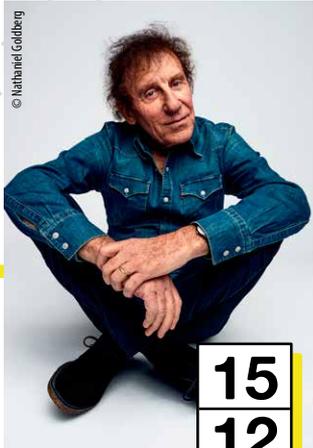
AYO

Ayo enchaîne depuis plus de

dix ans les succès folk-soul avec une précieuse touche de fraîcheur.

S'il y a bien une artiste unanimement reconnue pour sa générosité en concert, c'est elle. Il faut dire que depuis ses débuts très remarquables en 2006 avec l'album « Joyful » et l'entêtant hit « Down on my knees », l'artiste folk-soul allemande enchaîne les succès avec une grande sincérité. Elle fait son grand retour avec un nouvel album ! Un niveau mélodique et émotionnel auquel il est difficile de résister... Royal est l'album qui reconnecte Ayo, plus fort encore, avec son public.





© Nathanel Goldberg

15
12**ALAIN SOUCHON**

La dernière fois qu'il est monté sur scène, c'était aux côtés de son complice Laurent Voulzy, lors d'une tournée à guichets fermés. Mais cela fera plus de 6 ans qu'Alain Souchon n'a pas tourné en son nom. Ceux qui l'ont vu sur scène savent qu'il s'agit de son terrain de jeu de prédilection. Dans la lignée du magnifique « À Cause d'Elles » paru en 2011, Alain Souchon a sorti son nouvel album « Ames Fifties ».

26
01

© Laura Gilli

JEREMY FERRARI

Après la religion et la guerre, Jérémy Ferrari s'attaque à la santé ! Une nouvelle thématique explosive pour l'humoriste au succès retentissant : 300 000 spectateurs en salle, spectacle de l'année et record de ventes, tournée à guichets fermés en France, en Suisse, en Belgique, au Québec et aux USA ! Le phénomène de l'humour revient avec : « Anesthésie Générale ».

Laurie Peret

Laurie Peret nous présente ses chansons (sûrement dans un but lucratif), écrites et composées sur le piano de sa fille. Derrière son apparente timidité, elle dit ou chante sans filtre ce qui lui passe par la tête.
« Un spectacle aussi bien pour les femmes que pour les hommes mais interdit aux mineurs parce que quand on sort c'est pas pour se taper les gamins des autres. Bisou. »

18
12

© Benjoy



© Yann D'han

20
01**JEAN-BAPTISTE GUEGAN**

Le phénomène vocal Jean-Baptiste Guégan se dirige sur la voie de Johnny. Retrouvez tous les plus grands tubes de Johnny et quelques chansons du 1er album de Jean-Baptiste Guégan, accompagné de plus d'une dizaine de musiciens sur scène ! Date unique au Luxembourg, fermez les yeux, Johnny est à nouveau là, près de vous, sur scène... Jean-Baptiste Guégan est véritablement exceptionnel. Concert debout.

04
02

© Laura Gilli

MAXIME GASTEUIL

Parti de Saint-Émilion pour devenir humoriste, Maxime nous raconte sa nouvelle vie à la capitale. Des parisiennes au métro, du Starbucks au marché bio en passant par les blogueuses, les cages à lapins qu'on appelle « appart' » ou les boîtes de nuit, Maxime nous raconte la vie quotidienne de tant de trentenaires d'aujourd'hui. Mais il nous parle également de sa province qu'il aime tant, cette « vraie France » faite de valeurs, de bon sens, d'apéros, de copains, de famille, d'apéros, de cafés sympas, de rapports humains et surtout d'apéros. Maxime et tous ses personnages (la blogueuse, le DJ et les autres) arrivent !

**23
02**



ARY ABITTAN

Après son dernier spectacle « My Story » qui a fait rire toute les salles de sa tournée, Ary Abittan revient sur scène pour nous présenter son nouveau spectacle « Pour de vrai » ! Ary Abittan divorcé, papa de trois filles et fils de deux parents angoissés, revient pour de vrai sur scène où il évoque sans tabous sa vie quotidienne avec sa sensibilité. Il égrène ses souvenirs d'enfance et sa vision du couple avec son humour survolté et délirant.

**25
02**

PABLO MIRA

Dans son spectacle, Pablo Mira interprète un winner misérable dont la devise est « Mon opinion, votre vérité ». Vous adorerez le détester ou vous détesterez l'adorer, au choix.

Il a co-fondé en 2012 le site satirique LeGorafi.fr où il a écrit près de 600 articles parodiques. En 2016, il devient chroniqueur sur France Inter dans l'émission « Si tu écoutes, j'annule tout » puis « Par Jupiter ! ». Enfin, en septembre 2018 il intègre l'émission Quotidien où il met sa santé mentale en péril en présentant une revue de presse des haters chaque jeudi. Depuis, ce dernier fait des blagues là où l'argent l'appelle. Il aime se définir lui-même comme un « anthropologue de la connerie ». C'est un passionné de flamenco et de polenta aux cèpes ! Voilà vous savez tout.

**09
05**

ZAZ

Zaz fut découverte grâce à son premier album du même nom en 2010. Elle est très appréciée du public pour son savoir-vivre, sa simplicité et sa manière d'être avec ses fans. Son style musical constitue un mélange d'influences jazzy, soul et de variété française.



26

**11
03**



JULIAN PERRETTA

Julian Perretta, artiste hors du commun, sera au CHAPITO le 11 mars prochain pour un de ces premiers concerts en Europe... A 32 ans, le parcours de Julian Perretta est déjà si riche et spectaculaire que l'on ne peut retenir que les événements les plus marquants d'un parcours fulgurant. En 2016 avec « Miracle », il conquiert toute l'Europe, chante au pied de la Tour Eiffel pour le lancement de l'Euro et était l'invité de Beyoncé au Stade de France devant 80.000 spectateurs. « I cry », « Karma », « On the line », autant de tubes et plus encore, une soirée exceptionnelle à partager au CHAPITO !

**24
11**

NORA HAMZAWI

De retour avec son nouveau spectacle, Nora Hamzawi épingle l'époque et exacerbe, avec la même lucidité qu'elle s'inflige à elle-même, les interrogations d'une jeune femme surprise d'être déjà trentenaire. Maternité, crises de couple, épanouissement social et sexuel... elle dissèque ses névroses avec autodérision et amusement pour finalement mieux nous aider à accepter les nôtres.



**10
06**

LILIAN RENAUD

D'abord grand gagnant de la saison 4 de The Voice, Lilian Renaud a ensuite été nommé aux NRJ Music Awards 2015 dans la catégorie « Révélation francophone de l'année ». Avec sa nouvelle tournée, vous découvrirez son dernier album « Dans un moment de bonheur ». Ses influences folks et envoûtantes vous embarqueront alors dans un voyage coloré, pur et unique. Assister à un concert de Lilian Renaud, c'est accepter de voir le temps suspendre sa course !



EXPOSITION

Toutes les couleurs de l'Afrique

Du 16 octobre au 21 novembre, la galerie d'art Ruth Gallery, partenaire du casino de Mondorf-les-Bains, proposera l'exposition des toiles du jeune artiste plasticien camerounais, Emmanuel Aziseh. Dans la grande Galerie, retrouvez ses œuvres colorées, aux côtés de celles à redécouvrir de son compatriote Émile Youmbi.



Emmanuel Aziseh – 2 Sisters



Emmanuel Aziseh – Take ya own flower

ENTRÉE LIBRE Rendez-vous dans la Galerie du CHAPITO

« L'artiste Emmanuel Aziseh prolonge sa réflexion sur la place que 'nous donnons à l'autre'. Ce sera une exposition originale autour de la beauté et de l'innocence de l'enfant », introduit Lova Ruth Cohen-Sizyandji, la fondatrice de Ruth Gallery. « Et durant cette période, ce sera aussi l'occasion de redécouvrir des œuvres d'Émile Youmbi, un autre artiste camerounais qui puise son inspiration des traditions 'du pays Bamiléké', un peuple qui vit dans la vaste région de savane des hauts plateaux de l'ouest du Cameroun. »

Il sera donc question du soleil et des couleurs du Cameroun cet automne dans la Galerie du casino. Avec Emmanuel Aziseh tout d'abord. Né en 1992, le jeune artiste vit et travaille aujourd'hui à Marseille. Passionné par le dessin depuis l'enfance, il intègre une école de formation artistique en 2009 et se découvre un intérêt pour la peinture. Il entre ensuite à l'Institut des Beaux-Arts de Foumban au Cameroun en 2010, où il développe sa pratique et part pour l'université d'Aix-Marseille en 2017 pour étudier davantage la théorie de son art.

Humaniste, Aziseh construit sa démarche artistique autour des valeurs humaines. En 2021, il est d'ailleurs le lauréat coup de cœur de la 6^e édition de l'Art Students Week. L'artiste est engagé sur le front de l'enfance et du trafic humain. Dans ses dessins, nombreux sur Instagram, on prend conscience de sa volonté d'abolir les frontières et de déconstruire les nationalités qui nous éloignent. L'enfant se retrouve chez lui porte-parole d'un avenir radieux. Aussi frais et coloré que ses œuvres.

Depuis sa création, Ruth Gallery a l'ambition d'être la vitrine de différentes cultures à travers notamment des artistes émergents. En voici un exemple plus que prometteur !

Durant cette période, la Galerie recevra aussi des œuvres d'un autre peintre camerounais, Émile Youmbi. Les amateurs d'art ont déjà vu certaines de ses œuvres au casino, et pourront venir les redécouvrir ! Et dès le mois de décembre, ce sera l'art ivoirien qui sera mis en avant cette fois avec les compositions de l'artiste Koné Zié !

Plus d'infos sur ruth-gallery.lu

LA MOUTARDERIE

de Luxembourg

Depuis 100 ans et quatre générations, La Moutarderie de Luxembourg régale les habitants du Grand-Duché. De la traditionnelle moutarde à la sauce barbecue en passant par la mayonnaise et la moutarde bio, l'entreprise familiale a su se renouveler pour devenir un incontournable du « Made in Luxembourg ».

Qui n'a pas dans son placard un de ces flacons à l'étiquette facilement reconnaissable sur laquelle est mentionnée en gros caractères « Luxembourg » ? Un pot de moutarde, mais pourquoi pas une sauce andalouse, ou une mayonnaise au citron ? Depuis quatre générations l'entreprise familiale La Moutarderie du Luxembourg est spécialisée dans la fabrication de moutarde et sauces froides de qualité. Ses produits labellisés « Made in Luxembourg », sont tous sans conservateur et sans gluten !

Roland Munhoven, le directeur qui a repris les rênes avec son fils Yann en 2000, précise d'ailleurs que sa moutarde est un produit « authentique et de tradition, à consommer jeune, frais et onctueux ». En effet, tous les ingrédients sont garantis 100 % d'origine naturelle et sans conservateurs !

Afin de produire chaque année près de 265 tonnes de moutarde et 140 tonnes de mayonnaise, principalement destinées au marché national, le père et le fils sont omniprésents à tous les stades de la production : de la commande des matières premières jusqu'à la supervision des opérations finales, en passant par la surveillance des recettes de base.

Si les graines de moutarde utilisées proviennent du Canada et d'Europe, le vinaigre utilisé dans les différentes moutardes et sauces est, lui, luxembourgeois ! Et contrairement à d'autres producteurs de moutarde, ici, les huiles essentielles contenues dans les graines ne sont pas extraites au cours de la mouture : cela donne à la sauce un goût incomparable . . .

Portée par un franc succès depuis le relooking de ses étiquettes en 2015, la Moutarderie de Luxembourg a étendu sa gamme en créant le « Ketchup de Luxembourg » et l'« Andalouse de Luxembourg », et en 2018 la sauce BBQ.

Vous trouverez : la moutarde « original » ainsi que de la moutarde bio, forte et à l'ancienne, une mayonnaise aux œufs, une au citron et une à l'ancienne, du ketchup, de la sauce andalouse et de la sauce barbecue ! Tout ça, « Made In Luxembourg » !

LE CHOIX DE CASINO 2000

Grâce au savoir-faire de la Moutarderie de Luxembourg, découvrez sur les tables des restaurants du casino la moutarde « Original », aux saveurs douces et subtiles. Sa particularité provient du savoir-faire propre à La Moutarderie de Luxembourg qui ajoute en fin de parcours sel, sucre et épices, un mélange à l'origine de son goût si caractéristique.

100 % AUTHENTISCH

Kaum ein Haushalt in Luxemburg, der sie nicht kennt und nicht mindestens ein Gläschen davon im Vorratsschrank hat: Luxemburger Senf von der Moutarderie du Luxembourg. Seit vier Generationen ist das Familienunternehmen auf die Herstellung von Qualitätssenf und kalten Saucen spezialisiert. Die mit dem Label „Made in Luxembourg“ versehenen Produkte sind alle sind alle glutenfrei und enthalten keine Konservierungsstoffe. Insgesamt 265 Tonnen Senf und 140 Tonnen Mayonnaise, hauptsächlich für den nationalen Markt, stellt das Traditionshaus pro Jahr her. Die verwendeten Senfkörner stammen aus Kanada und Europa, der Essig für die verschiedenen Saucen und den Senf kommt aus Luxemburg. 2015 hat die Moutarderie de Luxembourg ihr Sortiment um den „Ketchup de Luxembourg“ und den „Andalouse de Luxembourg“ erweitert. Es gibt den original Senf, Bio-Senf, scharfen Senf und Senf nach alter Art, Eiermayonnaise, Zitronenmayonnaise, Mayonnaise nach alter Art, Ketchup, andalusische Sauce und Barbecue-Sauce! Und das alles „Made in Luxembourg“!



© La Moutarderie de Luxembourg





LAURIE PERET

De bons conseils

Elle est aussi mignonne que vulgaire, et c'est bien ce décalage drolatique qui fait de Laurie Peret une humoriste à part. Pas étonnant qu'elle ait commencé la scène en faisant les premières parties de Bun Hay Mean (au casino le 23 novembre 2021) ou de Nora Hamzawi (au casino le 24 novembre 2022).

Dans son show « Spectacle alimentaire en attendant la pension », elle vous dira toutes les horreurs que vous ne voulez pas entendre sur les enfants, ou sur leurs parents, souvent en chansons, écrites et composées sur le piano de sa fille. L'une d'elles, intitulé « 1, 2, 3 », traite odieusement de l'accouchement. Ne vous retenez pas de pouffer surtout !

Depuis 2018, Laurie Peret diffuse aussi ses sketches sur Internet. Sur son compte Facebook, les vidéos fusent, toutes aussi drôles les unes que les autres... enfin pour les adeptes du cynisme. Durant les confinements successifs, elle a multiplié les vidéos, mais il vaut mieux se préparer car ses derniers « conseils pour la rentrée » pourraient bien en choquer certains. Elle campe toujours une maman un peu alcoolique (ou plutôt fan de l'apéro...), qui veut à tout prix se débarrasser de ses charges maternelles. Aussi, elle donne des conseils pour le moins déroutants à ne surtout pas prendre au premier degré ! Un exemple : « Votre enfant est con et vous voulez le dissimuler en société ». Ne se lassant pas des petits intermèdes vulgaires et gratuits, elle nous fait rire en disant des horreurs candidement, avec cet air de ne pas y toucher. « C'est fou comme la meilleure des solutions n'est parfois qu'une question de bon sens ! », clame-t-elle. Ceux qu'elle appelle « les influençables » en redemandent !

LAURIE PERET

Gudde Rot ass lëschtég

D'Laurie Peret ass grad esou séiss ewéi vulgär an et ass dës witzeg Diskrepanz, déi si zu enger aussergewéinlecher Komikerin mécht. Bei den Theeme vun der Mummeroll an der Kannererzëiung hält si kee Blat virun de Mond, an hir „Ratschléi“ kënnen schockéieren, sinn net ganz seriö ze huelen an extreem ënnerhalsam. Schonn zwee Mol stoung si am Casino am Virprogramm op der Bün, elo ass si zeréck mat hirer eegener Show.

LAURIE PERET

Guter Rat ist lustig

Laurie Peret ist ebenso niedlich wie vulgär und es ist diese lustige Diskrepanz, die sie zu einer außergewöhnlichen Komödiantin macht. Wenn es um Mutterschaft und Kindererziehung geht, nimmt sie kein Blatt vor den Mund und ihre „Ratschläge“ sind schockierend, nicht ernst zu nehmen und extrem unterhaltsam. Bereits zwei Mal stand Sie im Casino auf der Bühne als Vorprogramm, nun ist sie zurück mit ihrer eigenen Show!

LAURIE PERET

Good advice is funny

Laurie Peret is as cute as she is vulgar and it is this hilarious discrepancy that makes her an exceptional comedian. When it comes to motherhood and raising children, she doesn't mince words and her „advice“ is shocking, not to be taken seriously, and extremely entertaining. She has already been on stage twice at the Casino as a supporting act, and now she is back with her own programme!

BILLETTERIE

Acheter vos tickets sur casino2000.lu et imprimez-les directement chez vous.
Buy your tickets at casino2000.lu and print them out.

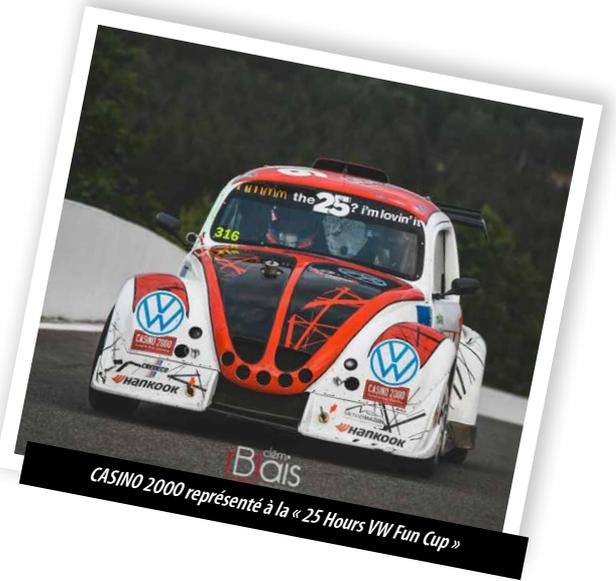
dès **32 €**
18.12.21-CHAPITO-20H00



© Benjoy



Animations & DJ au Stadium



CASINO 2000 représenté à la « 25 Hours VW Fun Cup »

« CES DERNIERS MOIS ONT ÉTÉ SYNONYMES DE NOUVEAUTÉS AU CASINO 2000 »



Nouvelle carte du Restaurant Les Roses



Fruits frais & Crème de Kéfir au Purple Lounge



Tournage de l'émission « A feu Doux » dans les cuisines des Roses

12^{ème} SALON DE L'ARTISANAT

À la rencontre de la passion

Les 30 et 31 octobre 2021, le casino de Mondorf-les-Bains accueillera sa 12^{ème} édition du Salon de l'Artisanat. L'événement devrait réunir 20 corps de métiers différents qui se répartiront entre le CHAPITO et la Galerie. Il vous permettra d'être en contact avec des hommes et des femmes passionnés, qui vous feront découvrir leur métier fait de maîtrise, de talent, et d'originalité...

Un moment de simplicité et générosité propice au dialogue et à l'échange entre les créateurs et le public.



Qui sera présent ?

Pas moins de 20 corps de métiers différents seront représentés, tous issus de l'artisanat d'art. Des artisans de la région et d'autres aussi. Les spécialités de chacun sont très variées : de la création textile à la sculpture, en passant par la création de bijoux, de chaussures sur mesure, de chapeaux, de céramique, de verres de Murano, de marqueterie de paille, de coussins... Vous trouverez forcément un stand qui attirera votre attention...

Que découvrir ?

Cette année, le métier de céramiste sera mis en avant, avec une professionnelle de la région, Claire Reichert. Durant le week-end, elle proposera des ateliers aux personnes inscrites à l'avance, afin de réaliser une pièce de céramique sur place, et de la cuire dans un petit four qui sera aussi sur le salon. Claire Reichert a notamment réalisé une série d'assiettes pour le restaurant Les Roses. Hormis ces ateliers, chaque artisan se fera un plaisir de vous expliquer son travail. L'occasion de rentrer chez soi un peu plus riche de savoirs !

Des artisans à l'honneur

Wabé est une artiste qui sculpte le papier mâché. Elle en sort des œuvres lumineuses et colorées empreintes de féerie et de contes pour enfants. Elle réalise aussi de nombreux bijoux tout aussi colorés !

Des partenaires de poids

Tous les ans, depuis douze éditions (exception faite de 2020 à cause de la crise sanitaire) le casino accueille ce salon patronné par le Ministère de la Culture du Grand-Duché de Luxembourg, par la Chambre des Métiers du Luxembourg et la Mission Grand Est Métiers d'Art en France. Cet événement donne l'opportunité au public de découvrir des savoir-faire devenus rares.



Le Salon vient d'être labellisé Ateliers d'Art de France, un syndicat qui a pour vocation la valorisation des ateliers d'art.

INFOS PRATIQUES

Samedi 30 et dimanche 31 octobre, de 11 heures à 19 heures, au casino. Entrée libre et gratuite. Ouvert à tous. Parking gratuit.

dès **32 €**

26.01.22-CHAPITO-20H00



JÉRÉMY FERRARI

Humour noir sur blouses blanches

Il a eu du nez, Jérémy Ferrari, en concoctant son dernier spectacle autour du milieu médical. Intitulé « Anesthésie Générale », l'humoriste cinglant aura à coup sûr, remis au goût du jour ce spectacle qu'il n'avait joué que peu de fois avant l'arrivée de la crise sanitaire et ses nombreux bouleversements.

Amateurs de premier degré : fuyez ! Les autres, surtout férus d'humour noir, d'absurde et de dérision, seront servis.

Dans « Anesthésie Générale », Jérémy Ferrari nous parle donc du milieu médical. Des propos qui nous font rire, qui nous consternent, et nous révoltent même parfois tant les horreurs qui sortent de la bouche du comique de 35 ans nous paraissent inconcevables. Et pourtant. Elles sont vraies. Et c'est là la force des spectacles de l'humoriste : il documente tous ses propos.

Son sketch de 17 minutes sur l'homéopathie, visible sur internet, est consternant. Sa démonstration est sans faille, on ne peut que le croire... Détails incroyables, exemples clairs et concrets, triés sur le volet, et raisonnements par l'absurde : impossible de ne

pas être conquis. Ni par le fond, ni par la forme... bien que souvent volontairement triviale.

Dans ce dernier spectacle, le comique nous bouscule. Notamment en abordant des thèmes tragiques et bouleversants avec son ton à lui. Ses questionnements, et ses réponses. Et nous nous surprisons à rire. À rire de l'impensable. Et à réfléchir aussi. C'est là toute la subtilité de Jérémy Ferrari. Dire beaucoup en ayant l'air de rien.

Cette « Anesthésie Générale » de plus de deux heures, bien loin de nous endormir ou nous ôter toute sensation, réussit au contraire à attiser notre curiosité, à faire vibrer nos zygomatiques, à faire appel à notre sens commun et à ressortir plus savant !

BILLETTERIE

Acheter vos tickets sur casino2000.lu et imprimez-les directement chez vous.

Buy your tickets at casino2000.lu and print them out.

CULTURE



LE LUXEMBOURG A DUBAÏ

L'Exposition universelle de Dubaï a démarré le 1^{er} octobre et se poursuivra jusqu'au 31 mars 2022, aux Émirats arabes unis, autour du thème choisi : « Connecter les esprits, construire le futur ». Plus de 25 millions de visiteurs sont attendus. L'occasion pour le Luxembourg de leur faire découvrir le pays, pour cette 24^{ème} participation à l'événement. Le Pavillon national a été dessiné par le bureau d'architectes Métaform. Il touchera les 5 sens des visiteurs : la vue, grâce à l'architecture et la scénographie. Louïe, grâce à une sonorisation réalisée par l'Orchestre Philharmonique du Luxembourg, le toucher, grâce aux écrans tactiles et au toboggan, l'odorat grâce aux odeurs du « Mullerthal » et enfin le goût grâce au restaurant où sera servie notamment la cuisine luxembourgeoise traditionnelle.

LES MATHS D'ED SHEERAN

Après ses albums intitulés '+', 'x' et '÷', Ed Sheeran est de retour avec '='. Le single *Bad Habits*, premier extrait du nouvel opus de l'artiste aux plus de 50 millions d'albums vendus dans le monde, se hisse déjà en haut des tops ! À ne pas louper !

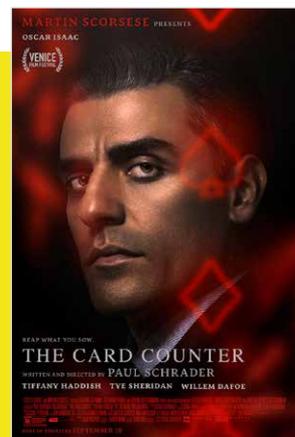
= de Ed Sheeran (WEA)
Sortie le 29 octobre 2021



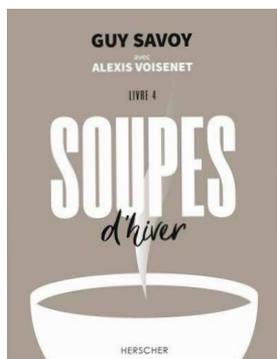
THRILLER SUR TAPIS VERTS

Dans cette dernière production de Scorsese, réalisée par Paul Schrader (scénariste de *Taxi Driver*), Tell et Cirk sillonnent les routes américaines allant de casino en casino avec pour objectif de gagner les World Series of Poker de Las Vegas. Mais Cirk, ancien militaire, a soif de vengeance... *The Card Counter* va vous plonger dans une ambiance de thriller policier sur fond de tapis verts...

En salle le 1^{er} décembre



35



MANGE TA SOUPE !

On se souvient tous de cette phrase qui nous terrorisait étant enfants. Autrefois une punition, la soupe est devenue trendy. Chaudes, tièdes, froides ou glacées, elles sont indispensables à notre bonne forme et même devenues l'un des symboles de l'art de vivre à la française ! À la tête du « Meilleur Restaurant du Monde », Guy Savoy, vous propose 25 recettes pour passer un hiver de bonheur culinaire. C'est simple comme une soupe !

Auteurs : Guy Savoy et Alexis Voisenet

Editions Herscher (24 novembre 2021)

dès **33 €**
24.11.21-CHAPITO-20H00



© Sophie Krella

AYO

La générosité en musique

Qui l'eut cru ? Ayo est Allemande ! Née à Frechen, à côté de Cologne, elle a ensuite déménagé à Londres, Paris, New York, pour revenir à Brügggen, à l'est de Düsseldorf, et finalement retourner à Paris...

Vous l'aurez compris, Ayo est une globe-trotteuse, et ses origines, nigérianes de son père et tsiganes roumaines de sa mère, n'y sont sans doute pas pour rien.

Son père est musicien et DJ, et la petite fille découvre le violon à 10 ans, puis la guitare à 14 ans. Son prénom, Joy, se dit « Ayo » en dialecte yoruba, au Niger. Un pseudo tout trouvé !

Celle qui a connu le succès dès 2006 avec son formidable titre « Down on my knees » et son album *Joyful*, sorti par Jay Newland, le producteur de la chanteuse américaine Norah Jones, est souvent comparée à Tracy Chapman pour ses chansons folk parlant d'amour et son timbre chaud. Elle sera même la révélation folk-soul de l'année 2006 !

Après les succès de ses albums *Joyful* (2006) et *Gravity at Last* (2008), Ayo évolue vers un son pop-rock avec *Billie-Eve* en

2011. En 2013, Ayo décide de s'ouvrir à de nombreux courants musicaux pour *Ticket to the World*.

La chanteuse revient à ses premières amours et retrouve la scène avec un album teinté de folk et de soul, *Royal*, sorti début 2020.

Et s'il y a bien une artiste unanimement reconnue pour sa générosité en concert, c'est elle. Chaque date d'Ayo implique en effet de nombreux échanges en français avec les spectateurs. Et parfois même, quand les conditions le permettent, elle n'hésite pas à quitter la scène pour chanter au milieu de son public ! Elle sera présente avec sa guitare et ses plus belles ballades sur la scène du CHAPITO le 24 novembre !

BILLETTERIE

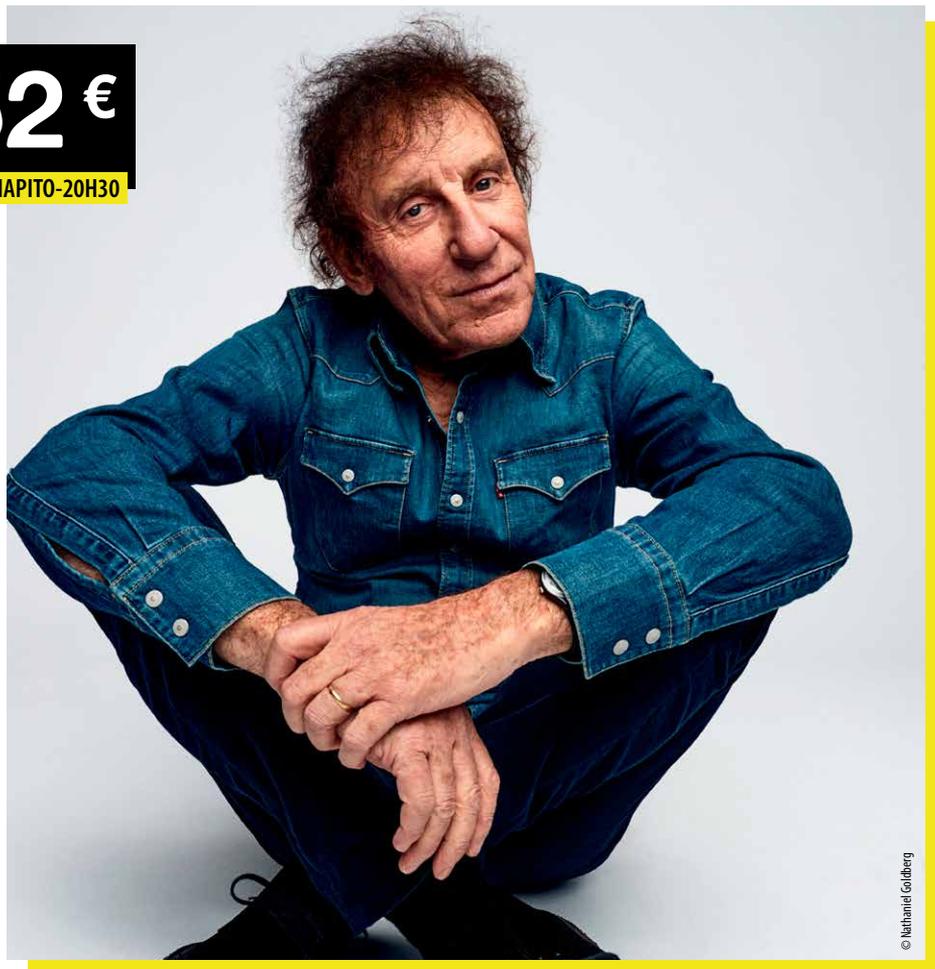
Acheter vos tickets sur casino2000.lu et imprimez-les directement chez vous.

Buy your tickets at casino2000.lu and print them out.

De retour, seul sur scène
ALAIN SOUCHON

dès **52 €**

15.12.21-CHAPITO-20H30



© Nathaniel Goldberg

37

Cela faisait six ans que l'on n'avait pas vu Alain Souchon seul sur scène ! Sa dernière tournée était avec son acolyte de toujours, Laurent Voulzy. Il est donc de retour pour la plus grande joie de tous les fans de ce poète cool, car ceux qui l'ont vu sur scène savent qu'il s'agit de son terrain de prédilection.

Dans la lignée du magnifique *À Cause d'Elles* paru en 2011, Alain Souchon a sorti son nouvel album *Âme Fifties* en 2019 et vient le présenter au public. Un opus désigné Album de l'année 2020 aux Victoires de la Musique 2020 (son 10^e trophée !)...

Mais ce sont ses dernières chansons, comme *Jaloux du soleil*, qui résumant le mieux l'état d'esprit toujours optimiste du chanteur. « Ça s'est fait en plein pendant le bordel. J'avais les pieds sur le bureau. Pierre (son fils, NDLR) est entré. Il voulait me montrer

une musique qu'il avait faite. Je lui ai demandé de me la donner. Dans cette période lourde, c'était une bonne idée, cet air ensoleillé, cette chanson légère. » Du même élan, il a enregistré neuf autres chansons en version « unplugged », qu'il délivrera en partie sur la scène du casino de Mondorf-les-Bains, qui fait partie de sa tournée de 47 concerts. Et c'est le 15 décembre que l'homme aux boucles hirsutes s'arrêtera sur la scène du CHAPITO !

BILLETTERIE

Acheter vos tickets sur casino2000.lu et imprimez-les directement chez vous.

Buy your tickets at casino2000.lu and print them out.

CASINO 2000

En ligne



SUR CASINO2000.LU

10€ OFFERTS

Inscrivez-vous à la newsletter et profitez de 10 € de réduction sur nos bons cadeaux !



C'est sur notre site internet que vous trouverez tout ! Les infos sur le casino, et aussi l'actu, l'agenda des événements, les menus des restaurants (et depuis peu vous pouvez y réserver une table directement !)



SUR INSTAGRAM

Durant tout l'été, nous vous avons fait découvrir en avant-première le nouvel univers des Roses en vous dévoilant jour après jour les éléments qui composent ce nouvel écrin.

38

Casino 2000 Mondorf-les-Bains
Publié par Anne Leick Pro · 2 j · 0

SUR FACEBOOK



Retrouvez toute l'actualité de nos machines à sous sur Facebook ! Et bien plus encore !

Une histoire de casino



UNE HISTOIRE DE CASINO - EPISODE 7 : LE CAFÉ

Casino 2000
17 k vues · il y a 4 mois

SUR YOUTUBE

Vous avez été plus de 17.000 personnes à adorer notre vidéo sur le café, retrouvez deux fois par mois une nouvelle vidéo « Histoire de casino » sur notre chaîne YouTube !

SUR LINKEDIN

Sur notre page LinkedIn, vous retrouverez toute notre actu corporate, mais aussi notre jeu des portraits.



www.casino2000.lu



@casino2000

LES EVENTS

L'ambiance au rendez-vous

Le CASINO 2000 met à votre disposition ses espaces pour organiser tous vos événements : soirées d'entreprises ou privées, lancements de produit, séminaires, conventions, foires et salons, incentives, shows.

Que vous soyez un particulier ou une entreprise vous pouvez vous adresser à notre équipe commerciale en charge des meetings et événements qui pourra vous concocter un événement sur-mesure complètement personnalisé, effet garanti avec notre partenaire Marcotullio qui s'occupe de tout, de l'assiette à la scénographie en passant par les arts de la table !

Contact : myevent@casino2000.lu



MACHINES À SOUS

Maîtriser son jeu!

Pour jouer, choisissez un opérateur agréé et contrôlé par l'État pour avoir la garantie que seul le hasard décide du résultat. Tous les jeux proposés au CASINO 2000 sont réglementés et contrôlés pour assurer que le déroulement est celui prévu par la mathématique. Nos machines à sous reversent en moyenne statistique environ 93 % de la totalité des mises.



Vous ne saurez pas forcer la chance, ni maîtriser le hasard. Sachez qu'à long terme, les pertes de jeux sont plus probables que les gains.

Alors, gardez votre pratique de jeu sous contrôle et prenez des précautions pour que votre séance de jeu soit un plaisir et une distraction agréable:

- N'engagez que de l'argent disponible, consacré à vos loisirs.
- Jouez raisonnablement.
- Fixez-vous un budget pour jouer.
- Fixez-vous un temps de jeu et arrêtez quand il est dépassé.
- N'empruntez jamais de l'argent pour jouer.
- N'insistez pas pour récupérer des sommes perdues.
- Offrez-vous des pauses durant vos séances de jeu.

Jouer comporte des risques: endettement, isolement, dépendance...
Pour être aidé, appelez le 0033 (0)9 74 75 13 13 (appel non surtaxé).

TOP TEN JACKPOTS 2020-2021

141.746 €	13.02.21
87.131 €	22.05.21
67.437 €	27.09.20
64.677 €	31.07.21
55.315 €	18.10.20
55.063 €	22.11.20
52.543 €	28.10.20
52.111 €	21.10.20
50.503 €	23.04.21
47.148 €	04.09.21



40

UN AUTOMNE IMPRESSIONNISTE





10



11



12



13



14

15



16

41

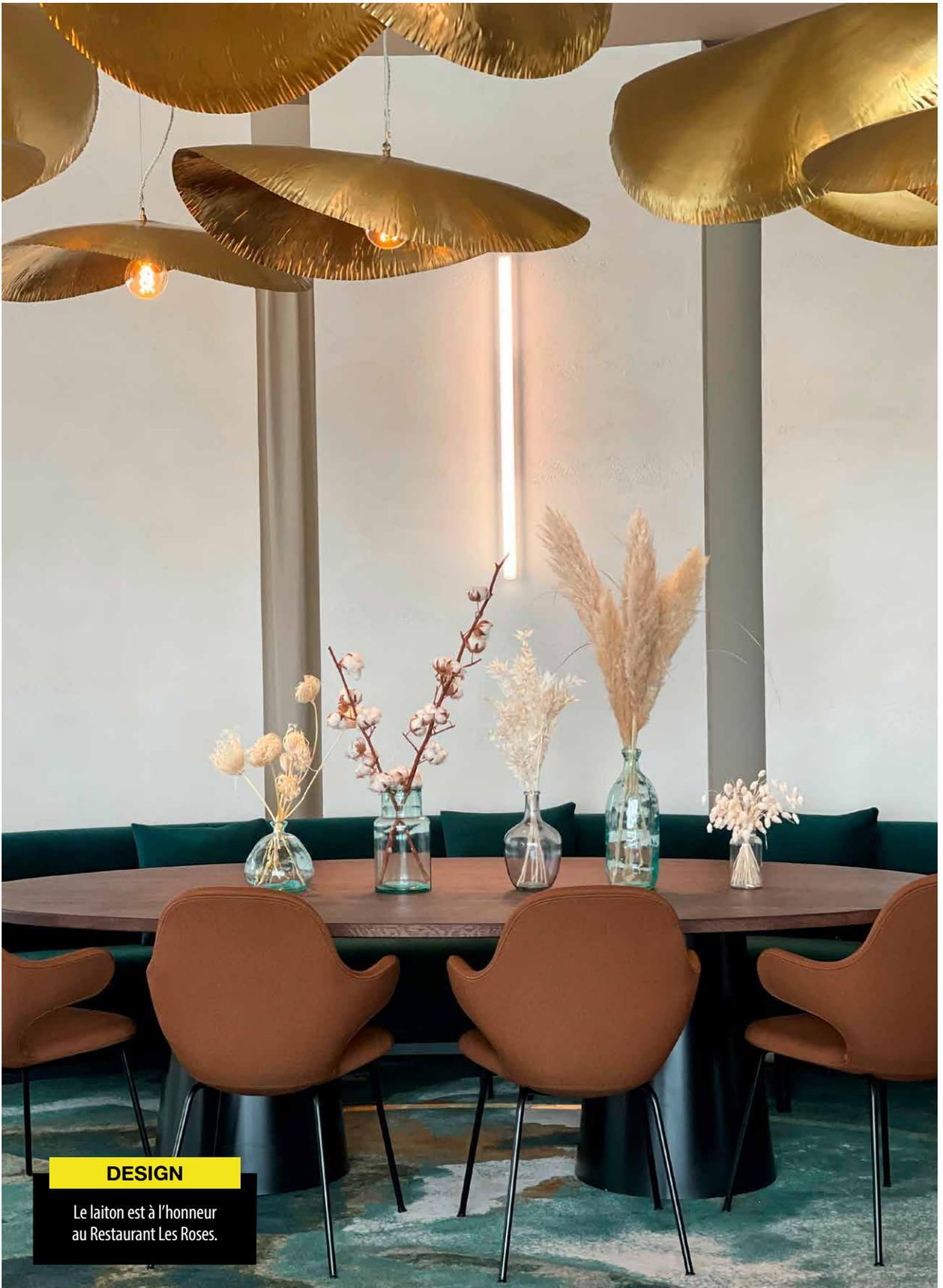


17



18

1. Sophie Allport 50,19 € - 2. George Home 30,00 € - 3. Pascha 129,00 € - 4. Matalan 15,00 € - 5. Oliver Bonas 26,00 € - 6. TK Maxx 12,99 € - 7. Mindthegap 2050,00 € - 8. Autumn Woods 44,34 € - 9. Dune 80,00 € - 10. Yana K 375,17 € - 11. Abstract House 40,00 € - 12. Ella James 55,84 € - 13. George Home 14,00 € - 14. Joe Browns 35,00 € - 15. Accessorize 25,00 € - 16. Jean Jacob 186,19 € - 17. Koked 4646,40 € - 18. HomeSense 12,99 €



DESIGN

Le laiton est à l'honneur
au Restaurant Les Roses.

LE LAITON

Tout ce qui brille n'est pas d'or !

C'est indéniablement la tendance phare de ces dernières années : le laiton est revenu sur le devant de la scène après quarante ans d'absence ! Il apporte chic, luminosité et une touche de rétro moderne à nos intérieurs.



Alliage de cuivre et de zinc avant tout utilisé dans l'industrie et pour la fabrication de la monnaie, le laiton vient donner du style et de l'authenticité à nos maisons et réchauffe les ambiances grâce à ses jolis reflets dorés. Intérieur art déco ou loft industriel : il se glisse partout pour entretenir la fibre précieuse et apporter de la lumière. Les marques déco et les designers en raffolent ! Un bout de canapé, un miroir délicatement doré, une simple étagère, des patères ou encore une vitrine sur pieds, le laiton ne se cantonne pas qu'aux petits accessoires.

LUMINAIRES. Plus raffiné que son cousin le cuivre, le laiton s'est d'abord imposé dans la déco sous forme de luminaires. Grâce aux appliques en laiton, les murs blancs ont gagné en raffinement. On en trouve ainsi pour tous les goûts, du modèle le plus basique, composé de tubes en laiton et d'ampoules à filament, au luminaire plus travaillé façon art déco, en passant par des suspensions martelées, comme au plafond du restaurant Les Roses. . .

LES UTILITAIRES. Le lumineux laiton attire le regard sur des détails que l'on a tendance à oublier. Il transforme portemanteaux, patères, étagères en véritables objets décoratifs. Fixés sur un mur blanc, ces utilitaires agrémentent alors le décor d'un soupçon de préciosité. Au-dessus du canapé, en série dans la cuisine ou en table de chevet, il s'immisce dans toutes les pièces de la maison.

MIROIRS. Les modèles avec des cadres en laiton ne manquent pas : design aux lignes épurées, en forme de soleil, ou simplement muni d'une anse en métal, le choix est vaste. . .

PETITS RANGEMENTS. Un simple liseré en laiton sur une boîte de stockage suffit à la rendre moins bas de gamme ! N'hésitez pas à multiplier les petits effets laiton dans la maison : corbeilles ajourées, boîtes à bijoux, petites vitrines d'exposition. Et bien sûr, tous les accessoires, vases, bougies, cendriers, pots de fleurs. . . seront autant de rappels élégants dans votre intérieur.

ES IST NICHT ALLES GOLD, WAS GLÄNZT

Messing ist in, nicht nur weil es für Geldmünzen verwendet wird, sondern auch weil seine Farbe wärmer und weniger aufdringlich ist als Gold und eleganter als Kupfer. Messingakzente bei der Inneneinrichtung verleihen Stil und Authentizität und können überall eingesetzt werden, ob in einem Art-deco-Interieur oder im modernen industriellen Loft.

Auch Designer nutzen das edle Material, um elegante Akzente zu setzen. Selbst kleine Elemente wie Kleiderhaken, ein Metallgriff an einer Schublade oder Tür, eine Leiste am Regal oder gar ein messingfarbener Spiegelrahmen verleihen der Einrichtung Eleganz und festlichen Glanz.

Im Les Roses ergänzt das feine Metall neuerdings das neu gestaltete Interieur in Form von gehämmerten Messingblättern, die als Leuchten im Mittelteil des Restaurants schweben.



Comment préparer les fêtes de fin d'année à **Mondorf-les-Bains** ?

SAVE THE DATE

MARCHÉ DE NOËL 2021

Week-ends des :

- 26 - 28/11
- 03 - 05/12
- 10 - 12/12

Place des Villes Jumelées



- Réservez un **succulent menu** dans un de nos nombreux restaurants
- Optez pour des **bons d'achats** et **chèques-cadeaux** dans nos différents commerces
- Visitez le **marché de Noël**, idéal pour finaliser vos **cadeaux de fin d'année** et vous **régaler les papilles**
- Laissez-vous tenter par un **week-end "bien-être"** dans un de nos 13 hôtels



Mondorf-les-Bains
#visitmondorf



visit
mondorf

info@visitmondorf.lu
www.visitmondorf.lu



Gemeng Munneref



LISA JUNIUS

Artiste féérique



Quand on lui pose la question sur ce qui l'a poussée à devenir artiste, Lisa Junius répond timidement que son grand-père et sa mère peignaient... Son grand-père ? Il s'appelait Jean-Pierre précise-t-elle. Junius, comme elle. Lisa Junius est donc la petite-fille du peintre luxembourgeois Jean-Pierre (dit Jim) Junius, artiste internationalement reconnu, et parti il y a peu. Rien que ça ! Mais sa carrière à elle débute seulement. À 29 ans, la jeune artiste « pluridisciplinaire », comme elle préfère le rappeler, s'est installée récemment en tant qu'artiste indépendante.

Après un Master en arts plastiques à Strasbourg, celle qui a grandi à Mondercange s'installe en 2017 au sein du « Creative Hub » de Differdange, le fameux « 15-35 ». Ici, les créatifs se côtoient et s'entraident. « C'est un espace de travail très agréable avec beaucoup de ressources. On échange souvent avec les autres, on demande leur avis, il y a même parfois des collaborations. Et si on a besoin d'aide, on toque à la porte d'à côté. Pour la compta par exemple, ça peut aider parfois », s'amuse-t-elle.

SUR LES MURS

Dès 2018, en contact avec la Kultur Fabrik d'Esch, elle peint une immense fresque sur les murs de l'Ecole Ancien Lycée, rue Montagne de l'Ecole à Esch. Pour l'édition 2021 du Kufa's Urban Art Esch, elle réinterprète le kiosque du Parc Gaalgebierg d'Esch pour

en faire un temple qui célèbre la relation entre la nature et la femme. « Dans mon travail, j'essaie de mettre en valeur le lien harmonieux entre les femmes et la nature. C'est un motif qui ressort régulièrement », détaille l'artiste. Sa couleur ? le bleu. « Une couleur très profonde, aussi celle du ciel, de l'Univers. L'inconscient, pour son côté intangible et sa profondeur, est souvent comparé à l'Univers... C'est pour ça qu'on dit que le bleu est sa couleur. » Avec le bleu, l'artiste dépeint son univers : le calme, la nuit, le rêve, la douceur, la femme. Au printemps dernier, elle a commencé une nouvelle activité : illustratrice de livre pour enfants. Avec son amie Marine Fonzeca, professeur d'anglais, elles ont sorti un conte écolo-fantastique en anglais, *Waking the Mountain*, publié par la maison d'édition luxembourgeoise Zoom. « C'était une très bonne expérience que nous souhaitons réitérer dans le futur », dévoile-t-elle. Cette touche-à-tout aux doigts de fée n'a pas fini de faire naître les étoiles dans nos yeux !

DANS SON UNIVERS

Mugs, vases, petites céramiques, pin's, jeux de tarot, rubans, cartes postales, livres... Retrouvez toutes les étoiles, les lunes, les arbres et l'imaginaire de Lisa Junius sur son shop online : lisajunius.bigcartel.com.

LE PARC THERMAL DE MONDORF-LES-BAINS

Un musée à ciel ouvert

Les œuvres d'art ne s'exposent pas uniquement dans les musées ! Le parc thermal, véritable poumon vert de Mondorf-les-Bains avec ses 45 hectares, sa roseraie, son jardin à la française et son cours d'eau, regroupe à lui seul, le long de ses sentiers et pelouses, plus d'une vingtaine de sculptures d'artistes locaux et contemporains. Lieu de promenade dominicale dans la mémoire de nos ancêtres, le magnifique parc de la station thermale se visite aussi aujourd'hui comme une galerie d'art située dans un paysage naturel, où il fait bon flâner, se détendre ou se perdre au détour des chemins ombragés. Les visiteurs n'auront de cesse de s'émerveiller devant les réalisations de Wil Lofy, sculpteur luxembourgeois disparu en juin dernier, Lucien Wercollier ou encore Jean Mich et sa « Fille aux roses ».



46

Un jardin de sculptures, un havre de paix

Conçu en 1886 par le botaniste et paysagiste de renom Edouard André, le parc thermal respecte encore aujourd'hui l'idée initiale de son créateur : permettre à tout un chacun de profiter pleinement de la nature. Les œuvres et sculptures y ont donc trouvé un écrin de choix et c'est dans cet environnement propice à la détente et à la découverte que le promeneur aura toute la liberté de découvrir des œuvres uniques, intemporelles...

Tantôt de pierre, tantôt d'acier, chaque sculpture fut acquise au fil du temps par les dirigeants successifs du Centre thermal et compose ainsi une très belle collection dans un musée... à ciel ouvert.

Quelques-unes des plus belles pièces

Majolika

Ce grand vase en terre cuite est une réalisation des ateliers Villeroy & Boch pour l'Exposition Universelle de 1900 à Paris, installé dans le parc thermal grâce à l'intervention du Ministre d'Etat Paul Eyschen.

Affranchissement

Cette œuvre de Lucien Wercollier est réalisée en bronze pour l'exposition universelle de 1958 de Bruxelles et installée en 1980 dans le parc thermal.

La fille aux roses

Cette statue en bronze, réalisée par l'artiste luxembourgeois Jean Mich orne la roseraie depuis 2016. Réalisée dans la fonderie Siot-Decauville à Paris, elle est un don de la famille Fischer au Musée National d'Histoire et d'Art. L'œuvre sera prêtée au Centre thermal et de santé en 1976.

La lionne et les lionceaux

Magnifique œuvre de l'artiste Arthur Artiomi Lavrientivitch Aubert (1843-1917) installée en 1905 sur les hauteurs du parc.

Mim - Maus Kätti

Wil Lofy a imaginé cette fontaine en bronze en 1987 et tenait ainsi à rendre hommage à l'auteur Auguste Liesch originaire de Mondorf-les-Bains et à sa fable « D'Maus Kätti ».

Un dimanche à Mondorf-les-Bains

Un beau circuit de près de 2,5 km permet de contempler les 21 œuvres actuelles du parc thermal : demandez le plan détaillé aux réceptions du Domaine Thermal ou au Syndicat d'initiative.

CASINO 2000

Les infos pratiques

NOUVEAU Réservez votre table en ligne sur www.casino2000.lu



PURPLE LOUNGE

Du dimanche au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 23h
Le vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 03h
(+352) 26 678 - 420

SNACK BAR

Tous les jours
De 10h à minuit
(+352) 26 678 - 456

LES ROSES

Vendredi et samedi de 19h à minuit
Lundi et jeudi de 19h à 23h
Dimanche de 12h à 14h (menu unique)
et de 19h à 23h
(+352) 26 678 - 410



CASINO

L'Espace Machines à Sous est ouvert tous les jours dès 10h00
Les Jeux de Tables sont ouverts tous les jours à partir de 20h00



ACCÈS

Voiture: via autoroute A31 et A13 sortie 12
Train: gare TGV de Luxembourg-ville à 18 km,
gare TGV de Thionville (F) à 22 km
Bus: Arrêt de bus vers Luxembourg-ville
devant le Casino
Avion: aéroport Luxembourg-Findel à 22 km



LES CHIFFRES

À PROPOS DU CASINO

CASINO 2000 C'EST...

- 1 espace casino
- 2 restaurants
- 3 bars
- 2 hôtels
- 1 salle de concerts & spectacles
- 2 espaces de réception
- ... MAIS AUSSI
- 210 collaborateurs
- 10.000 m² de divertissements
- 200 concerts & spectacles par an



Les horaires peuvent être modifiés. Pour être informé, rendez-vous sur www.casino2000.lu

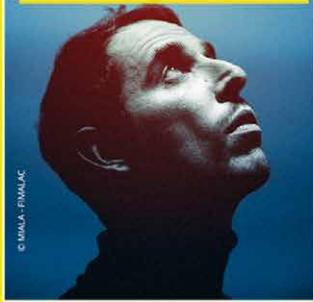
CASINO 2000 Rue Théodore Flamman - L - 5618 Mondorf-les-Bains
Tél. : (+352) 23 611 - 213 - Fax : (+352) 23 611 - 229
info@casino2000.lu - www.casino2000.lu - Parking gratuit

Établissement réservé aux personnes majeures munies d'une pièce d'identité

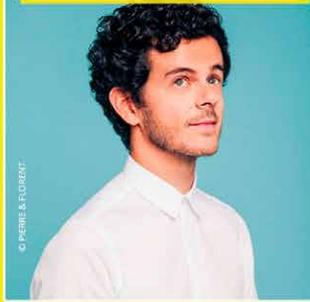
ZAZ



THE AVENER



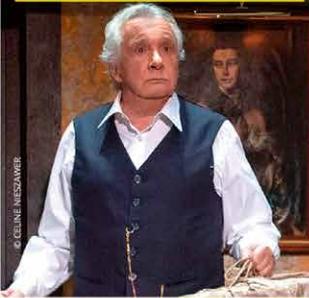
MICHAEL GREGORIO



GENERATION 90



N'ÉCOUTEZ PAS MESDAMES



WALY DIA



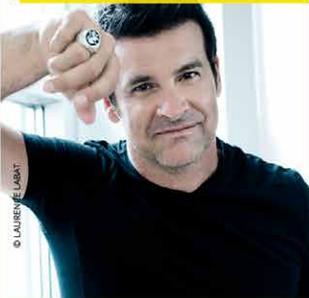
GAD ELMALEH



AYO



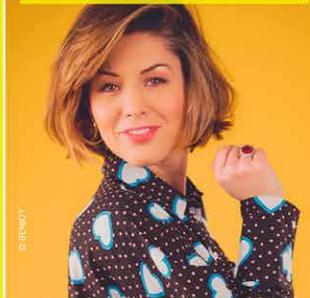
ROCH VOISINE



ALAIN SOUCHON



LAURIE PERET



JEAN-BAPTISTE GUEGAN



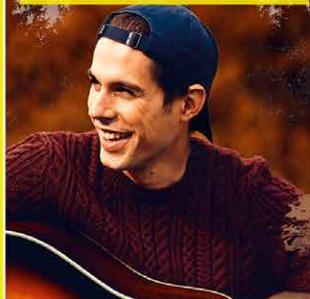
MAXIME GASTEUIL



CONSTANCE



LILIAN RENAUD



NORA HAMZAWI



CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg



CASINO2000.LU | TICKET-REGIONAL.LU