

2COOL

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



N.7

SPRING
2022

LES ROSES

Seasonally yours

Nouveau design, Nouvelle carte.

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,

Nous avons tous hâte de laisser derrière nous un hiver un peu long, encore marqué par les restrictions sanitaires. Heureusement, le printemps arrive et avec lui un vent de renouveau qui balayera, nous l'espérons, ces mois d'incertitude pour faire battre sans discontinuer le cœur du CASINO 2000.

Côté gastronomie, la cuisine du restaurant Les Roses orchestrée par le chef François Jagut sublimerait des produits d'exception dans des menus à thème pour vous offrir des soirées de découvertes gustatives.

Toujours sur les nouveautés gourmandes, le Purple Lounge a imaginé de nouvelles entrées à partager pour encore plus de convivialité ! L'équipe du restaurant vous invite également au voyage avec des plats qui vous transporteront de Bali jusqu'en Jamaïque. Les soirées Stars & Stories reprendront elle-aussi avec des personnalités aux univers variés qui se confieront à vous sur la scène du Purple Lounge.

La grande nouveauté de ce printemps est le lancement de la toute nouvelle salle des jeux de tables imaginée tout en élégance et intimité, pour faire vivre une expérience unique aux joueurs de Black Jack et de roulette anglaise.

Attendant à cette salle, le Cooper's à la décoration raffinée dans des tons vert foncé et laiton, est le bar où il fera bon passer du temps en dégustant un verre avant de démarrer une partie dans la salle des jeux de tables. Ce bar invite aussi à prendre le temps tout en se laissant imprégner par l'ambiance à nulle autre pareille du Stadium.

De nombreux spectacles et concerts vont enfin faire revivre la salle du CHAPITO restée trop longtemps silencieuse : ZAZ, Nora Hamzawi, The Aveners, des « Party Night » avec des DJs et tant d'autres soirées pour célébrer le retour des beaux jours.

Nous avons hâte de vous y retrouver.

En vous souhaitant une bonne lecture,

Guido BERGHMANS, Directeur Général

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir alle können es kaum erwarten, den immer noch von sanitären Einschränkungen geprägten langen Winter hinter uns zu lassen. Zum Glück kommt der Frühling und mit ihm ein frischer Wind, der hoffentlich die Monate der Ungewissheit wegfegen und das Herz des CASINO 2000 ununterbrochen pulsieren lassen wird.

Im Bereich der Gastronomie wird die Küche des Restaurants Les Roses unter der Leitung von Chefkoch François Jagut außergewöhnliche Produkte in Themenmenüs verarbeiten, um Ihnen Abende voller Geschmackserlebnisse zu bescheren.

Die Purple Lounge hat sich neue Vorspeisen ausgedacht, die Sie in geselliger Runde genießen und teilen können. Das Team des Restaurants lädt Sie außerdem zu einer kulinarischen Reise ein, mit Gerichten von Bali bis Jamaika. Auch die Stars & Stories-Abende werden fortgesetzt, mit Persönlichkeiten aus den unterschiedlichsten Lebensbereichen, die Ihnen so einiges von der Bühne der Purple Lounge anvertrauen werden.

Das große Novum in diesem Frühjahr ist die Einführung des neuen Saals für Tischspiele, der elegant und intim gestaltet wurde, um den Spielern von Black Jack und englischem Roulette ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.

Gleich nebenan befindet sich das Cooper's, eine Bar mit raffinierter Dekoration in dunkelgrünen und messingfarbenen Tönen, in der Sie bei einem Drink verweilen können, bevor Sie Ihr Glück im Tischspielraum versuchen. In dieser Bar können Sie sich die Zeit nehmen und die einzigartige Atmosphäre des Stadions auf sich wirken lassen.

Zahlreiche Shows und Konzerte werden endlich wieder Leben in das viel zu lange verstummte CHAPITO bringen: Mit ZAZ, Nora Hamzawi, The Aveners, „Party Night“ mit DJs und vielen anderen Veranstaltungen, werden wir mit Ihnen die Rückkehr der schönen Tage feiern.

Wir freuen uns darauf, Sie dort zu begrüßen.

Eine gute Lektüre wünscht Ihnen

Guido BERGHMANS, Generaldirektor



EAT & DRINK

4

- 06** **RESTAURANT LES ROSES**
Des soirées culinaires d'exception
- 10** **LE PURPLE LOUNGE**
Propices aux échanges et à la convivialité
- 18** **UNE RECETTE, UN VIN**
Baba Verveine et Curcuma,
Crèmeux Chocolat Blanc, Premières Fraises
- 20** **LE CAFÉ**
Vers un café noir plus vert !
- 28** **KACHKÉIS**
Un sacré fromage

SHOWTIME

- 22** **ZAZ**
Une artiste solaire
- 24** **AGENDA**
- 30** **LILIAN RENAUD**
Un moment de bonheur avec lui
- 32** **RÉTROSPECTIVE**
- 36** **MANU KATCHÉ**
Une soirée intime
- 37** **NORA HAMZAWI**
Un spectacle thérapie par le rire
- 38** **JÉRÉMY KA**
Mixer pour transmettre des émotions



INSIDE CASINO

- 15** **LE STADIUM**
Entrez dans l'arène !
- 16** **ANNICK PESANT**
Une vie de jeux
- 19** **UNE SALLE DES JEUX DE TABLES**
Chic et intime
- 27** **RUTH GALLERY AU CASINO 2000**
Au cœur de l'Afrique centrale
- 34** **LE JEU RESPONSABLE**
à CASINO 2000
- 39** **PARTY NIGHT**
Il faut que ça bouge !
- 47** **INFOS PRATIQUES**

LIFESTYLE

- 35** **CULTURE**
- 40** **SHOPPING**
La couleur Pantone 2022 Very Peri
- 42** **TENDANCES**
De l'audace dans votre intérieur
- 44** **MONDORF-LES-BAINS**
Un agenda bien rempli
- 45** **LYNN COSYN**
Artiste dans l'âme
- 46** **175 ANS DE THERMALISME
À MONDORF-LES-BAINS**
1847 – 2022

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

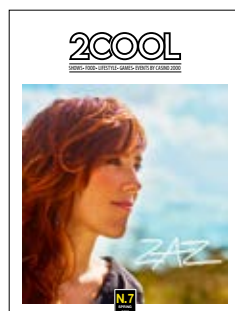
CONCEPTION & RÉALISATION

Luxe Taste & Style Publishing s.à r.l. - 11, Um Lënster Bierg - L-6125 Junglinster

TIRAGE 220 000 exemplaires

EN COUVERTURE

ZAZ





LES ROSES

Des soirées culinaires d'exception

Pour célébrer l'arrivée du printemps, des soirées placées sous le signe du plaisir et de la haute gastronomie feront vibrer le magnifique écrin du restaurant Les Roses. Ces événements seront l'occasion de découvrir le savoir-faire du chef François Jagut qui aura pour mission de sublimer des produits d'exception dans des menus à thème.

NOUVEAU

Réservez votre table en ligne
sur www.casino2000.lu

Une soirée entre découverte et plaisir

Le principe est simple : autour d'une dégustation en 4 plats, un même produit sera décliné de l'amuse-bouche jusqu'au dessert (quand cela est possible). « En le travaillant de plusieurs manières, il sera intéressant pour le client de constater le rendu gustatif complètement différent » explique François Jagut.

Comme toujours au sein du restaurant Les Roses, ces produits d'exception sont de saison, soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs de haute qualité et préparés avec la plus grande précision.

Des produits d'exception

L'asperge

Pour inaugurer ces soirées, place à l'asperge. Ce légume phare du printemps est souvent servi en entrée, simplement accompagné d'une vinaigrette. « Il faut savoir que l'asperge peut être blanche, verte et même violette. Chaque variété a un goût bien distinct qui nécessite une utilisation appropriée en cuisine » précise François Jagut.

Pour l'asperge blanche, le chef se fournit en France, dans les Landes, région de prédilection de ce légume. « Pour un rendu plus sucré, je préfère celles cultivées en Belgique. »

Le summum serait pour François Jagut de pouvoir faire déguster à sa clientèle des asperges sauvages, à la saveur si particulière, que l'on trouve dans les sous-bois. « Visuellement, elles ressemblent à des grains de blé, mais il est très dur d'en trouver car elles poussent en une nuit et doivent être récoltées dans les deux jours. »



Blanc-Manger Réglisse et Kombucha Fraise

© Ramunė Avraukas

7

POUR LES NOCTAMBULES

Pour les couche-tard qui auraient oublié l'heure, vous pouvez déguster les plats du chef jusqu'à minuit les vendredis et samedis!

“ EN TRAVAILLANT LE PRODUIT DE PLUSIEURS MANIÈRES, IL SERA INTÉRESSANT DE CONSTATER LE RENDU GUSTATIF COMPLÈTEMENT DIFFÉRENT. ”

François Jagut

Au cours de la soirée, les asperges se dégusteront cuites à l'eau, rôties à cru, passées sur le grill mais aussi lacto-fermentées dans la saumure « qui fait partir l'amertume et les rend plus acides, apportant une touche de fraîcheur agréable dans les plats ». Et en dessert, qu'en est-il ? Les asperges blanches des Landes seront préférées aux autres variétés, pour être confites dans du sirop. Servies avec une glace au yaourt pour un côté lactique et un biscuit croquant comme du crumble, ce dessert créera sans aucun doute la surprise !

Le homard

Fort heureusement, l'inventivité de la brigade du restaurant Les Roses ne s'arrêtera pas là. Ainsi, le homard breton, en pleine saison dès début avril, sera lui-aussi un bon candidat. Cru, en carpaccio, grillé, rôti, en tartare, les possibilités sont nombreuses. « Au fil du repas, j'aimerais que le client comprenne l'importance du type de cuisson, du choix des légumes, des condiments pour atteindre le rendu que je souhaite obtenir en bouche. »

Un menu tout végétal

François Jagut a aussi à cœur de secouer un peu les idées pré-conçues en prouvant que l'on peut manger de façon gourmande un menu tout végétal. « Il est possible de se faire plaisir en dégustant uniquement des recettes à base de légumes et de fruits, il suffit pour cela de trouver l'accompagnement qui les sublimerait » précise le chef.

Quand dégustation rime avec transmission

Avec un rythme encore à définir, d'une ou deux soirées par mois, François Jagut souhaite également que ces événements soient



Homard Breton

l'occasion de transmettre son savoir. Lors de ces repas, il compte donc passer plus souvent en salle pour échanger et expliquer ses choix culinaires. « Dans la mesure du possible, j'aimerais aussi que nos fournisseurs soient présents pour parler de leur travail. »

Une nouvelle carte qui sentira bon le printemps

À côté de ces menus à thème, une nouvelle carte verra le jour pour toujours plus de saveurs de saison.

L'asperge aura la part belle, en entrée mais également en plat. Pour un brin de fraîcheur printanière, François Jagut travaillera des tourteaux et des araignées de mer en provenance directe de Bretagne, mais aussi de la lotte et de la sole.

Côté viande, l'agneau de lait des Pyrénées fera son entrée pour profiter de cette viande à la disponibilité très courte.

Pour les amateurs de délices sucrés, la rhubarbe sera mise à l'honneur, sans oublier un dessert chocolaté pour terminer le repas sur une note gourmande.

SUNDAY LUNCH MENU

Une entrée
un plat et un dessert au choix

DIMANCHE - de 12h à 14h

65€

Retrouvez tous les Sunday Lunch Menu sur
www.casino2000.lu



© Dominka Montonen-Kovsis

LES ROSES – AUSSERGEWÉINLECH

Pünktlech fir d'Fréijoer a passend zum schicken neien Interieur vum Les Roses huet de Chef François Jagut sech eppes Besonnesches afale gelooss. Themenowenter mat engem Menü, deen e suergfältig erausgesichten a vu lokalen Ubidder produzierte Produit an de Mëttelpunkt stellt an duerch verschidden Aarte vun der Preparatioun subliméiert. Iwwerraschend kulinaresch Glécksmomenter si garantéiert! Den Optakt zu dëse besonneschen Owenter mécht de Spargel an all senge Variatiounen, vu wäiss iwver gréng bis violett, an esouguer wëlle Spargel gehéiert dozou. Wie wëllt, dee kann sech och mat bretoneschem Homard grad ewéi engem komplett planzleche Menü verwinne loosse.

Nei a bei Nuetseile sécher wëllkomm ass, dass een elo och tëscht 23 Auer a Mëtternuecht nach Plate vum Chef Jagut genéissee kann!

LES ROSES – AUSSERGEWÖNNLICH

Pünktlich zum Frühling und passend zum stylischen neuen Intérieur des Les Roses, hat Küchenchef François Jagut sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Themenabende mit einem Menü, das eine frische, sorgfältig ausgewählte und von lokalen Anbietern produzierte Hauptzutat in den Mittelpunkt stellt und diese durch unterschiedliche Zubereitungsweisen sublimiert. Überraschende Genussmomente garantiert! Den Auftakt zu diesen besonderen Abenden macht der Spargel in all seinen Varianten, von weiß über grün und violett, sogar wilder Spargel gehört dazu. Aber auch der bretonische Hummer und ein komplett vegetarisches Menü verwöhnen den Gaumen.

Neu und bei Nachtulen sicher willkommen ist, dass man sogar zwischen 23 Uhr und Mitternacht noch Kreationen von Chef Jagut genießen kann!

LES ROSES – EXCEPTIONNEL

Just in time for spring, and in tune with the stylish new interior of Les Roses, Chef François Jagut has come up with something very special. Themed evenings with a menu that focuses on a fresh, carefully selected main ingredient produced by local suppliers and sublimated by different preparation methods. Surprising moments of indulgence guaranteed! These special evenings start with asparagus in all its varieties, from white to green and purple, even wild asparagus is included. But Breton lobster and a completely vegetarian menu will also tantalise the palate.

New, and certainly welcome among night owls, is that you can even enjoy Chef Jagut's creations between 11pm and midnight!

RÉGALEZ-VOUS

Plats à partir de

9€



LE PURPLE LOUNGE

*Propice aux échanges et
à la convivialité*

Au Purple Lounge, on a bien compris que l'on avait tous besoin de renouer avec les soirées entre amis et le chef vous a concocté un menu entre partages et voyages. Les échanges reprennent aussi avec nos soirées Stars & Stories pour des rencontres inspirantes avec des personnalités aux parcours variés.



SALADE DE
CHÈVRE CHAUD

9€

11

Une envie de passer du bon temps, sans se presser ? Pour démarrer en douceur, rien de tel que des entrées à picorer, avec le **poulet croustillant coréen sucré-salé** ou encore les **scampis frits**, toujours très prisés des habitués. Pour les indécis, une nouveauté vous comblera : les **tartinables à partager** ! Un assortiment de rillettes de saumon, de thon, de légumes ou encore de sardine, à déguster avec des tranches de pain grillé à l'huile d'olive. Pour une note printanière, la **salade de chèvre chaud** et pollen de fleurs fait son entrée, afin de profiter sans culpabiliser !

Place ensuite aux choses sérieuses avec des recettes qui feront voyager vos papilles. Soucieux de faire découvrir de nouvelles traditions culinaires, le chef a imaginé une recette de **filet de bar aux épices indonésiennes**. Ce plat de poisson mariné dans une pâte de curry avec de l'ail, de la coriandre ou encore

de l'anis et accompagné de légumes au curry vous transportera sur une plage de Bali.

Rendez-vous aussi aux Caraïbes avec le **Jamaican chicken** ! Une cuisse de poulet désossée cuite pendant 3 heures à basse température et marinée dans un mélange de gingembre, ail, oignons, piments et poivre de Jamaïque, pour un rendu moelleux qui vous surprendra très agréablement !

Pour les envies de plat réconfortant, craquez pour la **joue de bœuf confite au miel de sapin**, un plat classique que le chef a revisité en accompagnant la viande confite et braisée d'une sauce barbecue fumée.

NOUVEAU

Réservez votre table en ligne sur www.casino2000.lu

BABA AU RHUM

8€



12

Pour finir sur une note sucrée sans faire trop d'excès, le **pastel de nata** comblera votre envie de dessert, tout en vous transportant au Portugal. Les plus gourmands craqueront sans hésiter pour le savoureux **baba au rhum** ou l'**aumonière aux pommes**, sauce caramel et glace vanille !

Et si après ce délicieux repas, repus et heureux, vous prolongiez ce bon moment au sein du restaurant pour écouter la vie d'artistes, d'humoristes ou même de présentateurs racontée... par eux-mêmes !

C'est le concept des soirées Stars & Stories, créée en 2020, qui est une occasion unique de faire la connaissance d'une personnalité dans le cadre intimiste du Purple Lounge. Pendant une heure, entre anecdotes et confidences, un invité prendra place sur la scène du restaurant pour parler de sa vie, de sa carrière et de son actualité. Le public pourra poser toutes les questions qu'il souhaite et ainsi en apprendre davantage sur lui.

Depuis le lancement de ce concept, les personnalités se sont suivies sans se ressembler pour autant, avec des journalistes sportifs, des acteurs, des entrepreneurs ou encore des mannequins. Des univers divers pour répondre à la curiosité de tous. Lors de la dernière soirée, l'acteur **Gil Alma**, rendu célèbre grâce à la série « Mes chers voisins » sur TF1, a évoqué ses premiers pas en tant que comédien, entre publicité et cinéma, et aussi ses projets futurs. Un moment convivial qui a donné lieu à de formidables échanges et beaucoup de rires !

Le prochain invité à fouler la scène du Purple Lounge sera **Jean-Claude Biver**. Cet homme d'affaires luxembourgeois reviendra sur ses 40 ans de carrière dans l'horlogerie suisse, qui l'ont amené à redresser des grands noms de l'horlogerie de luxe, comme Omega, Hublot, TAG Heuer, tout en finissant sa carrière à la tête de la division montres du groupe LVMH.

Direction ensuite l'Italie avec l'écrivaine **Serena Giuliano** qui viendra conter son fascinant parcours, elle l'italienne arrivée en France sans parler un mot de français qui est aujourd'hui autrice de best-sellers écrits... en français ! Après les succès de « Mamma Maria » et « Ciao Bella », elle parlera de la sortie de son nouveau roman, « Sarà perché ti amo ».

La musique sera enfin à l'honneur avec le talentueux **Manu Katché**, célèbre batteur qui a joué pour les plus grands artistes internationaux, de Joni Mitchell, à Tracy Chapman en passant par Simple Minds ou encore Sting ! Un musicien passionné, également compositeur et soliste, qui aura sans nul doute mille anecdotes à raconter sur sa vie d'artiste qui l'a amené à parcourir le monde. De nombreuses sources d'inspiration à venir découvrir au Purple Lounge !

NOUVEAUTÉ

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

15€



ZESUMME GENÉISSEN

Genoss an Entertainment

Endlech däerfe mir nees zesumme feieren a genéissen! Et gëtt wuel kaum eng Plaz am CASINO 2000, wou dat esou gutt méiglech ass wéi an der Purple Lounge, mat hirer Auswiel u frëschen internationale Platen an dem endlech nees ugebuedene Programm „Stars & Stories“. Vu Live-Musek iwwer Comedians, TV-Stars oder Business-Experten ass alles dobäi, fir d'Visiteure vun der Purple Lounge kuerzweileng an intelligent ze ënnerhalen. Kulinarisch Inspiratiounen aus Korea, Indonesien oder Jamaika verwinnen de Gomm a fir déi, déi sech net decidéiere kënnen, gëtt et déi nei Tartinables fir ze deelen.

Einfach online op casino2000.lu en Dësch reservéieren an engem gemittlechen Owend steet näischt méi am Wee.

GEMEINSAM GENIEßEN

Genuss und Unterhaltung

Endlich dürfen wir wieder gemeinsam genießen und feiern! Wohl kaum ein Ort im CASINO 2000, der sich für ein gemütliches und unterhaltsames Beisammensein so gut eignet wie die Purple Lounge, mit ihrer Auswahl an frischen internationalen Gerichten und dem endlich wieder angebotenen Unterhaltungsprogramm „Stars & Stories“. Von Live-Musik über Comedians, TV-Stars oder erfolgreiche Business-Experten ist alles dabei, um die Besucher der Purple Lounge kurzweilig und intelligent zu unterhalten. Kulinarische Inspirationen aus Korea, Indonesien oder Jamaika verwöhnen den Gaumen und für Unentschlossene gibt es die neuen Aufstrich-Variationen zum Teilen.

Einfach online auf casino2000.lu einen Tisch reservieren und dem gemütlichen Abend steht nichts mehr im Weg.

ENJOYING TOGETHER

Pleasure and entertainment

Finally we get to enjoy and celebrate together again! There is perhaps no other place in CASINO 2000 that is as suitable for a cosy and entertaining get-together as the Purple Lounge, with its selection of fresh international dishes and the "Stars & Stories" entertainment programme that is finally back on offer. From live music to comedians, TV stars or successful business experts, everything is there to entertain Purple Lounge visitors in an enjoyable and intelligent way. Culinary inspirations from Korea, Indonesia or Jamaica will pamper the palate and for the indecisive there are new spread variations to share.

Simply reserve a table online at casino2000.lu and nothing will stand in the way of a cosy evening.

PURPLE LOUNGE

food & music



LES ROSES

Seasonally yours



SNACK BAR

drinks & food



**RÉSERVEZ VOTRE TABLE SUR
WWW.CASINO2000.LU**



LE STADIUM

Entrez dans l'arène !



Passer un moment au tout nouveau Roulette Stadium du CASINO 2000 est avant tout synonyme d'expérience. Idéalement situé entre le flambant neuf Cooper's Bar et la nouvelle salle des jeux de tables, le Stadium invite les clients à s'installer confortablement pour un moment de jeux dans une ambiance à nulle autre pareil.

Des jeux électroniques

Pour comprendre le Stadium, imaginez un espace dans lequel sont disposés 51 stations de roulette, 6 cylindres et 8 stations de Black Jack électroniques. Ce n'est pas pour rien que cette salle est aussi appelée « Electronic Table Games » !

Le concept du Stadium se rapproche d'ailleurs de l'E-sport, très en vogue chez les jeunes à la recherche d'une activité interactive où les jeux se font vite. Sans la présence du croupier qui peut parfois être impressionnante, ce lieu permet aux joueurs en quête de nouveautés de venir découvrir la roulette et surtout se faire la main !

Pourvu de machines à la pointe de la technologie, il est possible de miser sur un, deux ou trois cylindres de roulette à la fois.

Des jeux et du sport

Autre point fort de ce lieu, il ne sera plus question de choisir entre jouer à la roulette et regarder le match de votre équipe de foot préférée ! Au cœur du Stadium, un immense écran de 14 m² permet de vivre le sport intensément. Tour de France, Coupe du Monde de football, Roland-Garros, les Grands Prix de F1, les grandes compétitions sportives sont retransmises en direct pour les joueurs et les spectateurs de passage.

Des jeux et des animations

Pour diversifier l'expérience, l'équipe du casino propose de nombreuses animations tout au long de l'année. Les vendredi et samedi soirs, un croupier prend le relais des machines. Lors de « Midnight Double Deal », le joueur choisit un numéro du cylindre de la roulette, et si le numéro sort lors du lancement de la boule, c'est jackpot ! Le joueur a ensuite la possibilité de remettre ses gains en jeu dans un « Quitte ou Double ».

Des jeux en musique !

Le Stadium a aussi été pensé comme un lieu plein de vie et d'énergie. Certaines soirées sont placées sous le signe de la découverte musicale, avec des « blind test » menés par un animateur qui intervient entre chaque lancement de balle.

Et chaque weekend, le Stadium s'ambiance aux sons de DJs qui mixent toute la soirée. De 22h à 2h du matin, l'arène est l'occasion pour les joueurs de passer une soirée de jeux en musique, et pour les spectateurs, de boire un verre en profitant de DJ sets enflammés !

Les animations sont prévues chaque vendredi, samedi soirs et veille de jour férié de 22h à 2h du matin.

UN MÉTIER, UNE PERSONNE

ANNICK PESANT

Une vie de jeux

Gaming manager depuis un an, Annick Pesant a commencé à travailler au casino de Mondorf-les-Bains en 1992, en tant que croupière. Cette hyperactive qui s'est tournée vers ce métier un peu par hasard, a gravi les échelons tout en restant plus que jamais proche des employés, toujours prête à transmettre son savoir.



Avez-vous commencé le métier de croupier par passion du jeu ?

Absolument pas ! Personne n'est joueur dans ma famille et je n'avais jamais joué à des jeux de tables avant de répondre à l'annonce du casino. Il recherchait à l'époque des femmes entre 18 et 25 ans pour être formées au métier de croupière. Je suis quelqu'un qui a besoin d'action et d'énergie, et surtout comme je ne suis pas du matin, cela m'a tout de suite plu de travailler de nuit ! Après une formation d'un mois et demi, j'ai été embauchée.

Quel a été votre parcours avant d'être nommée au poste de gaming manager ?

J'ai exercé le métier de croupier pendant 10 ans, métier que j'ai adoré ! Ensuite, je suis devenue assistante chef de salle, puis chef de salle pendant 19 ans et enfin, gaming manager depuis un an maintenant.

En quoi consiste cette nouvelle fonction ?

Nous sommes deux gaming managers au sein du casino, et travaillons directement avec le directeur des machines à sous. Nous sommes là pour faire respecter les lois et les règlements, mais nous représentons aussi la direction et devons être aptes à répondre à des questions diverses. 60% de mon travail s'effectue d'ailleurs en salle, car je dois être partout ! Contrôler les caisses, les transactions, gérer les éventuels problèmes techniques. Nous encadrons aussi les employés bien sûr, entre planning, formation, soutien. Je suis quelqu'un qui aime l'action et le contact, et j'aime particulièrement ce rôle pilier. Chaque jour est différent, et cela dure depuis 30 ans, je ne m'ennuie jamais !

Le métier de croupier ne vous manque pas ?

Un peu bien sûr, j'aurais d'ailleurs adoré travailler dans le nouveau Stadium avec cette musique permanente ! En tant que croupier, j'aimais beaucoup l'ambiance qu'il y avait la nuit, très différente de celle du jour. Heureusement, j'ai une certaine liberté pour gérer mon temps de travail et je travaille de nuit dès que j'en ai la possibilité, pour revivre ces sensations.

En tant que gaming manager, je continue à avoir un contact privilégié avec la clientèle. Avec quelques habitués, on a développé une certaine complicité à force de les entendre me raconter leur vie !

Vous êtes d'ailleurs très active dans la formation des croupiers...

Oui, j'ai longtemps formé les jeunes croupiers au Black Jack et à la roulette française. Depuis quelques années, je coache d'ailleurs le croupier qui représente CASINO 2000 au championnat européen



des croupiers, organisé par l'ECA (l'association des casinos d'Europe). Cette année je serai également membre du jury de cette compétition qui aura lieu à Monaco, c'est une belle récompense !

Le casino a beaucoup changé depuis vos débuts, que pensez-vous de la toute nouvelle salle des jeux de tables ?

Elle est absolument magnifique, un vrai cocon ! J'ai eu la chance de pouvoir participer aux réunions avec le cabinet d'architecture pour donner mon avis, notamment sur le choix de la couleur des tapis plus cosy par rapport au rouge qu'on avait avant. J'ai également été en charge de l'adaptation des nouvelles tenues des croupiers.

Vous avez aussi une passion autour du jeu un peu particulière, dites-nous en plus...

Effectivement, je collectionne les jetons de casino... j'en ai une boîte entière ! Ils sont en carton ou en plastique, et pour la petite histoire, ces derniers développent au fil du temps une odeur vinaigrée très particulière. J'ai dans ma collection une plaque de 50.000 francs, qui est très rare. Pendant mes congés, je visite d'autres casinos pour en récupérer. Des collègues qui sont au courant de cette passion m'en ramènent aussi !

Avez-vous une anecdote à raconter qui vous a particulièrement marqué en 30 ans de carrière ?

Je me rappellerai toujours ce couple de portugais en vacances à Luxembourg qui jouait pour la première fois à une machine à sous. Quand la femme a entendu la musique et a vu que tout s'arrêtait, elle a cru qu'elle l'avait cassée ! Alors qu'elle venait de gagner 38.000 euros, avec seulement une mise de 1,5 euros ! J'ai aussi remis le chèque du plus gros jackpot d'Europe en 2007, d'une valeur de 1,6 million d'euros !

UNE RECETTE, UN VIN



Baba Verveine & Curcuma *Crèmeux Chocolat Blanc, Premières Fraises*

BY FRANÇOIS JAGUT, CHEF DU RESTAURANT LES ROSES

Les ingrédients (pour 6 personnes)

Crèmeux Chocolat Blanc

25 g de crème - 15 g de miel - 50 g de chocolat blanc fondu - 35 g de jus de yuzu - 1 g de vanille en poudre - 95 g de crème montée

Sirop

1 l d'eau - 250 g de sucre - 10 g de verveine - 1 citron vert - 5 g de curcuma

Baba

175 g de farine - 1,5 g de sel - 185 g d'œufs - 20 g de miel - 10 g de levure boulangère - 65 g de beurre doux

La préparation

Le crèmeux

Faire bouillir la crème et le miel et verser sur le chocolat blanc fondu, bien mélanger au fouet puis ajouter le jus de yuzu et la poudre de vanille. Une fois le mélange refroidi, ajouter la crème montée délicatement et réserver au frais.

Le sirop

Porter à ébullition l'eau et le sucre, y ajouter la verveine, le citron vert et le curcuma. Laisser infuser une heure à couvert hors du feu.

Le baba

1. Mélanger dans un batteur la farine, le sel, les œufs et le miel puis ajouter la levure et travailler la pâte 10 minutes. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache du bol. Faire lever la pâte pendant une heure.
2. Mettre au frais des moules préalablement graissés et farinés. Enlever l'air de la pâte gonflée et la verser dans les moules. Faire lever la pâte une seconde fois jusqu'à ce qu'elle atteigne les trois quarts de la hauteur des moules. Cuire au four à 165°C pendant 25 minutes.

3. Démouler les babas et les disposer dans un plat, verser le sirop chaud dessus, laisser imbiber 10 minutes.

4. Dresser dans une assiette creuse le baba avec un peu de sirop. Sur le côté, disposer le crèmeux chocolat blanc et parsemer le tout de fraises coupées en deux, ajouter quelques feuilles de verveine fraîche.



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

« Bal des Papillons » ; Côtes de Gascogne

Nous sommes en présence d'un vin blanc légèrement moelleux du Sud-Ouest issu des cépages Gros Manseng et Petit Manseng aux arômes de pêche, de rhubarbe cuite et d'ananas frais.

Frais en bouche, il donne l'impression de manger une pêche.

UNE SALLE DES JEUX DE TABLES

Chic et intime

Le cabinet d'architecture d'intérieur parisiano-luxembourgeois Elodie Lenoir a imaginé dans ce nouvel espace une décoration chic et raffinée, dans une ambiance « lobby d'hôtel » où chaque visiteur se sentira accueilli pour vivre un moment de détente.



Un lieu, une expérience

Attenant au Cooper's le majestueux bar chic et moderne qui vient d'ouvrir au public, se situe la toute nouvelle salle de jeux de tables du casino. Après avoir dégusté un verre au Cooper's vous pourrez emprunter un escalier à contremarches en laiton qui vous amènera devant le poste de contrôle en Corian vert de cet espace comprenant trois tables de Black Jack et une roulette anglaise.

À l'entrée, des fauteuils et des canapés en tissu de la marque Tacchini, dans des coloris marron et bleu foncé, disposés sur des tapis gris chics en lainage bouclette, invitent à prendre le temps.

Confortablement installés, les visiteurs pourront déguster un verre, tout en lisant s'ils le souhaitent un des livres à disposition sur les tables basses en céramique noir ou blanche. « Dans ce lieu, il y a des joueurs mais aussi des accompagnants qui ne doivent pas se sentir délaissés. Nous avons pensé cet espace pour satisfaire tout le monde » explique Elodie Lenoir.

Pour respecter l'intimité des personnes présentes en salle, un vitrage en verre fumé avec des inserts de maille métallique permet de deviner ce qui se passe à l'intérieur sans voir vraiment. « Ce maillage crée un effet doré sous l'effet de la lumière absolument magnifique » décrit l'architecte.

Une décoration raffinée

Soucieux de créer une ambiance feutrée et intime, le cabinet d'architecture s'est tourné vers des couleurs dites « éteintes », loin du rouge très présent jusqu'alors, avec notamment du gris, du vert, du bois. Côté éclairage, il était hors de question de cacher la lumière naturelle en provenance des baies vitrées. « Il est extrêmement rare dans un casino de pouvoir bénéficier de la lueur du jour, et nous avons voulu profiter de cette chance en disposant les tables de jeux au plus près de ce point de lumière, simplement habillé d'un voilage. »

À la nuit tombée, des appliques murales très fines en laiton illuminent la pièce, ainsi que des boules en verre soufflé, à l'éclairage modulable selon l'atmosphère souhaitée, suspendues au niveau de la zone de consommation.

Au-milieu de l'espace jeux, une table haute en bois foncé, dessinée sur mesure, trône. « Elle permet aux joueurs qui attendent leur tour d'être quand même au cœur de l'action en pouvant admirer les parties en cours » précise l'architecte.

Car il est bien question ici, dans ce lieu à la décoration raffinée, de prendre soin de toutes les personnes présentes, joueurs ou non, pour garantir un agréable moment.

Tenue correcte exigée et mise minimum de 10 euros.

LE CAFÉ

Vers un café noir plus vert !

“ Quand on sait que plus de deux millions de tasses de café sont bues par minute, cela n’a rien d’étonnant. ”

Café noir, cappuccino, latte. Café filtre ou moka. Chacun revendique sa manière de déguster ce breuvage caféiné. Depuis la découverte des arbustes caféiers (*coffea arabica*) en Éthiopie il y a de ça des millénaires, sa dégustation a évolué et reste plus que jamais plébiscitée. Mais cette consommation grandissante ne doit pas être sans remise en question pour le bien de notre planète.

DES CHIFFRES ÉDIFIANTS

Le café est la deuxième marchandise la plus échangée au monde après le pétrole. Quand on sait que plus de deux millions de tasses de café sont bues par minute, cela n’a rien d’étonnant. Aujourd’hui, environ 50 pays exportent du café. Avec une production de 2,5 millions de tonnes chaque année, le Brésil est le producteur numéro 1, suivi par le Vietnam et la Colombie.

LA MACHINE AUSSI IMPORTANTE QUE LE CAFÉ !

Les machines automatiques où il suffit de mettre une capsule et d’appuyer sur un bouton ont été une révolution permettant de déguster sans effort un bon espresso. Face à cette praticité, les amateurs plébiscitent pourtant encore les machines traditionnelles fonctionnant avec des grains ou du café moulu. La cafetière Moka en aluminium, inventée par l’italien Bialetti en 1933 reste la plus célèbre dans le monde car elle a permis de démocratiser la consommation de café dans les maisons, notamment pour les gens qui n’avaient pas les moyens de se payer un café à l’extérieur. Les plans de cette machine sont d’ailleurs exposés au MoMa à New-York.

COMMENT CONSOMMER UN CAFÉ DE FAÇON PLUS ÉCO-RESPONSABLE ?

Face à cette forte consommation de café se pose la question de l’impact environnemental. Pour garantir un café plus responsable pour notre planète, l’entièreté de la chaîne doit être prise en considération.

Grains ou capsule ? Contrairement à l’imaginaire collectif, la capsule n’est pas la plus néfaste pour l’environnement car elle consomme moins de café et est moins énergivore. Pour limiter les déchets, la capsule recyclable reste la meilleure solution. Si vous utilisez une machine à grains, quelques astuces : limiter le

dosage par tasse, ne pas prendre une machine surpuissante, ne pas la maintenir en veille, et enfin pensez à composter le marc !

QUAND CAFÉ RIME AVEC DÉTOX

Peu de gens le savent mais avant d’être de couleur noire, le grain de café mûr du caféier est vert. Or, le processus de torréfaction élimine les vertus naturelles du café alors que le grain consommé « vert » aurait des effets revigorants, diurétiques ou encore digestifs. Ainsi, boire du café vert se répand ces dernières années.

Il n’a pas fini de nous surprendre !

LE CHOIX DE CASINO 2000

Au CASINO 2000, vous avez la possibilité de déguster le café au restaurant Les Roses dans un service en porcelaine Serax designé par Studio Piet Boon.

STARK UND SCHWARZ UND DENNOCH GRÜN

2 Millionen Tassen Kaffee pro Minute werden weltweit konsumiert, diese Zahl spricht für sich. Wohl kaum ein anderes Getränk ist so allgegenwärtig und dennoch so umstritten. Zu viel, zu wenig, zu stark, zu dünn, mit oder ohne Milch, mit Sahne oder Milchschaum, diese Fragen erhitzen bisweilen die Gemüter. Eine sehr sinnvolle Diskussion ist aktuell die um den ökologischen Fußabdruck des Kaffees. Hauptexportländer sind Brasilien, Vietnam und Kolumbien, daran wird sich nichts ändern, da die Bohne bei uns nicht wächst, aber für die Zubereitung gibt es durchaus sinnvolle Tipps, wie man die tägliche Tasse umweltverträglich machen kann. Auch ob besser geröstet oder im Naturzustand, also grün, konsumiert, ist zur Zeit im Fokus, hat die grüne Bohne doch belebende, entwässernde und auch verdauungsfördernde Eigenschaften. Übrigens, im Restaurant Les Roses wird Ihnen Ihr Kaffee in Porzellantassen von Serax kredenzt!



ZAZ

une artiste solaire

Avec son dernier opus simplement nommé « Isa », ZAZ (de son vrai nom Isabelle Geoffroy), revient sur la scène du CHAPITO. Depuis sa découverte en 2010, ZAZ en a fait un bout de chemin, tout en restant cette artiste populaire qui aime partager sa joie à travers une musique entre folk et soul, portée par des textes forts. Cinq albums, des tournées qui l'ont amenée jusqu'au Québec, en Allemagne ou encore aux Pays-Bas, et qui rassemble partout où elle passe, un public toujours conquis.

C'est sur son compte Instagram que l'artiste avait annoncé son retour en studio à ses fans. « Après plusieurs mois d'introspection, de réflexion sur moi, sur le monde qui m'entoure et la situation inédite que nous vivons, je me remets doucement sur le chemin de la création » s'était-elle exprimée. ZAZ nous livre ainsi dans ce dernier album, des chansons très intimes, et des textes tout en nuance et douceur, avec la bienveillance qu'on lui connaît. « Un album pour accompagner les moments de vie de chacun. »

Pour ce disque, la chanteuse a travaillé avec le producteur néerlandais REYN (Vanessa Paradis, Gaëtan Roussel ...) avec qui elle a pris le temps de donner une teinte particulière à chaque chanson, tout en y posant sa voix rauque si particulière, qu'on ne présente plus, aussi vive qu'émouvante.

Pour cette tournée qui l'amènera sur la scène du CHAPITO, ZAZ a souhaité proposer des spectacles à taille humaine, au plus près de son public. Une tournée baptisée tout naturellement : « Organique Tour », pour revenir à l'essentiel. Le public pourra retomber sous le charme de ses plus grands succès : Je veux, On ira, Éblouie par la nuit, Que vendra ... et son dernier tube Imagine. Un spectacle rare, énergique, positif et généreux, qui nous donne le sourire, « de la joie et de la bonne humeur » et nous rappelle qu'il est bon de voir la vie en rose avec ZAZ.

ENG SONNEG ARTISTIN

D'ZAZ ass nees do

D'Sängerin ass en helle Stär um Musekshimmel, mee och sonnegg Gemidder brauchen Zäit fir sech ze sammelen an nei Impulser fir kreatiivt Schafen ze fannen. No 5 Alben an Tournéeën duerch déi ganz Welt war de Moment komm, fir sech eng Zäitchen zeréckzezéien, iwwert sech an d'Welt nozedenken. Elo ass d'ZAZ nees do, zeréck op der Bün vum CHAPITO, mat neien Iddien, positiver Energie an engem Bléck op dat Weesentlecht. Den Numm „Organique Tour“ bréngt et op de Punkt!

EIN ECHTER SONNENSCHEN

ZAZ ist zurück

Sie ist ein strahlender Stern am Musikhimmel, aber auch sonnige Gemüter wie sie brauchen Zeit, um sich zu sammeln und neue Impulse für ihr kreatives Schaffen zu finden. Nach 5 Alben und zahlreichen Tourneen auf der ganzen Welt war es an der Zeit für einige Monate der Selbstreflexion und des Nachdenkens. Nun ist ZAZ wieder zurück auf der Bühne des CHAPITO, mit neuen Ideen, positiver Energie und Blick auf das Wesentliche. Der Name „Organique Tour“ bringt es auf den Punkt!

A RAY OF SUNSHINE

ZAZ is back

She is a bright star in the musical sky, but even sunny souls like her need time to recollect and find new impulses for their creative work. After 5 albums and numerous tours all over the world, it was time for some months of introspection and reflection. Now ZAZ is back on stage at the CHAPITO, with new ideas, positive energy and a focus on the essentials. The name "Organique Tour" sums it up!

BILLETTERIE

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

dès **55 €**

09.05.22-CHAPITO-19H00

ZAZ

ORGANIQUE TOUR

02
04

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



© Axel Vardien

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.

23
04

THE AVENER



Après avoir fait danser la planète entière avec son 1^{er} album « The Wanderings of The Avener », le producteur électro français revient fort avec son titre « Beautiful », dévoilé sur le toit du Palais des festivals à Cannes. Après le carton de son hit « Fade Out Lines », il s'est imposé comme l'une des nouvelles superstars de l'électro européenne. En surfant sur la vague électro folk, The Avener a vu juste en misant sur le mélange des genres.

30
04

PARTY NIGHT

Tous les derniers week-ends du mois, les Party Night du CASINO 2000 sont là pour vous faire danser ! De 22h à 3h, le CHAPITO va s'embraser au son des meilleurs DJ et orchestres live. Le 30 avril, en première partie de soirée, bougez avec Live One sur les plus grands tubes funk, rock, disco ! Et à partir de 1h du matin, c'est DJ Greg Armano qui vous fera danser jusqu'au bout de la nuit sur les meilleurs hits électro du moment.

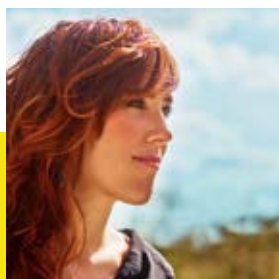


09
05

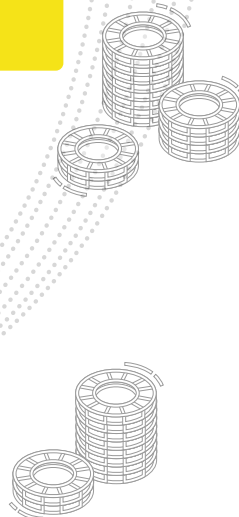
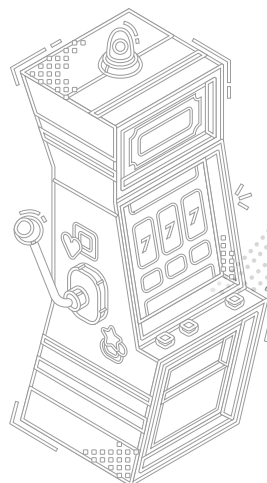
ZAZ

D'une voix

qu'on ne présente plus, aussi vive qu'émouvante et toujours sur le



ton juste, ZAZ vient pour présenter son nouvel album ISA. Des textes directs, personnels et intimes, pour une artiste accomplie. Un retour à l'essentiel pour revivre, le temps d'un concert, l'évidence d'un moment partagé. Une tournée baptisée tout naturellement : Organique Tour. Un spectacle rare, énergique, positif et généreux, qui nous donne le sourire, « de la joie et de la bonne humeur » et nous rappelle qu'il est bon de voir la vie en rose avec ZAZ.



18
05**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 ».

12
05**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 !

27
05**GÉNÉRATION 90**

« Ecoute c'est DJ Mast ! » : une véritable référence des dancefloors. 1000 dates officielles dans toute la France, un des DJ français les plus sollicités avec notamment une collaboration permanente avec NRJ. 5^{ème} au classement TOP 100 DJ Musicboxlive France en 2017, DJ Mast enflamme toutes les salles où il se produit. Sa tournée Génération 90 connaît un énorme succès. Une expérience à vivre !

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.

28
0531
05**ELODIE POUX**

Au travers de personnages tous plus ravagés les uns que les autres, et d'un stand up cyniquement jubilatoire, vous vous surprendrez à rire, à rire, et à rire encore de ses aventures auprès des enfants, des parents, mais aussi des chats et des zombies.

Nul besoin d'avoir procréé, ni d'avoir travaillé auprès d'enfants pour apprécier le spectacle, les spectateurs sont unanimes : « Cet humour est grinçant, ça pique, mais ça fait du bien ! »

Après sa démission des Ecoles Maternelles (enfin depuis qu'on lui a demandé de ne plus revenir) Elodie Poux est partie en tournée (près de 150 représentations par an) avec son spectacle.

AGENDA

JUNE 22 - NOVEMBER 22

RÉSERVEZ VITE
sur casino2000.lu



**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 folk 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 !

**25
06**

THE WORLD FAMOUS GLENN MILLER ORCHESTRA DIRECTED BY WIL SALDEN

Tout le monde a en tête les tubes « In the Mood », « Moonlight Serenade », « Tuxedo Junction », « Chattanooga Choo Choo » ou « American Patrol ». Ces titres légendaires sont directement

associés au Glenn Miller Orchestra fondé par Miller lui-même et qui vit aujourd'hui encore grâce à cette formation dirigée par Wil Salden et 16 musiciens de très grand talent.



26



NORA HAMZAWI

De retour avec son nouveau spectacle, Nora Hamzawi épinge 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.

**24
11**



**26
06**

JEAN-BAPTISTE GUÉGAN

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 1^{er} 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.



**25
11**

JULIAN PERRETTA

Julian Perretta, artiste hors du commun, sera au CHAPITO le 25 novembre prochain pour un de ces premiers concerts en Europe. ...

À 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 !

RUTH GALLERY AU CASINO

Au cœur de l'Afrique centrale

On le sait bien, les plus jeunes se doivent d'écouter les paroles de ceux qui ont vécu avant nous et qui transmettent un savoir, mais il est également essentiel d'écouter ce que les jeunes générations ont à nous dire. La galeriste Lova Ruth Cohen-Sizyandji l'a bien compris en proposant pendant le mois d'avril, dans la galerie du Casino, des peintures portées par la maturité, la jeunesse, mais aussi les blessures de chacun de leurs créateurs.



UNO



Alexandre Elenga



Emile Youmbi

ENTRÉE LIBRE
Rendez-vous dans la Galerie du CHAPITO

À chaque moment de la vie, une histoire

L'artiste camerounais Emile Youmbi est de ces artistes expérimentés dont la maturité se retrouve dans des œuvres de grande qualité. Ce professeur à l'école des Beaux-Arts de Nkongsamba mêle dans ses peintures, abstraction et représentation, en abordant notamment le thème de la famille. « Je l'ai découvert à une exposition de la Banque Mondiale au Cameroun, et depuis je suis son travail tout comme bon nombre de collectionneurs qui sont à la recherche de ses peintures. »

Les peintures à la signature si particulière de l'artiste nigérian UNO (Uyi Nosa-Odia) seront aussi exposées. Au milieu de la gaieté transposée sur la toile par UNO, des blessures se devinent, celles de devoir quitter son pays d'origine pour se reconstruire ailleurs. Ce nigérian résidant aujourd'hui au Luxembourg s'exprime dans un art puissant et prometteur.

Direction ensuite le Congo avec l'artiste Alexandre Elenga. Arrivé à l'âge de 7 ans en France, ce très jeune artiste fortement marqué par l'expression « homme de couleur » qui lui était lancé sur les bancs de l'école transmet dans ses peintures aux couleurs vives un message d'égalité et de tolérance. Sa collaboration avec de nombreuses marques de vêtements en fait un artiste engagé à suivre.

Le retour d'Emmanuel Aziseh

Après des expositions qui l'amèneront à Bruxelles et à La Haye, l'artiste camerounais Emmanuel Aziseh illuminera à partir du mois de mai la Galerie du CASINO 2000 avec des œuvres colorées, empreintes de fraîcheur enfantine pour célébrer les générations futures dans une exposition intitulée « Les Enfants autour de nous 2 ».

Plus d'infos sur ruth-gallery.lu

LE KACHKÉIS

Un sacré fromage

Quiconque vit au Luxembourg n'a pu échapper à ce phénomène culinaire présent dans les étals du rayon fromagerie des supermarchés : le Kachkéis. Contraction de « Kachen » qui signifie cuisiner et « Kéis » le fromage, cette spécialité ne fait pas l'unanimité et pourtant elle vous donnerait des pouvoirs... insoupçonnés.

UN FROMAGE À FAIRE SOI-MÊME

Il y a encore quelques années, le Kachkéis n'était pas trouvé prêt à l'emploi comme il l'est aujourd'hui, proposé le plus couramment nature ou aux fines herbes, et les Luxembourgeois le cuisinaient chez eux. Mais au fait, comment prépare-t-on du Kachkéis ? La première étape est la fabrication du « metton », une pâte dure et granuleuse obtenue à partir de lait de vache caillé et fermenté. Une fois égoutté, on forme des pains de metton qui sont ensuite chauffés avec du beurre, de l'eau et du sel. Ce fromage ainsi fondu peut être agrémenté de vin jaune, d'herbes, d'ail ou d'échalote. Tout est une question de goût.

Pour ceux qui veulent pouvoir dire fièrement qu'ils ont préparé leur propre Kachkéis, de nombreuses marques, proposent à la vente le fromage fondu sous forme de boudin qui peut ensuite être préparé à votre convenance.

COMMENT LE DÉGUSTER ?

Là-aussi tout est affaire de goût. Traditionnellement, ce fromage est étalé sur des tranches de pain de campagne et recouvert de moutarde... luxembourgeoise bien entendu !

Depuis quelques années, ce produit s'invite aussi dans de nombreuses recettes. Laissez parler votre créativité culinaire en l'incorporant dans une quiche, sur un gratin de pâtes, avec des saucisses lors des barbecues qui s'annoncent, en apéritif avec des crudités. Bref, vous l'aurez compris, chaque plat peut être agrémenté de ce fromage pour plus de saveurs. Surtout que contrairement aux idées reçues, ce fromage est recommandé par les nutritionnistes pour sa faible valeur calorique.

UN FROMAGE DE SUPER-HÉROS

Si vous hésitez encore à en manger, sachez que cette spécialité fromagère est un peu magique. En effet, ce serait grâce au Kachkéis, que le célèbre superhéros luxembourgeois Superjhemp est doté d'une force surhumaine et a le pouvoir de voler. Comme on dit si bien, qui ne tente rien, n'a rien !

LE CHOIX DE CASINO 2000

Les spécialités luxembourgeoises sont régulièrement mises à l'honneur dans les différents points de vente du CASINO 2000.

KÄSE MIT SUPERPOWER

Echte Luxemburger schwören auf ihn: Kochkäse oder „Kachkéis“, wie er auf Luxemburgisch heißt. Diese Käsespezialität, die es in ähnlicher Form auch in der Großregion gibt, spaltet die Geister, denn entweder man liebt ihn oder man hasst ihn, dazwischen gibt es nichts. Genießen sollte man den Kachkéis am besten bei Raumtemperatur auf einem schlichten Butterbrot mit einem Klecks Lëtzebuurger Moschter (luxemburgischer Senf). Es gibt ihn in verschiedenen Variationen, mit Wein, mit Kräutern, mit Knoblauch... zum Selbstaufkochen oder bereits fertig zum Verzehr. Natürlich gibt es auch eine ganze Reihe kreativer Rezepte mit Kachkéis, die weit über die „Botterschmier“ hinausgehen – von Gratins mit Kochkäse über Pasta bis hin zu Quiches: der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Entgegen der gängigen Meinung hat die klebrige gelbe Masse einen niedrigen Kaloriengehalt. Ob Kachkéis allerdings tatsächlich Superkräfte verleiht, wie es der luxemburgische Cartoonheld „Superjhemp“ behauptet, lässt sich wohl nur durch Probieren herausfinden!





LILIAN RENAUD

Un moment de bonheur avec lui

Lilian Renaud, le grand gagnant de la saison 4 de The Voice sera sur la scène du CHAPITO pour présenter son dernier album intitulé « Un moment de bonheur ».

Ce Jurassien a été happé par la musique dès son plus jeune âge. Il commence à chanter vers l'âge de 10 ans, et c'est à l'adolescence qu'il apprend à jouer de la guitare, puis du piano et de la batterie.

Élève dans une école musicale à Nancy, il se laisse persuader de participer à la célèbre émission The Voice sur TF1. Et heureusement ! Après avoir passé le stade des auditions à l'aveugle, il rejoint l'équipe de Zazie et remporte cette saison 4 en 2015.

Son premier album « Le bruit de l'aube » est certifié disque de platine seulement deux mois et demi après sa sortie. Porté par ce succès, il sort un nouvel album en 2016, puis un autre bien plus tard en 2019, cette fois-ci en autoproduction.

« Un moment de bonheur » qu'il vient présenter au casino est le premier album qu'il sort sous son label LR Music. « Je l'ai composé à 100% avec l'aide de Lee Catterson qui possède un studio près de chez moi. »

Sur cet opus qui alterne des balades en anglais et en français, on navigue entre folk et rock, avec des influences celtiques, country ou même de variétés françaises. « Cet album parle de vie, de l'humanité, de la fraternité. »

Pour ce concert au CHAPITO, Lilian Renaud sera seul sur scène avec deux musiciens pour un moment de musique en toute intimité... et beaucoup de bonheur.

GLÉCKSMOMENTER

De Lilian Renaud am CHAPITO

De Renaud huet schonn am Alter vun 10 Joer ugefaange mat sängen, huet dann als Teenager Gittar, Piano a Batterie geléiert. Op Urode vu senger Museksschoul mécht hie bei der berühmter Sendung The Voice op TF1 mat a gewënnt. Säin éischten Album kritt no knapps 2 Méint Platin. Den aktuellen Album „Un moment de bonheur“ presentéiert hien ënnert sengem eegene Label LR Music. Am CHAPITO trëtt hie mat just 2 Museker op, fir Museksgenoss a ganz privater Atmosphär.

GLÜCKSMOMENTE

Lilian Renaud im CHAPITO

Bereits im Alter von 10 Jahren singt Renaud, lernt als Teenager Gitarre spielen und später Klavier und Schlagzeug. Auf Drängen seiner Musikschule nimmt er an der berühmten TV-Show The Voice auf TF1 teil und gewinnt prompt. Sein erstes Album „Le bruit de l'aube“ erhält nach nur 2 Monaten Platinstatus. Das aktuelle Album „Un moment de bonheur“ erschien unter seinem eigenen Label LR Music. Im CHAPITO präsentiert er sich mit nur 2 Musikern, für musikalischen Genuss in sehr privater Atmosphäre.

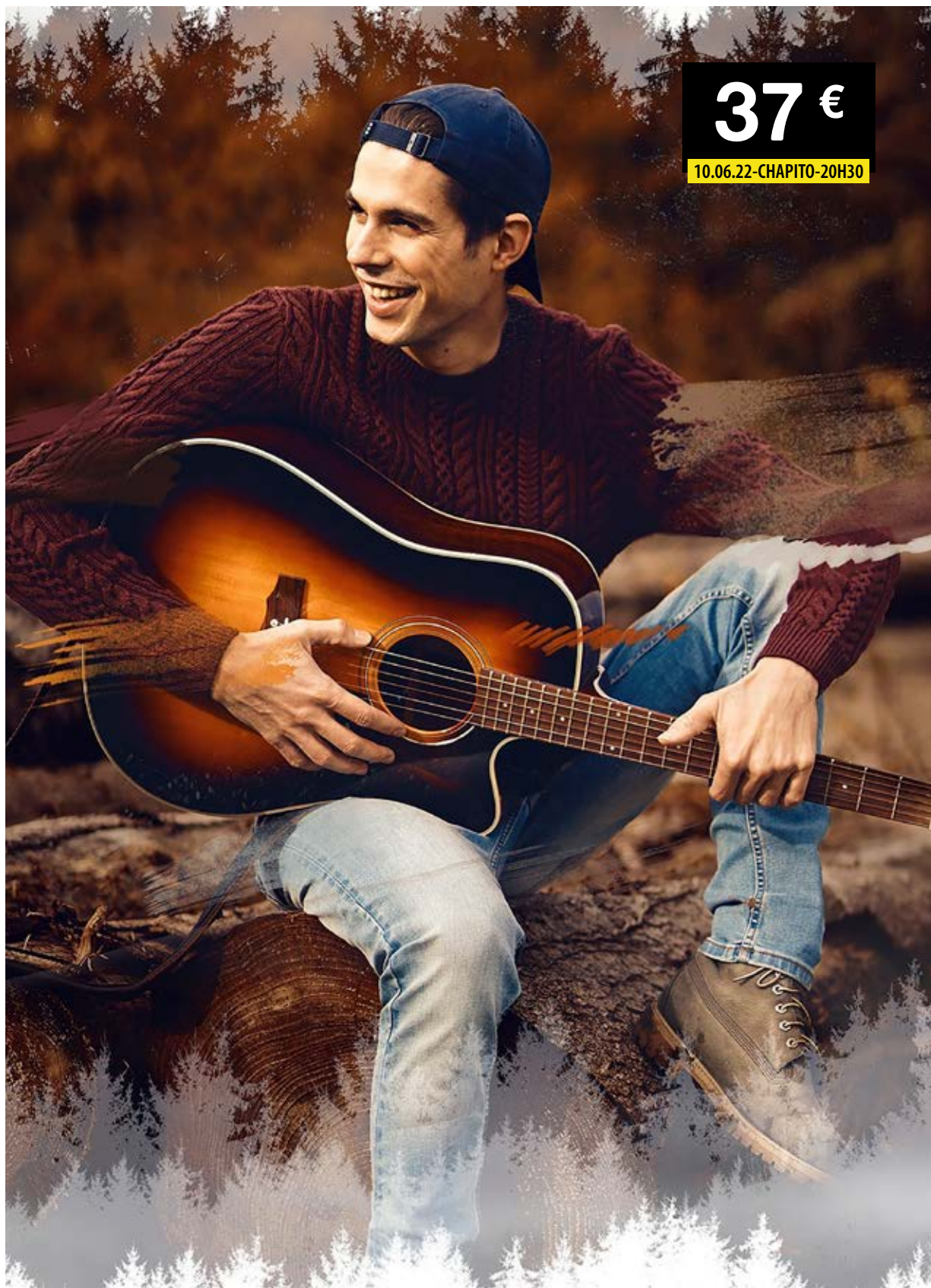
MOMENTS OF HAPPINESS

Lilian Renaud at the CHAPITO

Renaud was already singing at the age of 10, learned to play guitar as a teenager and later the piano and drums. At the urging of his music school, he takes part in the famous TV show The Voice on TF1 and promptly wins. His first album "Le bruit de l'aube" receives platinum status after only 2 months. The current album "Un moment de bonheur" was released under his own label LR Music. At CHAPITO he presents himself with only 2 musicians, for musical enjoyment in a very private atmosphere.

BILLETTERIE

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



37 €

10.06.22-CHAPITO-20H30



Alain Souchon – 17 décembre 2021



Concours de pull de Noël – 20 décembre 2021

RETOUR EN IMAGES
SUR UNE ANNÉE PAS
COMME LES AUTRES !



Installation de bornes de recharge pour voitures électriques



Roch Voisine – 7 décembre 2021



Remise de chèque à SOS Villages d'Enfants Monde à l'occasion du Giving Tuesday



Cocktail de Saint Valentin au Purple Lounge



Saint Patrick au Purple Lounge – 17 mars 2022



Salon de l'Artisanat – 30 & 31 octobre 2021



Soirée Blog Award au Purple Lounge – 6 octobre 2021



Soirée Generation 90 – 6 novembre 2021

LE JEU RESPONSABLE

à CASINO 2000

Dans le cadre de sa démarche de développement durable, CASINO 2000 a mis en place depuis 2002 un programme de prévention et d'aide aux joueurs. Ce programme, appelé « PLAY IT SAFE », a été développé par les équipes de CASINO 2000 en association avec ASSISSA Consultancy Europe et est certifié selon le cadre pour le jeu responsable fixé par la « European Casino Association » (ECA).

L'ensemble des collaborateurs est régulièrement formé dans ce programme pour détecter des comportements de jeu problématiques et pour intervenir, le cas échéant, de manière proactive. Un médiateur spécialement formé invite alors ces clients à un entretien pour analyser avec eux leur niveau de risque et propose, selon le résultat, des mesures appropriées allant jusqu'à une interdiction d'accéder aux salles de jeux.

Une telle interdiction n'est ni révisable, ni révocable, avant le terme de la durée fixée (entre 1 mois et 7 années). Passé ce délai, il faudra avoir un nouvel entretien avec un médiateur qui évalue, si le client peut à nouveau accéder aux salles de jeux.

Le programme « PLAY IT SAFE » est complété par un ensemble de directives, destiné à la consommation raisonnable et limitée d'alcool, dans tous les départements de l'établissement.

L'INDR promeut les entreprises responsables, et CASINO 2000 est labellisé ESR depuis 2016.



STARS & STORIES

SOIRÉES CONFIDENCES AU PURPLE LOUNGE



CULTURE



LES DINOSAURES SONT DE RETOUR !

Tremblez... Les dinosaures du célèbre Jurassic Park reviennent par chez nous ! Après le film culte sorti en 1993, plusieurs films de cette même saga ont vu le jour, permettant au public de retrouver notamment le professeur Ian Malcom campé par Jeff Goldblum. Dans ce 6^{ème} film, les trois acteurs originels de 1993 se retrouvent pour la première fois à nouveau sur grand écran, toujours entourés de dinosaures terrifiants !

En salle en Juin 2022

UN VOYAGE AU CŒUR DE L'ITALIE

Après les succès de Ciao Bella, Mamma Maria et Luna qui ont conquis des milliers de lecteurs, l'auteure Serena Giuliano nous emmène encore une fois au cœur de son Italie natale dans son nouveau roman, « Sarà perché ti amo ». Direction Procida et le sud de l'Italie, où deux couples d'amis se retrouvent pour passer des vacances. Partez en voyage avec eux !

Éditions Robert Laffont

Auteure : Serena Giuliano

Prix : 17 euros



Passez une soirée avec elle le 17 juin au Purple Lounge.

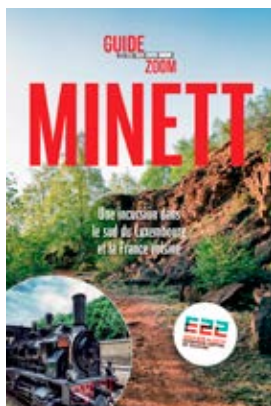
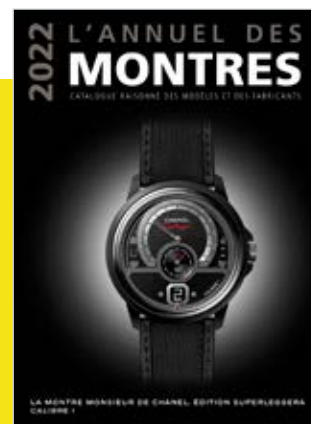
LA BIBLE DES MONTRES

Cette 27^{ème} édition de l'Annuel des Montres présente, pour l'année 2022, tous les modèles actuels de montres de luxe. Un brin d'histoire sur les marques, ainsi que les descriptions de leurs caractéristiques et de leurs mouvements font de ce livre un must-have pour tout amateur de montres de luxe.

Éditions Chronosport

Prix : 58,50 euros

Auteur : Peter Braun



UN GUIDE DE VOYAGE ESCH2022

Dans le cadre de la promotion de Esch2022-Région « Minett », un guide de voyage spécial a vu le jour avec le soutien du Ministère Luxembourgeois en charge du Tourisme. Ce guide intitulé « Guide Zoom Minett – Une incursion dans le Sud du Luxembourg et de la France voisine » a pour but de faire connaître aux touristes, mais aussi aux habitants du pays, une nouvelle vision de cette région. Disponible en français, anglais et allemand, ce livre regorge de conseils et d'informations sur des hébergements insolites. Il contient aussi une carte Minett Cycle ainsi qu'un panorama des chemins de randonnée.

Édition Guy Binsfeld

Prix : 16,50 euros

15 €

29.09.22-PURPLE LOUNGE-21H



Une soirée intime avec **MANU KATCHÉ**

Tout le monde connaît Manu Katché. Les plus jeunes pour sa participation en tant que jury du télé-crochet « la Nouvelle Star » en France, et pour les plus mélomanes pour son parcours exceptionnel de musicien qui l'ont amené à voyager sur les plus grandes scènes internationales à la simple force de son talent.

Avec une formation classique au Conservatoire de Musique de Paris, Manu Katché était promis à une carrière de percussionniste au sein d'un orchestre symphonique. Mais c'était sans compter sur son amour du jazz qui l'amène à emprunter un tout autre chemin jalonné de musique jazzy et de pop-rock.

Il joue dans les années 80 pour de grands chanteurs français comme Jean-Jacques Goldman, Alain Souchon ou encore Michel Jonasz. Mais la consécration ultime arrive en 1986, en tant que batteur sur l'album « So » de Peter Gabriel, et qui consacre son exceptionnel jeu à la batterie. Ce son reconnaissable parmi tant d'autres lui ouvrira les rideaux des scènes d'artistes mondiale-

ment connus comme Sting, Dire Straits, Paul Young, ou encore Simple Minds. Au-delà de son don incomparable en tant que musicien, Manu Katché est également un compositeur et parolier qui a écrit les arrangements musicaux pour les plus grands noms de la chanson française.

Son parcours exceptionnel vous sera raconté par Manu Katché en personne, sur la scène du Purple Lounge lors d'une soirée intimiste entre anecdotes et confidences.

Ne manquez pas cette opportunité d'en apprendre davantage sur la vie de ce musicien d'immense talent !

BILLETTERIE

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

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

NORA HAMZAWI

Un spectacle thérapie par le rire

dès **32 €**

24.11.22-CHAPITO-20H00



© Mathieu Dertomb

37

Dix ans après son premier spectacle, Nora Hamzawi revient sur scène avec sa mauvaise foi et ses angoisses qu'on adore !

D'origine syrienne, cette comédienne a commencé à jouer sur les scènes de standup en 2009. Les débuts sont difficiles mais elle persévère, enchaînant journée comme vendeuse et soirée dans les théâtres. C'est sa participation au festival « Juste pour rire » en 2009 qui lui permet de se faire connaître par le plus grand nombre.

Elle montre ensuite l'étendue de son talent : actrice dans de nombreux films, chroniqueuse télé dans l'émission « Le Quotidien » de Yann Barthès sur TMC ou encore à la radio sur France Inter. Elle livre aussi avec humour et réalisme ses pensées dans des billets d'humeurs pour le magazine Grazia.

De retour avec son nouveau spectacle, elle 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... elle dissèque ses névroses avec autodérision et amusement pour finalement mieux nous aider à accepter les nôtres. Une soirée de prise de conscience en toute légèreté vous attend sur la scène du CHAPITO !

BILLETTERIE

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

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

EN PREMIERE PARTIE
DE THE AVENER

23.04.22-CHAPITO-21H00



38

JÉRÉMY KA

Mixer pour transmettre des émotions

Jérémy Ka, bien connu en tant qu'animateur sur Direct FM chaque matin, est aussi un talentueux DJ électro qui assurera la première partie de The Avener sur la scène du CHAPITO !

Tout commence à l'âge de 4 ans quand ses parents lui offrent un mange-disque. « Le plaisir que j'ai ressenti à écouter la musique sur la machine a été instantané » explique le DJ. Dès 14 ans, il mixe pour ses amis et sa famille et, à 18 ans, il obtient des résidences dans les clubs de la région lui permettant enfin de rencontrer un vrai public et jouer ses compositions.

Une date a particulièrement marqué la carrière du DJ : en novembre 2019 alors qu'il doit, là-aussi, jouer la 1ère partie du set de The Avener, le célèbre DJ au triple disque de platine ne peut pas venir et il doit le remplacer au pied levé. « Les gens étaient venus pour The Avener, pas pour moi ! J'étais sûr qu'ils allaient partir... et finalement, ma musique les a embarqués. C'est un souvenir inoubliable. »

Lorsqu'on lui demande ce qu'il pense de la musique de Tristan Casara, Jérémy Ka loue l'exemplarité de cet artiste qui arrive à véhiculer des émotions sur scène grâce à ses compositions mélodieuses, « sur lesquelles il rajoute en live du piano, c'est incroyable ».

Toujours à la recherche de nouveaux sons, Jérémy Ka travaille sans cesse pour étoffer ses playlists et surprendre son auditoire. « J'ai hâte de monter sur la scène du CHAPITO car je mixe avant tout pour transmettre des émotions et pour qu'il se passe quelque chose avec le public. »

BILLETTERIE

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

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

PARTY NIGHT

Il faut que ça bouge !

Avec une volonté claire de dynamiser les soirées au sein du casino, notre équipe a imaginé pour vous des « Party Night » où il fera bon danser. Ce concept a été mûrement réfléchi pour passer un moment dont vous souviendrez ! Le temps de ces soirées, le CHAPITO se métamorphose et devient le lieu branché qui vous permettra de danser jusqu'au bout de la nuit.

Une fois par mois, ces Party Night auront lieu de 22h jusqu'à 3h du matin ! Des DJs renommés et des live bands se succéderont pour vous faire bouger toute la soirée ! La prochaine date à ne pas manquer est le 30 avril, avec Live One qui chauffera la piste avant de laisser la place à DJ Greg Armano.

Ce concept est également proposé aux entreprises souhaitant organiser des événements privés.

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.

TOP TEN JACKPOTS 2021-2022

87.131 €	22.05.21
64.677 €	31.07.21
50.503 €	23.04.21
48.058 €	01.02.22
47.148 €	04.09.21
42.759 €	01.09.21
41.268 €	02.01.22
40.755 €	04.05.21
39.725 €	27.08.21
39.636 €	18.03.21

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



1



2



3



4

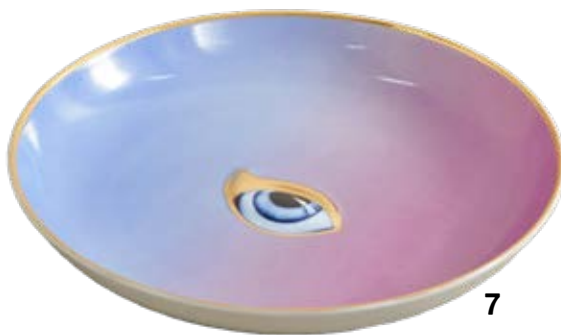
La couleur Pantone 2022 Very Peri

VOIR LA VIE EN VIOLET

40



5



7



6



8



9

10



11



12



13



14



15



41

16



17



18



1. Annabel James 48,15 € - 2. Luisa Beccaria 154,00 € - 3. Bohemian Design 19,29 € - 4. Anonymous ISM 35,00 € - 5. Feuerhand 44,99 € - 6. Taka Tomode 22,90 € - 7. L'Objet 68,00 € - 8. Gucci 42,00 € - 9. H&M 49,99 € - 10. Nostalgia 58,00 € - 11. Camp High Collective 160,00 € - 12. TOO Designs 60,34 € - 13. Mint & May 12,00 € - 14. ERL 250,00 € - 15. O.P.I. 14,90 € - 16. Nike 119,95 € - 17. Nike 40,00 € - 18. Tom Tailor 329,00 €



DE L'AUDACE

dans votre intérieur

Après des années de tendances scandinaves dans nos décorations où les tons pastel primaient, l'année 2022 s'annonce forte en couleurs vives ! On veut du coloré, du vif, des fleurs, des motifs pour vivre intensément entre les murs de notre chez soi.



DESIGN

Les couleurs vives et les rayures à l'honneur au Cooper's Bar.

DES COULEURS AUDACIEUSES

L'audace est une notion très personnelle. Pourtant avec les mois d'isolement forcé que nous avons vécus, il est évident que nous sommes tous prêts à changer notre manière de vivre. Ainsi, chacun trouvera sa propre audace devant sa porte pour repenser sa décoration et la rendre unique.

La tendance est à la recherche de couleurs vives et osées, pour ne pas oublier que la vie peut être multicolore. Les couleurs phares de 2022 sont le rose fuchsia, le bleu, le vert, le bordeaux, idéales pour égayer votre chambre à coucher, cuisine ou salon. Pour ceux qui n'oseraient pas peindre leurs murs avec ces couleurs, faites le choix d'un mobilier coloré comme un canapé vert ombré, un tapis bleu foncé ou encore des coussins lilas sur une assise de couleur claire pour illuminer l'espace.

Dans le nouveau Cooper's Bar du casino, le cabinet d'architecture Elodie Lenoir a fait le choix d'un vert foncé et de laiton, dans un esprit années 60-70, pour créer une ambiance accueillante.

DES MURS VIVANTS

Cette année sera l'année des motifs aux murs ! Les décorateurs s'en sont donnés à cœur joie et ont imaginé des papiers peints aux motifs floraux, géométriques, allant jusqu'à dessiner en taille XXL pour faire de votre maison un endroit on ne peut plus vivant, avec un brin de folie !

Vous aurez le choix selon l'ambiance souhaitée et l'audace dont vous vous sentez capable : des fleurs pour vous sentir au cœur d'une forêt tropicale ou dans un jardin botanique, mais aussi des paysages panoramiques pour vous imaginer dans un tout autre décor.

Pour un rendu géométrique et dynamiser l'intérieur, les murs peuvent se parer de rayures ou de papier peint quadrillé.

Les plus audacieux se tourneront vers du papier trompe-l'œil comme du bois afin d'apporter de la chaleur sans aucun entretien nécessaire ou encore un effet marbre pour une touche plus osée.

DAS LEBEN IST BUNT

Mit Farbe positive Akzente setzen ist dieses Jahr angesagter denn je und dafür können die Töne gar nicht kräftig genug sein. Nach Jahren dezent gedeckter und minimalistischer Töne im Skandi-Stil heißt es nun: Farbe satt! Die Monate in Isolation in unserem Zuhause haben den Trend zu mutigen Kombinationen und den Wunsch nach Individualisierung unserer privaten Umgebung geweckt. Das Leben soll bunt sein! Auffällige Muster gehören zur angesagten Innendekoration und wer „in“ sein will, sollte sich unbedingt eine Tapete mit Blumen- oder Tiermuster zulegen, fast wie in den 60er oder 70er Jahren! Ein Beispiel gefällig? Die Deko in der neuen Cooper's Bar im Casino!



Un agenda bien rempli à **Mondorf-les-Bains**



- **01/04** : Inauguration promenade photographique "175 ans de thermalisme"
- **10/04** : Ouverture de la saison - Parc Thermal
- **06/06** : Stroossemaart - dans les rues de Mondorf-les-Bains
- **19/06** : Fête de la Rose "presque" comme autrefois - Parc Thermal
- **22/06** : Festivités dans le cadre de la Fête Nationale - stade John Grün
- **23/06** : Fête des enfants - petit Brill
- **03/07** : Open Air Restaurant - Parking de l'Administration Communale
- **24/07** : Fête 175 ans de thermalisme - MONDORF Domaine Thermal
- **28/08** : Braderie - dans les rues de Mondorf-les-Bains

info@visitmondorf.lu
www.visitmondorf.lu



Mondorf-les-Bains
#visitmondorf

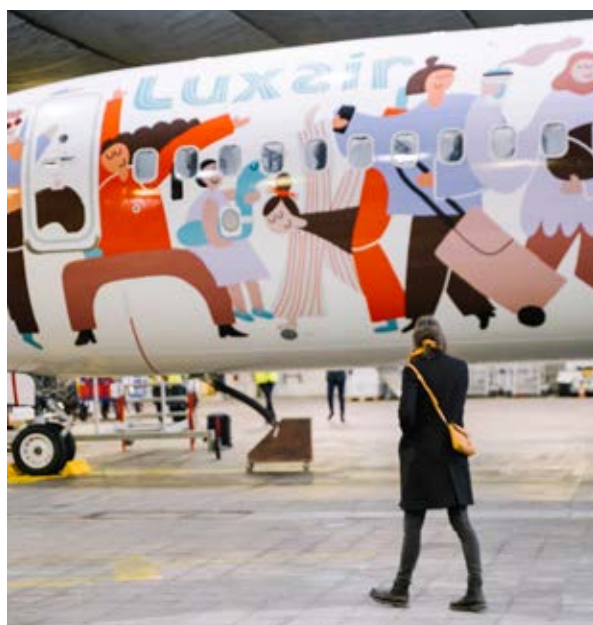


175
ans
THERMALISME
MONDORF-LES-BAINS



LYNN COSYN

Artiste dans l'âme



ILLUSTRATRICE, UNE VOCATION

Le sourire de Lynn Cosyn quand elle évoque son métier d'illustratrice ne ment pas. Il faut dire que depuis sa plus tendre enfance, elle souhaitait devenir artiste mais persuadée que ce n'est pas un « vrai métier », elle poursuit des études pour devenir architecte. Après quelques années dans un bureau, insatisfaite professionnellement, Lynn Cosyn démissionne. « J'ai alors commencé à présenter mes illustrations sur un blog en ligne. Les retours ont vite été très encourageants. » C'est son site qui l'amène à faire son premier projet professionnel en 2016 : un magazine américain la missionne pour dessiner la carte du Luxembourg. « C'est toujours un de mes best-sellers ! »

DES ILLUSTRATIONS DOUCES ET VARIÉES

Avec un univers onirique, mêlant humour et positivisme, Lynn Cosyn dépeint des instants de vie. Elle puise son inspiration dans les gens qui marchent dans les rues et qu'elle photographie dans son esprit, pour ensuite les mettre sur papier tout en s'amusant avec les proportions. Toujours très doux, ses dessins vivent à travers l'utilisation de couleurs scandinaves. « Je débute toujours mes esquisses avec des couleurs, c'est ce qui m'inspire pour la suite ».

Cette artiste comblée a la chance d'être mandatée pour réaliser des projets sur des supports très variés : peinture murale sur les murs de la KUFA, tapisserie pour Auchan Cloche d'Or, affiches pour la ville de Luxembourg. « Ces représentations me touchent particulièrement car ce sont des œuvres vivantes, qui ont vocation à rester et qui ont pour but de donner le sourire aux gens qui passent devant. »

Tout dernièrement, dans le cadre d'Esch 2022, les illustrations de Lynn ont habillé la carlingue d'un Boeing de la compagnie Luxair. « Ce fut incroyable de voir mes dessins sur un avion Luxair, que je prends depuis que j'ai 8 ans ! » Une belle reconnaissance pour cette artiste luxembourgeoise renforçant son envie de continuer à se dépasser et qui prouve bien que les rêves peuvent devenir réalité.

PLUS D'INFOS

Vous pouvez découvrir tous ses projets, collaborations et expositions sur son site lynncosyn.com.

175 ANS DE THERMALISME À MONDORF-LES-BAINS

1847 – 2022

Si le thermalisme remonte jusqu'aux civilisations grecques (on date l'utilisation des eaux de sources chaudes pour un usage médical aux alentours de l'an 3000 avant JC), son histoire au Grand-duché de Luxembourg est bien plus récente. En effet, c'est en 1847 que les premiers curistes sont venus prendre leur bain à Mondorf. Et c'est en 1879 que la ville thermique prendra le nom éponyme des bains.



46

Le thermalisme pour une vie plus saine

Médecine douce, le thermalisme s'est surtout développé au XVI^{ème} siècle et a vu la construction de monuments impressionnants dès le XVIII^{ème} siècle, notamment en Allemagne, en Italie et en France. Inspiré de l'attrait croissant du monde pour le thermalisme, c'est un notaire de Mondorf qui a eu l'idée d'exploiter la source d'eau chaude trouvée un peu par hasard lors de recherches de sel gemme*.

Unique au Grand-Duché de Luxembourg, l'eau thermale de Mondorf-les-Bains et ses bienfaits rayonnent aujourd'hui bien au-delà de nos frontières. Devenus avec le temps un véritable attrait pour le touriste d'un ou plusieurs jours, le thermalisme s'impose désormais dans les activités de détente et de bien-être.

Détente et bien-être à deux pas de chez soi

Découvrir ou redécouvrir le thermalisme, c'est s'assurer un moment de détente, idéal pour une vie plus saine. Aux côtés des cures médicales (rhumatisme, respiration, obésité...), le Domaine Thermal offre un large panel d'activités autour de l'eau thermale : hébergement, loisirs balnéaires, fitness, restauration, ... Un complexe unique, proche de chez soi !

Les activités de détente et de remise en forme aujourd'hui :

- Piscine intérieure et extérieure d'eau thermale à 36°C
- Piscine extérieure d'eau douce à 28°C
- 11 saunas situés aux abords des piscines, entourés de nombreux espaces verts et de détente
- Nombreux rituels d'Aufguss
- Hammams, bassin d'eau à température variable, espaces de repos...
- Salles fitness et cours collectifs en salles, piscines et dans le parc thermal

2022, année anniversaire

Cette année, la ville thermique de Mondorf-les-Bains proposera un calendrier d'animations et d'activités qui retraceront les 175 ans de thermalisme au Grand-Duché de Luxembourg.

Le dimanche 24 juillet : fête dans le parc thermal organisée par MONDORF Domaine Thermal.

* Retrouvez l'histoire du Centre thermal et de santé de Mondorf-les-Bains sur www.mondorf.lu

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

SNACK BAR

Tous les jours
De 10h à minuit

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



CASINO

L'Espace Machines à Sous est
ouvert tous les jours dès 10h00
Les Jeux de Tables sont ouverts
du jeudi au lundi 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

176 collaborateurs
10.000 m² de divertissements
200 concerts & spectacles par an



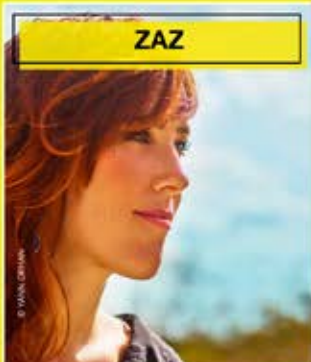
Les horaires peuvent être modifiés. Pour être informé, rendez-vous sur www.casino2000.lu

CASINO 2000

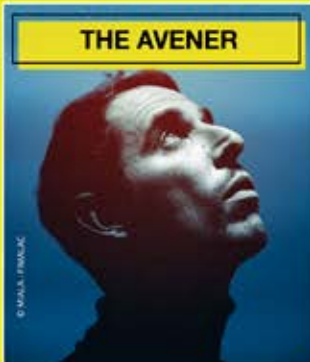
Rue Théodore Flamman - L - 5618 Mondorf-les-Bains
Tél. : (+352) 23 611 - 213
info@casino2000.lu - www.casino2000.lu - Parking gratuit

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

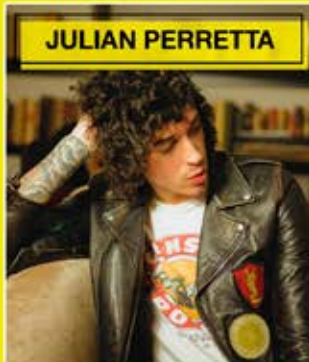
ZAZ



THE AVENER



JULIAN PERRETTA



GENERATION 90



JEREMY FERRARI



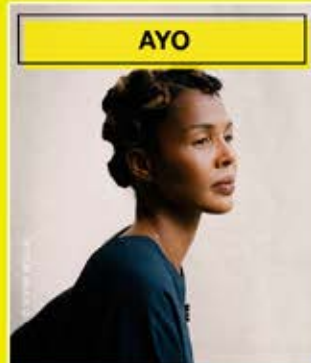
OLIVIER DE BENOIST



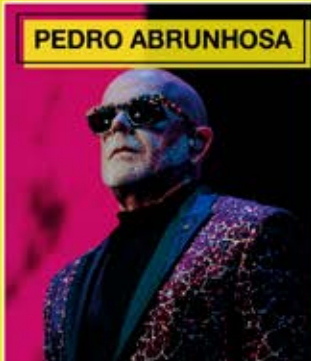
ELODIE POUX



AYO



PEDRO ABRUNHOSA



PABLO MIRA



INES REG



JEAN-BAPTISTE GUEGAN



MAXIME GASTEUIL



GLENN MILLER ORCHESTRA



LILIAN RENAUD



NORA HAMZAWI



CASINO 2000
Monderf-les-Bains, Luxembourg

CASINO2000.LU | TICKET-REGIONAL.LU

