

# 2COOL

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



**N.4**

WINTER  
2020

# CASINO 2000

*Mondorf-les-Bains, Luxembourg*



**WALY DIA**  
**NORA HAMZAWI**  
**SERGE LAMA**  
**ALAIN SOUCHON**  
**MAXIME GASTEUIL**  
**CONSTANCE**  
**ÉLODIE POUX**  
**ARNAUD TSAMERE**  
**MICHAËL GREGORIO**  
**THE AVENER**  
**JÉRÉMY FERRARI**  
**PABLO MIRA**

# ÉDITO

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous sommes heureux depuis plusieurs mois de pouvoir vous accueillir à nouveau au sein du CASINO 2000. Pour ce faire, nous avons mis en place de nombreuses mesures sanitaires très réglementées dont le port du masque.

La structure de notre espace jeux a totalement été repensée afin d'espacer au mieux les machines à sous. Ainsi, le CHAPITO, habituellement destiné à accueillir les concerts et événements, est devenu une salle de casino qui plaît énormément à nos clients. La lumière tamisée, la décoration et la musique de fond garantissent une ambiance très agréable.

Nous poursuivons notre démarche d'évolution à travers nos produits, mais également nos espaces pour vous accueillir et garantir une expérience exceptionnelle. Au CHAPITO, vous avez ainsi pu découvrir le tout nouveau jeu «Cash Express Luxury Line» fraîchement arrivé en Europe. Début octobre, un tout nouveau Stadium de 16 stations de roulette électronique vous attend dans une nouvelle ambiance décontractée et musicale, avec animations et DJs les weekends.

Également en octobre, l'espace du «Dôme» vous sera présenté, complètement restructuré et modernisé. Il abritera une centaine de machines à sous dans un confort et une intimité relaxante.

Côté restaurants, nous vous présentons une nouvelle carte au Purple Lounge qui attire depuis juin à nouveau de nombreux clients. Nos restaurants appliquent les mesures sanitaires à la lettre pour vous permettre de passer un moment agréable et en toute sécurité.

Et pour finir, je souhaiterais remercier chaleureusement le chef du restaurant gastronomique Les Roses, Alain Pierron, pour toutes les années qu'il a consacré à faire de cet endroit une adresse incontournable pour les fins gourmets de la Grande Région. François Jagut, son second depuis 15 ans, reprendra à présent les rênes de la cuisine des Roses. Il dispose d'un savoir-faire extraordinaire, d'une créativité débordante et d'une équipe professionnelle, et de mon soutien absolu pour continuer à faire du restaurant Les Roses une adresse de référence.

Notre programmation de spectacles redémarrera en janvier 2021, si le virus le permet, et je vous invite à vous abonner à notre newsletter et à nous suivre sur les réseaux sociaux afin d'être informés de tous nos événements et nouveautés.

En vous souhaitant une bonne lecture,  
**Guido BERGHMANS**, Directeur Général

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr darüber, Sie seit einigen Monaten wieder im CASINO 2000 begrüßen zu dürfen. Zu diesem Zweck haben wir viele Gesundheitsmaßnahmen eingeführt, darunter das Tragen von Masken.

Die Struktur unseres Spielbereichs wurde völlig neu gestaltet, um die Spielautomaten so weit wie möglich voneinander zu trennen. So ist das CHAPITO, das normalerweise für Konzerte und Veranstaltungen vorgesehen ist, zu einem Casino-Saal geworden, der unseren Kunden sehr gefällt. Die gedämpfte Beleuchtung, die Dekoration und die Hintergrundmusik garantieren eine sehr angenehme Atmosphäre.

Wir setzen unseren evolutionären Ansatz durch unsere Angebote fort, aber auch durch die Räume, die uns zur Verfügung stehen, um Sie willkommen zu heißen und Ihnen ein außergewöhnliches Erlebnis zu garantieren. Im CHAPITO werden Sie das brandneue, frisch in Europa eingetroffene Spiel „Cash Express Luxury Line“ entdecken können. Anfang Oktober erwartet Sie das neue Stadium mit 16 elektronischen Roulette-Stationen in einer entspannten Atmosphäre, mit Musik, Unterhaltung und DJs.

Ab Oktober erwartet Sie der komplett umgebaute und modernisierte Raum „Dôme“ mit etwa hundert Spielautomaten, wobei Gemütlichkeit und intimes Ambiente großgeschrieben wurden.

Unser Restaurant Purple Lounge lockt mit seiner neuen Speisekarte seit Juni wieder zahlreiche Gäste an. Unsere Restaurants wenden die Hygienemaßnahmen strengstens an, damit Sie eine angenehme und sichere Zeit verbringen können.

Und schließlich möchte ich dem Küchenchef des Gourmetrestaurants Les Roses, Alain Pierron, herzlich für seine harte Arbeit danken und für all die Jahre, in denen er diesen Ort zu einer Adresse für die Feinschmecker der Großregion gemacht hat. François Jagut, sein Stellvertreter seit 15 Jahren, wird nun die Zügel in die Hand nehmen. Er verfügt über außerordentliches Know-how, überbordende Kreativität und ein professionelles Team, und meine uneingeschränkte Unterstützung, damit das Restaurant Les Roses weiterhin eine der besten Adressen in der Gastronomie bleibt.

Unser Veranstaltungsprogramm wird im Januar 2021 wieder aufgenommen, wenn das Virus dies zulässt, und ich lade Sie ein, unseren Newsletter zu abonnieren und uns auf den sozialen Netzwerken zu folgen, um über alle unsere Events und Neuigkeiten informiert zu bleiben.

Eine gute Lektüre wünscht Ihnen  
**Guido BERGHMANS**, Generaldirektor



# EAT & DRINK

- 06** **RESTAURANT LES ROSES**  
Un passage de relais tout en confiance
- 10** **LE PURPLE LOUNGE**  
Tant de plaisirs à partager!
- 14** **LE SNACK BAR**  
Branché, pratique et convivial!
- 18** **UNE RECETTE, UN VIN**  
Pâtes aux truffes  
par Stéphane Hubert, chef du Purple Lounge
- 20** **LE QUINOA**  
La star des ingrédients santé
- 28** **LE MIEL**  
Tellement plus qu'un sucre naturel!

---

## SHOWTIME

---

- 22** **MAXIME GASTEUIL**  
Un humour tout en légèreté!
- 24** **AGENDA**
- 30** **ALAIN SOUCHON**  
Un regard tendre sur les années 50
- 32** **RÉTROSPECTIVE**
- 34** **WALY DIA**  
Encore et toujours la pêche!
- 36** **THE AVENER**  
Le Dj Star au triple disque de platine!
- 37** **NORA HAMZAWI**  
Une humoriste mi-désabusée, mi- peste



## INSIDE CASINO

- 16** **FRÉDÉRIC MAYER**  
La curiosité à fleur de peau!
- 19** **STADIUM & DÔME**  
L'alliance parfaite de la fonctionnalité et du design
- 27** **RUTH GALLERY**  
L'art contemporain africain au CASINO 2000
- 38** **ÉVÉNEMENTS & MACHINES À SOUS**
- 39** **NEWSLETTER & RÉSEAUX SOCIAUX**
- 44** **ROMY COLLÉ**  
Quand la nature est source d'inspiration
- 47** **INFOS PRATIQUES**

## LIFESTYLE

- 35** **CULTURE**
- 40** **LUI**  
Un seul mot d'ordre: oversize
- 41** **ELLE**  
Effet Matrix garanti!
- 42** **LE TARKETT**  
Et si vous regardiez les sols PVC autrement?
- 45** **MONDORF-LES-BAINS**  
Vakanz zu Munneref
- 46** **MONDORF DOMAINE THERMAL**  
Bien-être et détente au naturel, à deux pas de chez vous.

**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

Maxime Gasteuil  
© Laura Gilli



# LES ROSES

## *Un passage de relais tout en confiance*

Nous voici encore une fois dans cet écrin élégant et chaleureux des Roses pour interviewer pour la dernière fois ensemble Alain Pierron et François Jagut. Une interview où l'émotion est palpable avec des personnes fortement ancrées dans leur métier, dans leur passion, ce qui se sent bien sûr dans le discours et bien plus encore avec délice dans leurs assiettes...

### **Alain, quel est votre meilleur souvenir?**

Il y en a beaucoup... Mon meilleur souvenir reste celui de ma prise de poste en tant que chef exécutif. Après tant d'années passées au sein du casino, quand la direction m'a proposé cette fonction j'ai pensé que c'était une belle évolution. Ce fut une belle journée! Avant j'étais dirigé et du jour au lendemain je dirigeais, je donnais mes directives «Je faisais ce que je voulais» en m'inscrivant bien sûr dans l'esprit du CASINO 2000.

### **Qu'est-ce que vous pensez avoir fait de ce restaurant?**

Je pense être parvenu à amener Les Roses à un niveau de gastronomie très élevé, à donner une image de qualité de cuisine. Et ce à travers le pays, mais également dans les pays frontaliers. À mettre en place une cuisine classique, mais avec des touches de modernité, une cuisine de goût et de produits. Avec cette volonté d'aller chercher de bons produits chez de petits producteurs, des homards de Bretagne, du safran des Vosges, des Saint-Jacques de la baie d'Erquy...

### **Comment avez-vous préparé le passage de témoin?**

La relève est en route depuis un petit bout de temps... Nous travaillons ensemble avec François Jagut depuis maintenant 15 ans. Cela fera 22 ans que je suis là. Je lui ai toujours fait confiance, pendant une période il a même dû se débrouiller tout seul. Maintenant, il va travailler sans filet. C'est ce que je voulais, j'ai proposé sa candidature et je suis très heureux que la direction ait choisi de le mettre au poste de chef exécutif. Il connaît la maison, il sait tout ce qui a été fait. Il va apporter sa patte, un peu plus jeune, et les choses qu'il aura envie de faire même si depuis le début, il a aussi donné ses idées. J'ai toujours travaillé en équipe et tous ont donné des idées. Pour moi, cela a toujours été un travail de partage.



*Derniers légumes d'été, polenta & houmous épicé*

“

**Un restaurant c'est un tout. Un super bon chef seul ne fera jamais rien. Par contre avec une bonne équipe en cuisine et en salle, il se produit une alchimie.**

François Jagut ”



#### **Est-ce que vous allez rester en contact?**

C'est vraiment à contrecœur et pour des raisons de santé que j'arrête, je me suis donné à fond ici et si c'était possible je le ferais encore. Je vais rester en contact, mais derrière... Si je viens, on dira toujours que le chef Pierron était là et ce n'est plus moi le chef, c'est François. Je serai dans l'ombre du chef François. À l'extérieur, on ne m'appelle pas Monsieur Pierron, on m'appelle chef, c'est imprimé à vie.

#### **Qu'allez-vous faire?**

Je viens d'être papy pour la seconde fois d'un petit garçon, Marceau et je suis amoureux fou de ma petite fille Faustine et je vais pouvoir leur consacrer beaucoup plus de mon temps. Et je vais profiter également de mon épouse, car en 40 ans, on n'a pas passé assez de temps ensemble.

#### **Et vous François, que ressentez-vous par rapport à cette promotion?**

De la fierté, je vois ça comme la récompense du travail accompli. Cela fait 15 ans que je travaille au Restaurant Les Roses, c'est une grande marque de confiance de la direction. Être chef dans un restaurant ce n'est pas rien, surtout un restaurant comme Les Roses, il y a un nom derrière, il y a une histoire... À moi de ne pas mettre cela en péril et de le faire encore évoluer. Je ne vais pas changer du tout au tout parce que si je changeais, cela voudrait dire que je n'étais pas en accord avec ce que je faisais avant. Je ne suis pas resté 15 ans par hasard. Je suis resté parce que cela me plaisait.

Le but c'est de continuer ce que Monsieur Pierron a mis en place et continuer la recherche perpétuelle de nouvelles techniques, de nouveaux produits. Pour moi ce poste, c'est arriver au summum, mais je sais qu'il ne faut pas s'endormir. Je sais

également à quoi cela m'engage, derrière cela signifie beaucoup de travail et une forme de pression. On n'a pas le droit à l'erreur. Dans un restaurant, on est jugé en permanence, il faut tout le temps être au top. Voilà à quoi je m'engage avec ce titre de chef.

#### **Vous avez choisi votre second?**

J'ai la chance d'avoir à mes côtés Loïck Martinez, il est très jeune, il a 23 ans, mais je me retrouve un peu en lui au même âge. Il est passionné de cuisine et il donnerait tout pour cela. Il est chez nous depuis 2 ans et ce sera lui mon second. C'est un peu comme Monsieur Pierron et moi, je l'ai choisi non pas parce qu'il était là, mais parce que la confiance s'est installée et que je sais qu'on va évoluer ensemble. Je suis vraiment fier que la direction ait validé mon choix parce qu'il le mérite.

Il n'hésite pas à se remettre en question, il est toujours en train de chercher comment améliorer ce qui a été fait. Et puis j'ai une bonne équipe. Il faut savoir s'entourer des bonnes personnes. Un restaurant c'est un tout. Un super bon chef seul ne fera jamais rien. Par contre avec une bonne équipe en cuisine et une bonne équipe en salle il se produit une alchimie et on arrive au meilleur.

#### **Monsieur Pierron le mot de la fin?**

Je resterai toujours au bout du fil en cas de besoin. Les jours à venir vont être difficiles, il va avoir beaucoup de pression. Mais je suis vraiment fier et content que cela soit lui, c'est une grosse compli-cité. Je pars l'esprit tranquille, car François et son équipe vont faire le travail et Les Roses vont continuer sur la qualité qui m'est chère.

**RÉSERVATION AU: (+352) 26 678 - 410**



### LES ROSES – NÄCHST GENERATIOUN

#### *Den zweete Mann gëtt neie Chef*

No 22 Joer a verantwortlecher Positioun als Chef am Les Roses heescht et fir den Alain Pierron Äddi soen, fir an Zukunft no sengen eegene Wieder méi Zäit fir seng Fra ze hunn, mat där hien zanter 40 Joer bestuet ass, a fir ganz a senger Roll als zweefache Grousspapp opzegoen.

D'Nofolleg ass gutt geséichert, well dem Pierron säin zweete Mann, de François Jagut, mat dem hien zanter 15 Joer zesumme schafft, freet sech op d'Erausfuorderung, vun elo an d'Zukunft vum Les Roses matzebestimmen.

Zweete Mann nieft dem Jagut gëtt de Loïck Martinez, 23 Joer jonk, ma schonn zanter 2 Joer un der Säit vum Pierron an dem Jagut an domat een, op deen de Jagut baue kann. Gemeinsam mat hirer Ekip wäerten de Jagut an de Martinez am Geescht vun hirem Léiermeeschter Pierron weidermaachen an dach dem Les Roses hire Stempel opdrécken.

### LES ROSES – STABÜBERGABE

#### *Der zweite Mann übernimmt*

Nach 22 Jahren in verantwortlicher Position als Chef im Les Roses heißt es für Alain Pierron Abschied nehmen, um in Zukunft nach eigenen Worten mehr Zeit mit seiner Frau zu verbringen, mit der er seit 40 Jahren verheiratet ist, und in seiner Rolle als zweifacher Großvater aufzugehen.

Die Nachfolge ist gut gesichert, denn Pierrons zweiter Mann, François Jagut, mit dem er seit 15 Jahren zusammen arbeitet, freut sich, die Herausforderung anzunehmen und fortan die Geschicke des Les Roses mitzubestimmen.

Zweiter Mann neben Jagut wiederum wird Loïck Martinez, mit 23 Jahren der Youngster in der Küche, aber bereits seit 2 Jahren an der Seite von Pierron und Jagut und somit eine verlässliche Größe. Gemeinsam mit ihrem Team werden Jagut und Martinez im Sinne ihres Lehrmeisters Pierron weitermachen und dabei dem Les Roses ihren eigenen Stempel aufdrücken.

### LES ROSES – PASSING THE BATON

#### *The second in command takes over*

After 22 years in a position of responsibility as head of Les Roses, Alain Pierron has decided to say goodbye in order to spend more time with his wife, to whom he has been married for 40 years, and to be fulfilled in his role as a grandfather of two.

The succession is well assured, and Pierron's assistant, François Jagut, with whom he has been working for 15 years, is looking forward to taking up the challenge and helping to shape the destiny of Les Roses from now on.

The second in command next to Jagut will be Loïck Martinez, a 23-year-old whippersnapper, but who has already been working alongside Pierron and Jagut for the past two years and can, therefore, be relied on. Together with their team, Jagut and Martinez will continue in the spirit of their teacher Pierron, leaving their own mark on Les Roses.



# LE PURPLE LOUNGE

*Tant de plaisirs à partager!*

Un seul mot d'ordre en cette rentrée, pour donner la cadence en cuisine et en salle: l'hygiène. Des mesures sanitaires encore plus pointilleuses garantissent une expérience à la hauteur des attentes des clients. Tout cela bien sûr en perpétuant la tradition d'un accueil chaleureux et d'une cuisine savoureuse avec des plats de qualité imaginés avec le plus grand soin.



11

Les chefs ont tout mis en œuvre pour renforcer les mesures d'hygiène en cuisine et en salle au vu de la crise sanitaire qui touche le monde depuis quelques mois déjà. Des ingrédients faciles à tracer, un personnel réduit et des assiettes simples à préparer permettant aux cuisiniers d'être le plus efficaces possible. La carte a également subi un petit relooking avec un contenu plus minimaliste, regroupant une sélection des plats traditionnels de la région, ainsi que des nouveautés avec des touches internationales, inspirées entre autres des cuisines asiatiques et du Moyen-Orient. On retrouvera ainsi du poulet chich taouk, plat typiquement libanais ou encore une soupe aux saveurs thaï. Des plats classiques et copieux laissent place à des recettes légères, modernes et de qualité. Du thon mariné

associé à une salade de blé et une vinaigrette au sésame pour remplacer le traditionnel saumon fumé et un pavé de rumsteak à la place du filet de bœuf. Mais que les habitués se rassurent, leurs plats préférés comme la bouchée à la reine seront bien évidemment toujours disponibles. Tout cela à des tarifs plus que raisonnables, compte tenu de la qualité extraordinaire des produits dans l'assiette.

Les gourmands peuvent également se réjouir de l'arrivée de plats gourmands et plus hivernaux qui feront leur apparition lors du changement de carte qui aura lieu à la mi-novembre. Des plats festifs comme des penne avec une délicieuse sauce à la truffe et une sublime alliance entre le quinoa et le homard de quoi vous mettre l'eau à la bouche!



Côté divertissement et spectacles, nous retrouverons, en 2021, des artistes et personnalités incontournables de la scène et du petit écran. C'est dans l'ambiance intime et chaleureuse du Purple Lounge que vous pourrez les découvrir plus proches que jamais, à quelques mètres de votre table seulement. De quoi passer une excellente soirée! Le CASINO 2000 accueillera ainsi...

La passionnée de sport et surtout de football Carine Galli, célèbre journaliste sportive, présentatrice télévision et animatrice radio. Cela sera pour vous l'occasion de la rencontrer lors d'une soirée très privée, au cours de laquelle elle vous parlera de sa montée en flèche dans le monde de la télé sportive et de ses expériences parfois hors du commun en bord de terrain.

Puis vous pourrez rencontrer Gil Alma, célébrité des émissions humoristiques de la TV française, nombreux sont ceux qui l'ont découvert dans la série «Nos chers voisins» où, pendant 5 années, il a incarné le personnage d'Alain Stuck Becker. Humoriste lorsqu'il ne tourne pas, une chose est sûre, il saura vous faire rire!

Élue Miss France en 1998, Sophie Thalmann est depuis sous le feu des projecteurs. Après son année de miss, elle a fait carrière

à la télévision et à la radio où elle anime de nombreuses émissions. Venez la rencontrer cet hiver pour découvrir son histoire et son parcours emblématique.

Elle laissera la place sur scène à Thierry Garcia, fameux imitateur français et spécialiste du «morphing» (transformation du visage). Imitateur hors pair, il prête sa voix depuis plus de 20 ans aux plus grandes personnalités, comme le président de la République François Hollande ou encore le chanteur Stromae dans les Guignols de l'Info.

Laissez-vous séduire par la sublime voix de Fernanda Stange, jeune chanteuse et compositrice luxembourgeoise qui aborde dans ses chansons, des sujets profonds et des thématiques qui lui tiennent très à cœur.

Pour finir en beauté, retrouvez Michel Vivacqua, prodige de la scène du rire française. Que vous soyez une femme enceinte, un cyberjunkie, un intégriste fanatique voire Jésus en personne, Michel Vivacqua saura vous mettre en bouteille avec panache!



### RENTRÉE AN DER PURPLE LOUNGE

#### Secherheet geet vir

Wéinst der Gesondheetskris, déi d'Welt zanter e puer Méint an Otem hält, hunn d'Kicheffeen alles gemaach wat si konnten, fir d'Hygiène an der Kichen an am Restaurant nach ze verstärken. Ingredienten, deenen hir Origine liicht noweisbar ass, reduzéiert Personal an onkomplizéiert Platen erméiglechen de Käch, esou effizient ewéi méiglech ze schaffen. De Menü ass iwwerschaaft a méi minimalistesch ginn. Ugebuede ginn eng Rei traditionell Platen aus der Regioun, awer och nei Plate mat internationalem Touch, déi ënner anerem vun der asiatescher an der Kichen aus dem Noen Osten inspiréiert sinn.

Vu Mëtt November u fënnt een op der Kaart och eng Rei méi wannerlech a festlech Proposen.

### SAISONSTART IN DER PURPLE LOUNGE

#### Sicherheit geht vor

Angesichts der Gesundheitskrise, die die Welt seit Monaten im Griff hat, haben die Küchenchefs alle Anstrengungen unternommen, um die Hygienemaßnahmen in der Küche und im Speisesaal zu verstärken. Zutaten, deren Herkunft leicht zu verfolgen ist, reduziertes Personal und unkomplizierte Gerichte ermöglichen es den Köchen, so effizient wie möglich zu arbeiten. Die Speisekarte wurde überarbeitet und minimalistischer gestaltet. Sie enthält eine Auswahl traditioneller Gerichte der Region sowie neue Speisen mit internationalem Touch, die unter anderem von der asiatischen und nahöstlichen Küche inspiriert sind.

Ab Mitte November wird es dann auch winterliche und festliche Gerichte auf der Karte geben.

### NEWS FROM THE PURPLE LOUNGE

#### Safety first

The chefs have made every effort to reinforce hygiene measures in the kitchen and dining room in view of the health crisis that has been affecting the world for several months now. Easy-to-trace ingredients, reduced staff and simple dishes allow cooks to be as efficient as possible. The menu has also undergone a small makeover with a more minimalist content, featuring a selection of traditional dishes from the region, as well as new items with international touches, inspired by Asian and Middle Eastern cuisine, among many others.

From mid-November, some warmer and more festive choices will be added to the menu.

# LE SNACK BAR

*Branché, pratique et convivial!*



14

Le snacking, cette tendance incontournable qui a commencé à se développer au début des années 2000. Réelle conséquence et adaptation à une vie plus active et mouvementée, la demande de repas rapides et pratiques ne fait qu'augmenter. C'est ainsi que les offres se multiplient à l'époque du fast-food. Aujourd'hui, les lieux de consommation offrant des repas «sur le pouce» sont omniprésents: cafétérias dans les bureaux, food truck dans la rue et coins snacking dans les grandes surfaces... Et pourtant la branche ne cesse d'évoluer. Au cours de ces dernières années, on note une nouvelle tendance avec l'apparition de snack-bars spécialisés dans les produits plus sains et plus haut de gamme, loin des concepts fast-foods d'il y a 20 ans...

Parmi les derniers projets qui ont été lancés au CASINO 2000 on découvre un tout nouveau Snack Bar, concept ultra branché, pratique et accueillant. Un design fun et des couleurs vives qui rappellent l'ambiance des «diners» américains, mais aussi des portes en verre qui s'ouvrent automatiquement apportant

une touche de modernité et d'hygiène supplémentaire! Une ambiance conviviale au sein d'un concept self-service qui laisse le temps de regarder et de faire son choix avant de se rendre à la caisse. Sandwichs baguettes fraîchement préparés au quotidien, tartines triangles, généreux assortiment de saucissons ou encore de sushis, gourmandises sucrées, de quoi combler le petit creux de chacun.

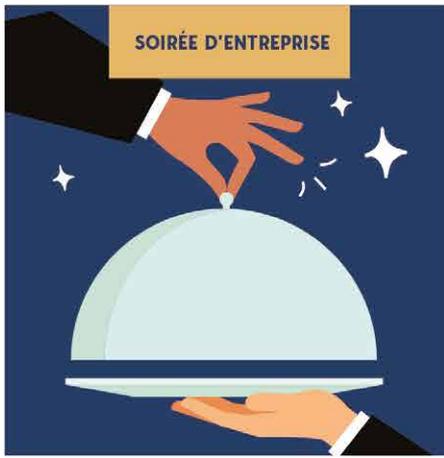
Pour accompagner les snacks, un large choix de boissons bien fraîches, dont des bières luxembourgeoises et internationales ou différents vins au verre est également proposé. Tous les produits disponibles au Snack Bar ont été sélectionnés avec soin de manière à conjuguer qualité optimale et prix abordable. Du sur-mesure pour satisfaire chaque envie. Idéal pour se remplir l'estomac avant un spectacle, pour combler une petite faim entre deux jeux ou pour se faire plaisir avec une sucrerie quand l'envie vous en prend.

**CASINO 2000**  
*Mondorf-les-Bains, Luxembourg*

myevent@casino2000.lu  
 www.casino2000.lu

f i t y i n

Rue Flammang, L-5618 Mondorf-les-Bains, Luxembourg



# CRÉATEUR DE RENCONTRES

Nous organisons  
 vos plus beaux  
 événements,  
 afin de créer  
 vos plus beaux  
 souvenirs.

Soirée d'entreprise | Évènement privé | Lancement de produit | Séminaire | Convention | Foire & Salon | Incentive | Show



UN MÉTIER, UNE PERSONNE

# FRÉDÉRIC MAYER

*La curiosité à fleur de peau*

Directeur QHSE «qualité hygiène sécurité et environnement» et RSE «responsabilité sociétale des entreprises», un poste complexe et riche, débordant de découvertes et d'initiations pour un amoureux de l'apprentissage...



### Quel est votre rôle au CASINO 2000?

Le but de ma fonction est d'organiser l'amélioration continue dans chacun des domaines, QHSE et RSE. Le but de la qualité stricto sensu, c'est d'arriver à la satisfaction du client. Le but de l'hygiène est de protéger la santé des clients que cela soit par l'intermédiaire des denrées alimentaires ou de la santé et de la sécurité au sens plus classique. La partie environnement touche ce qui a trait à l'environnemental, l'attention à la consommation d'eau et d'électricité par exemple. La RSE quant à elle, englobe déjà tout cela, et a un objectif plus large de développement durable, responsabilité et pérennité. Pour faire de l'amélioration continue, des méthodes existent. La première consiste à planifier un projet, le mettre en place, vérifier et pour finir améliorer l'existant. Cela peut s'appliquer à des process qu'on fait de façon routinière. Par exemple, lorsqu'on réalise une nouvelle carte de restaurant, ce qui arrive tous les 3 mois, nous allons analyser le processus de réalisation pour le rendre optimal, rapide et efficace en tenant compte des différents intervenants: le marketing, les chefs, les traducteurs, les personnes qui apportent les idées... Imaginez une voiture de formule 1, mon rôle consiste à mettre de l'huile dans le moteur là où cela grippe ou à changer des pièces choisies pour que la voiture performe plus.

### Quel est votre parcours?

J'ai fait une école d'ingénieur en biotechnologie, suite à ce diplôme, j'ai fait une thèse pendant 4 ans au LIST à Esch-sur-Alzette sur les énergies renouvelables plutôt axée sur la biologie, les mathématiques et la modélisation... Rien à voir avec le domaine du casino... J'ai travaillé ensuite en Alsace dans l'audit pour l'agriculture biologique. Cela reste une de mes expériences professionnelles les plus agréables parce que la région est vraiment merveilleuse. Je rencontrais autant des boulangers qui faisaient 5 baguettes bio par jour que des producteurs de chocolat bio en grandes quantités et je vérifiais s'ils répondaient bien au cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce fut ma première approche du domaine de la qualité. J'ai eu ensuite l'opportunité de faire un master en qualité à l'IAE de Metz et j'ai tout de suite commencé à travailler pour HITEC Luxembourg, dans le le secteur spatial, la maintenance d'équipement autoroutier, la fabrication d'équipements de mesure pour l'industrie des pneus et le développement de programmes informatiques. C'était un peu comme au CASINO 2000, 4 secteurs d'activités avec des points de convergence, ici c'était l'ingénierie de haut niveau. En octobre 2018, j'ai commencé en tant que responsable qualité au CASINO 2000. Quelques mois plus tard, Monsieur Berghmans m'a encore une fois fait confiance et m'a proposé le poste de directeur de la qualité.



### Quelle est votre plus grande réussite professionnelle?

Le doctorat. Parce qu'on vous donne un sujet et on a 4 ans pour en arriver au bout. On peut demander de l'aide, mais le projet c'est votre bébé et c'est à vous de le faire avancer. Personne ne vous dira ce qu'il faut faire, ni quand. C'est très formateur pour le futur et pour d'autres expériences professionnelles.

### Votre principal trait de caractère?

C'est la curiosité. Dès qu'il y a des nouveautés, par exemple un nouveau plat proposé à la carte, je pose des questions sur comment il est fait, comment il est cuit, quels sont les ingrédients qui le composent... Cela me permet de voir des interactions et des liens qu'on n'avait pas forcément vus et qui pourraient être intéressants.

### Ce que vous préférez dans votre job?

C'est l'interaction avec les collaborateurs. Je me dois d'aller vers eux pour comprendre comment ils travaillent, comment ils fonctionnent et être sûr qu'une amélioration proposée va vraiment fonctionner. J'aime discuter avec les gens et réunir des postes qui peuvent parfois ne pas voir leurs intérêts afin de communiquer ensemble pour améliorer les méthodes de travail. Il faut connaître et comprendre tous les postes, du croupier à la gouvernante de l'hôtel en passant par les chefs ou les organisateurs d'événements. Ce sont les 4 secteurs d'activités du casino et je dois réussir à intégrer ces 4 secteurs dans une méthode de travail et c'est cela qui est super intéressant.

### Qu'est-ce que vous dites à vos amis pour leur donner envie de venir au CASINO 2000?

C'est une ambiance unique! Pour les jeux, c'est un mélange d'excitation, de peur, d'euphorie tout cela mélangé avec l'accès à différents types de restaurants qui apportent du plaisir et de la joie. Ici on peut vivre absolument toutes les émotions!

# UNE RECETTE, UN VIN



18

## Pâtes aux Truffes

Par Stéphane Hubert, chef du Purple Lounge

### Les ingrédients (4 personnes)

- 1 truffe de 20 g (ou à défaut des brisures de truffes)
- 70 g de parmesan
- 100 g de crème liquide
- 10 g de fond de volaille
- 3 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 20 g de beurre de truffes (ou à défaut de l'huile de truffes)
- 400 g de pâtes fraîches

### La préparation

#### Pour la crème de truffes

- 1 Faire fondre 20 grammes de beurre dans une casserole avec l'échalote ciselée.
- 2 Ajouter le vin blanc et le fond de volaille, réduire à feu doux.
- 3 Verser la crème liquide et le beurre de truffes, faire cuire 10 minutes.

#### Pour les pâtes

- 1 Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Mélanger les pâtes dans la crème de truffes.
- 3 Dresser les assiettes avec les pâtes, parsemer avec le parmesan et râper la truffe sur les assiettes.



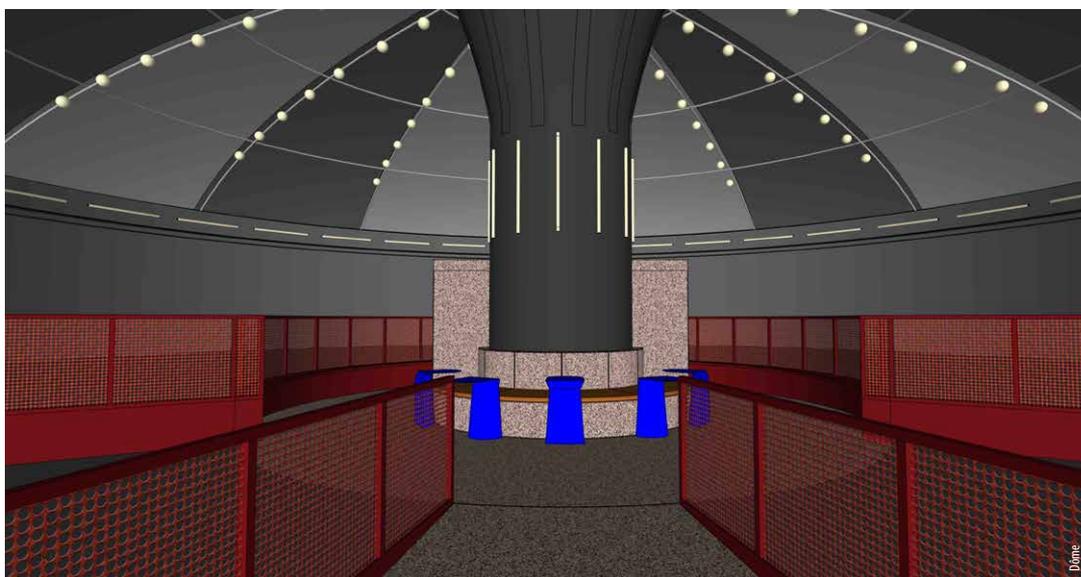
**Le vin qui crée l'équilibre parfait sélectionné par Thierry Corona, Chef Sommelier du restaurant Les Roses**  
**SAINT-NICOLAS DE BOURGOGNE**

Pour accompagner les pâtes aux truffes je conseille un Saint-Nicolas de Bourgogne, un cépage cabernet franc. On est en Loire, chez Francis Jamet. Le cabernet franc exprime beaucoup les saveurs de fruits rouges acidulés qui se marient bien avec la truffe. Le côté groseille cuite, framboise, le cabernet apporte une note poivrée, réglisse et violette qui renvoie au côté truffé. Cela se boit à température de cave environ 15/16 ° pour que s'exprime bien le côté fruité.

# STADIUM & DÔME

*L'alliance parfaite de la fonctionnalité et du design*

Le CASINO 2000 poursuit encore et toujours la transformation de ses espaces intérieurs afin de proposer à ses clients un environnement convivial et moderne. En ce deuxième semestre 2020, le Stadium et le Dôme ont été revisités par le cabinet d'architecte d'intérieur EL-LE et notamment par Élodie Lenoir.



19

## LE STADIUM, UN LIEU SURPRENANT

Prêt à accueillir une clientèle à la recherche d'une ambiance festive, le stadium outre sa vocation comme espace de jeux est également un lieu de rencontres et de divertissement avec grands écrans, stations de roulettes électroniques, animateurs en live...

Cet endroit est doté d'une histoire particulière, car ce grand espace, très brut à l'origine, avait pour vocation de devenir un cinéma. Les architectes ont tiré profit de cette simplicité pour adopter des matériaux simples, mais avec un fort potentiel comme le béton, le métal et opter pour des couleurs fortes en graphisme. Les joueurs pourront également profiter du bar attenant pour boire un verre, mais aussi regarder du sport sur les nombreux écrans. Le bar a été réalisé avec des matières chics pour créer un contraste avec les matériaux bruts du reste de la zone et créer un lien avec la zone de jeux.

## UN VENT DE MODERNITÉ

Le Dôme est un lieu assez central très fréquenté, son image un peu vieillissante ne demandait qu'à être revisitée. Les besoins conséquents en machines à sous dans cette zone et le format arrondi du lieu ont représenté un vrai défi pour les architectes! Élodie Lenoir nous a présenté le projet. «Le côté très Las Vegas a été supprimé et nous avons travaillé autour d'un mot clé qui était le «Bundt Cake». Des matériaux et des applications de couleurs nous ont permis de jouer avec l'espace et d'en faire un endroit hors norme tout en reliant cet espace avec la zone de dégustation créée l'année dernière. Nous avons misé sur des bandes bicolores très graphiques au plafond afin que les joueurs ne se lassent jamais du lieu et des garde-corps rouges avec un treillis métallique rouge flashy. Un revêtement de chez Tarkett donne un lien fort entre les bandes grises et le garde-corps coloré. L'objectif était que l'architecture du Dôme se fonde dans le décor sans dévaloriser les machines.»



**LE QUINOA**  
*La star des ingrédients santé*

“ En salade pendant l'été, en plat cuisiné l'hiver ou encore en version sucrée au petit-déjeuner, on peut le détourner de mille et une façons. ”



Adorée par certains et détestée par d'autres, cette petite graine s'est faufilée dans nos cuisines ces dernières années. Ingrédient phare dans le monde de la cuisine «healthy» cette graine végétalienne, s'est glissée dans tous les menus des cafés et bistros, mais se retrouve également à la carte en version gastronomique sur ceux des grands chefs.

#### L'OR DES INCAS

Tout comme l'amarante ou le sarrasin, le quinoa est classé comme pseudo-céréale. Il se prépare de la même manière que beaucoup d'autres céréales, et pourtant il fait partie de la famille des betteraves et de l'épinard. Ce n'est pas un secret que le quinoa est cultivé depuis des milliers d'années. Certains disent qu'il existe depuis l'empire des Incas, alors qu'en réalité, il semble avoir été cultivé encore bien avant, aux alentours de 5000 av. J.-C. Originaire d'Amérique du Sud, il est majoritairement produit au Pérou et en Bolivie. Cependant, aujourd'hui, on retrouve des cultures de quinoa un peu partout dans le monde, notamment dans la région d'Anjou en France.

#### PETITE GRAINE MIRACLE

Désigné comme «super-food» ou encore «super-graine», le quinoa s'avère être un véritable trésor nutritionnel. Il est une source d'acides aminés essentiels, de vitamines B et C et de minéraux comme le calcium assez surprenante. Comparé à la plupart des céréales, le quinoa se distingue également grâce à sa teneur élevée en protéines, ce qui le rend particulièrement intéressant pour les végétariens. Cependant, malgré un lavage industriel après la récolte, il est recommandé de rincer le quinoa avant la cuisson pour éliminer toutes traces résiduelles de saponines et autres molécules anti-nutritives pouvant diminuer la digestion de certains aliments essentiels.

#### UNE VRAIE SOURCE D'INSPIRATION EN CUISINE

Avec plus de 100 variétés différentes, le quinoa est disponible dans une palette de couleurs étonnante. Allant du jaune au rouge en passant par le beige, le quinoa éveille souvent la créativité culinaire. En salade pendant l'été, en plat cuisiné l'hiver ou encore en version sucrée au petit-déjeuner, on peut le détourner de mille et une façons. Riche en saveurs avec son goût de

noisette, il se marie parfaitement à de nombreux plats. En plus de cela il est très facile à préparer, avec un temps de cuisson d'une dizaine de minutes seulement. Il va donc sans dire que le quinoa risque bien de devenir un indispensable dans nos cuisines et ne sera pas oublié de sitôt.

#### LE CHOIX DU CASINO 2000

La créativité du chef du Purple Lounge et de son équipe ne cessera pas de nous surprendre! Vous y découvrirez un mariage hors du commun entre le quinoa et le homard. Une alliance entre le poisson et le goût légèrement noisette du quinoa qui ne peut être qu'excellente. Toujours à la recherche de produits de qualité, le quinoa sélectionné est un quinoa certifié BIO provenant de l'Équateur et d'appellation FairTrade.

#### QUINOA – DAS WUNDERKORN DER INKAS

Von den einen verehrt und von anderen gehasst, trotzdem hat sich dieses Pseudogetreide in den letzten Jahren in unsere Küchen eingeschlichen. Ursprünglich aus Südamerika stammend, wird Quinoa heute auf der ganzen Welt angebaut, unter anderem auch in der Region von Anjou in Frankreich.

Ein Lebensmittel mit beeindruckendem Nährwert: Quinoa ist eine unbestreitbare Quelle von essentiellen Aminosäuren, B- und C-Vitaminen und Mineralien wie Kalzium. Im Vergleich zu den meisten Getreidearten zeichnet sich Quinoa auch durch einen höheren Proteingehalt aus, was besonders für Vegetarier von Interesse ist. Als Salat im Sommer, als warmes Gericht im Winter oder als süße Variante zum Frühstück kann es auf verschiedenste Weise zubereitet werden. Reich im Aroma und mit einem subtilen nussigen Geschmack passt es perfekt zu vielen Gerichten. Es versteht sich also von selbst, dass Quinoa sich mit einer sehr hohen Wahrscheinlichkeit zu einer unverzichtbaren Zutat in unseren Küchen durchsetzen und somit nicht in Vergessenheit geraten wird.



# MAXIME GASTEUIL

*Un humour tout en légèreté!*

Originaire de Saint-Émilion en Gironde, «la province» comme il l'appelle aujourd'hui, Maxime Gasteuil rêve depuis toujours de devenir humoriste. Doté d'un verbe inné, il entreprend d'abord de devenir commercial à Bordeaux, ce qui l'amènera à parcourir les routes pendant plusieurs années. Et pourtant, il ne se sent à sa place que quand il fait rire... son désir de monter sur scène ne fait que grandir.

C'est en 2010, à 23 ans, qu'il quitte Saint-Émilion pour monter à Paris. Il s'essaie d'abord au théâtre en entrant au Cours Simon où il restera pendant 3 ans avant de se lancer dans une carrière d'humoriste. En s'inspirant de sa vie, de ses rencontres et de son arrivée à Paris, il commence l'écriture de son premier one-man-show à 25 ans. Maxime parcourt les divers cafés théâtres et scènes ouvertes de Paris, où il fera quelques rencontres qui vont marquer sa carrière. Repéré par le Jamel Comedy Club, il fait sa première apparition télé sur Canal+, avant de participer aux Open du Rire et d'atteindre la finale du festival L'humour en Capitales, à Paris, en 2013. Trois ans plus tard, Gad Elmaleh et Kev Adams lui proposent l'improbable expérience de faire la première partie de leur spectacle «Tout est possible» en tournée dans tous les Zénith de France.

Dans ses spectacles et ses vidéos sur les réseaux sociaux, Maxime parle de la différence entre la capitale et la province. Notamment durant la période du confinement, où ses incarnations de Parisiens confinés dans leur maison de campagne nous font mourir de rire. L'autre série de vidéos qui lui a valu une vague de popularité sur internet, ce sont ses parodies de blogueuses, qu'il incarne sous le nom de «Mimi la chipie». En parallèle, Maxime Gasteuil a joué dans quelques films, notamment «Love Addict», réalisé par Franck Bellocq avec, entre autres, Kev Adams, Marc Lavoine et Mélanie Bernier.

Sur les réseaux comme sur scène, Maxime ne manque pas de rire de lui-même. L'autocritique est en effet son secret pour briser la glace avec son public. Ce qu'il souhaite, c'est offrir une bouffée d'air frais à ses spectateurs, leur permettant d'oublier les tracas du quotidien le temps d'une soirée. Sa plus grande ambition aujourd'hui, c'est de remplir de grandes salles en France et même à l'étranger, notamment dans les pays hispaniques.

## AUS DER PROVENZ OP D'BÛN

### *Mat Humor d'Welt eroberen*

Am wuelste fillt hien sech op enger Bün a wann hien d'Leit ka laachen doen. Dat war schon ëmmer esou an esou start hien am Alter vun 23 Joer duerch als Humorist, schreift mat 25 seng éischt One-Man-Show, gëtt fir d'Télee entdeckt a geet mam Gad Elmaleh an Kev Adams op Tournee duerch ganz Frankräich. Seng Parodie vu Paräisser während der Pandemie sinn einfach grandios.

## AUS DER PROVINZ AUF DIE BÜHNE

### *Mit Humor die Welt erobern*

Am wohlsten fühlt er sich auf einer Bühne und wenn er Menschen zum Lachen bringen kann. Das war schon immer so und so startet er im Alter von 23 Jahren als Humorist durch, schreibt mit 25 seine erste One-Man-Show, wird fürs Fernsehen entdeckt und tourt mit Gad Elmaleh und Kev Adams durch ganz Frankreich. Seine Parodien von Parisern während der Ausgangssperre sind einfach grandios.

## FROM THE PROVINCES ONTO THE STAGE

### *Conquering the world with humour*

He feels most comfortable performing on a stage and making people laugh. This has always been the case and so he started as a humorist at the age of 23, wrote his first One Man Show at 25, was discovered for television, and toured with Gad Elmaleh and Kev Adams throughout France. His parodies of Parisians during curfew are simply superb.

## BILLETTERIE

Prix de la place à partir de 28 €. Réservation sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu). Le 12 mars 2021.

12  
03



23

© Pflou

### WALY DIA

Waly Dia a toujours la pêche! Issu du Jamel Comedy Club et connu pour son énergie spectaculaire et son rythme effréné, Waly présente cette année son nouveau one-man-show: «Ensemble ou Rien». L'éducation, l'écologie, la condition féminine, la fracture sociale? Chaque sujet est finement analysé pour en souligner l'hypocrisie et dégager des solutions... ou pas! Une belle occasion de réfléchir et de rire ensemble, pour défier la morosité ambiante!



© Anrah Khakari

28  
01

05  
02

### 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.



© Mathieu D'Orbom

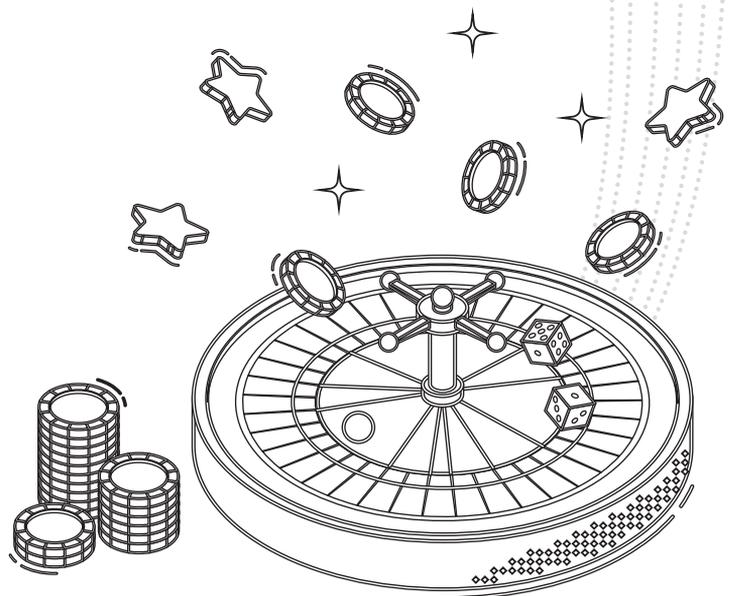
06  
02

### SERGE LAMA

Serge Lama revient avec un tout nouveau tour de chant qui promet d'être des plus émouvants puisque l'artiste a annoncé qu'il s'agissait de sa dernière tournée. «Je ne fais pas mes adieux à la chanson, je ne fais pas mes adieux à Paris, je fais mes adieux aux tournées, précise Serge Lama. Il m'était impossible de partir sans aller dire au revoir à toutes ces belles villes, mais surtout au public de ces villes qui a rempli mes salles de concert depuis maintenant plus de 55 ans. C'est ce public qui m'a fait et je tiens à le remercier pour sa fidélité en me déplaçant encore une fois chez lui.» Adieu chère Province!



© Mathieu Gamills Colin





© Nathaniel Goldberg

20  
02

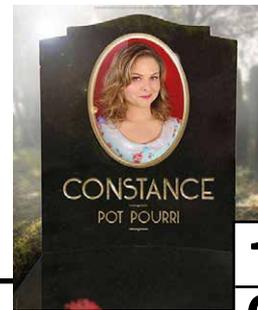
**ALAIN SOUCHON**

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 «Âmes Fifties».

12  
03

**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 n'oublie pas ses racines et 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 arrivent bientôt dans votre ville. Et ça va être un sacré bordel!



13  
03

**CONSTANCE**

Si ce spectacle était un plat, ça serait une sorte de hachis parmentier avec de vrais morceaux de Constance à l'intérieur. Dans ce «Pot pourri», son cinquième spectacle, vous trouverez des anciens comme de nouveaux sketches fourrés avec soin à la violence verbale poétique et libératrice. Chaque personnage vous rappellera combien la comédie humaine est absurde et nous vous proposons d'en rire plutôt que de vous pendre. En bref, si vous aimez l'humour un peu sale vous en aurez pour votre argent!

25  
03



© Pascal Ito

**ARNAUD TSAMERE**

Pour son nouveau spectacle, retraçant les 4 dernières années de sa vie et qui pourrait se résumer à la question «comment faire rire quand on tombe lentement dans la dépression?» on lui a demandé de faire un pitch: Arnaud Tsamere + 1 épouse = 1 mariage - 1 épouse = 1 divorce + 1 autre épouse = 2 mariages + 1 enfant + le départ de la nouvelle épouse = 2 divorces + une garde alternée + la mort du père - la motivation = 4 ans de dépression + la renaissance + 1 œuf au plat = le spectacle de la maturation.

18  
03

**ÉLODIE 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 Écoles Maternelles (enfin depuis qu'on lui a demandé de ne plus revenir) Élodie Poux est partie en tournée (près de 150 représentations par an) avec son spectacle.



16  
04



### MICHAËL GREGORIO

Performer, musicien et véritable bête de scène, Michaël Gregorio est capable de déchaîner une salle. Le bouche-à-oreille lui permet de tourner sans interruption depuis 10 ans... En tout, plus d'1 million de spectateurs l'ont vu sur scène. En décembre 2016 puis décembre 2017, pour fêter ses 10 ans de scène avec son équipe, Michaël Gregorio se produit avec J'AI 10 ANS! dans un Bercy (AccorHotels Arena) plein à craquer. Pour l'occasion, il fait les choses en grand: les meilleurs moments de ses 3 spectacles revisités, des sketches inédits, des nouvelles voix, des guests et des surprises... Après une tournée triomphale et 2 Bercy, Michaël Gregorio et ses musiciens reviennent en 2021.

17  
04

### ISAAC DELUSION

Pop hors du temps, brassée à l'électronique, incrustée de boucles hip-hop, de folk et de basses funk, voilà le tableau que peignent les rêveurs d'Isaac Delusion. Le groupe français constitué de 5 artistes, est aujourd'hui aussi connu à l'étranger qu'en France. Avec déjà 3 albums à leur actif, ils ont rempli l'Élysée Montmartre et l'Olympia avec un public toujours plus fidèle. Des festivals importants comme le Printemps de Bourges ont par ailleurs accompagné leur ascension et leur notoriété grandissante. Le groupe ne cesse de se



réinventer en incarnant l'élégance de l'électro-pop française.



08  
05

### GENERATION 90

«Écoute 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. 5ème au classement TOP 100 DJ Musicboxlive France en 2017, DJ Mast enflamme toutes les salles où il se produit. Une expérience à vivre!

04  
06



### 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. Le saviez-vous? Selon ses propres mots, Pablo Mira est «très beau». En parallèle de son activité de beauté, 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.

### THE AVENER

15  
05

Après avoir fait danser la planète entière avec son 1er 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. En première partie le DJ Jeremy Ka, animateur chez DIRECT FM, radio qui émet sur les 2 plus importantes villes de Lorraine.

### 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

26  
05

Québec et aux USA! Le phénomène de l'humour revient avec: «Anesthésie générale».

20  
06

### GAD ELMALEH

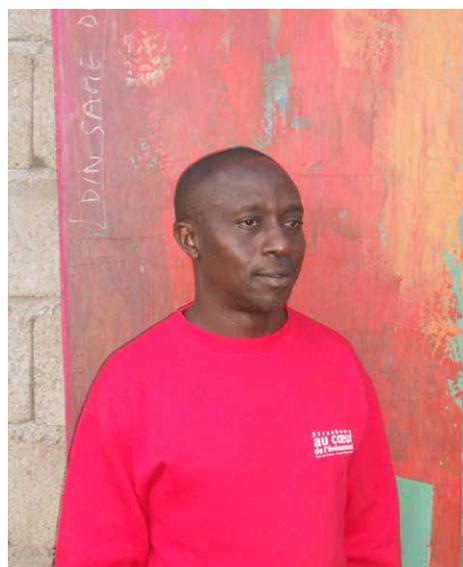
Porté par des personnages inoubliables et fort de sketches cultes, Gad Elmaleh est devenu la nouvelle star de l'humour français. Chacun de ses spectacles a connu un immense succès. Il est de retour avec un one-man-show inédit: «D'ailleurs», mêlant stand-up et personnages.



# SOIRÉES DE L'ART RUTH GALLERY

*L'art contemporain africain  
au CASINO 2000*

Suite aux incertitudes auxquelles toute la branche de l'événementiel doit faire face, la troisième édition des soirées de l'art organisées par Ruth Gallery, galerie partenaire du CASINO 2000, a été reportée à avril 2021. Ne voulant pas laisser attendre les passionnés d'art pour autant, Ruth Gallery propose un tout nouveau concept permettant de pallier la situation sanitaire actuelle en attendant que les soirées de l'art comme nous les connaissons puissent reprendre.



*Émile Youmbi*

Les soirées de l'art programmées en octobre devaient être le lancement d'un nouveau projet et le début d'une nouvelle ère pour Ruth Gallery, qui désormais se positionne comme la galerie d'art luxembourgeoise dédiée à l'art contemporain africain. Pour permettre à son public de pouvoir tout de même découvrir des artistes du continent africain, Ruth Gallery a mis en place des «e-exhibition», c'est-à-dire des visites virtuelles de la galerie d'art. Chacun peut ainsi profiter d'une visite derrière son écran tout en restant chez soi.

On peut y découvrir l'artiste Émile Youmbi, originaire du Cameroun et sa collection de tableaux «Attitudes». Du 12 octobre au 8 novembre 2020, les œuvres de l'artiste seront alors exposées dans la Galerie du CHAPITO au CASINO 2000, qui sera ouverte au public sur rendez-vous. Nathalie Becker, maître en Histoire de l'Art et Archéologie y sera présente pour parler de l'art contemporain africain et présenter le travail des artistes.

Dans les mois qui suivront, d'autres artistes seront mis à l'honneur lors de différentes expositions au CASINO 2000. C'est ainsi que Lova Ruth vous fera voyager à travers les pays d'Afrique grâce aux œuvres de talentueux artistes et les histoires que ces derniers communiquent via leur art. En ce qui concerne les visites virtuelles, elles seront toujours disponibles en ligne sur le site web de Ruth Gallery, les semaines précédant une nouvelle exposition. Alors si vous aussi, vous souhaitez obtenir un avant-goût de ce qui vous attend au CASINO 2000, n'hésitez pas à vous rendre sur [www.ruth-gallery.lu](http://www.ruth-gallery.lu) pour découvrir en avant-première l'exposition de manière virtuelle et vous inscrire pour une visite sur place.

---

# LE MIEL,

## *tellement plus qu'un sucre naturel!*

Nous avons tous un pot de miel, dans un placard de notre cuisine, que nous aimons tartiner sur notre pain, ajouter à une tasse de thé bien chaude ou utiliser pour agrémenter une délicieuse sauce. Hormis son petit goût sucré que nous apprécions tant, le miel est également utilisé pour ses vertus thérapeutiques depuis des milliers d'années.

### **Des vertus incroyables**

Un liquide doré mélangeant des saveurs subtiles et délicates, produit par les abeilles à miel au départ du nectar de fleurs. Ce nectar transformé ensuite en miel, mais aussi en cire, en gelée royale ou en propolis, les abeilles fournissent tout ce qui sera récolté par les apiculteurs. Un aliment d'exception dont les vertus médicinales sont reconnues et utilisées depuis la nuit des temps. En effet, déjà au temps d'Hippocrate et de l'Égypte ancienne on retrouve des archives mentionnant des préparations à base de miel. Aujourd'hui, ses bienfaits ont été largement étudiés et les effets antiseptiques et antibactériens du miel ont été prouvés dans de nombreuses études. C'est ainsi qu'il est souvent utilisé pour soigner des maux de gorge ou pour favoriser la cicatrisation de plaies. Il contient des enzymes qui facilitent la digestion de certains glucides et des nutriments prébiotiques qui favorisent l'activité et la croissance des bactéries bénéfiques à notre flore intestinale. En ce qui concerne ses vertus nutritionnelles, le miel contient majoritairement des glucides sous forme de sucres simples comme le glucose ou le fructose, qui peuvent être directement absorbés pour nous apporter l'énergie dont nous avons besoin.

### **Un produit qui fait débat**

Au vu de la hausse de la consommation de miel dans le monde, il s'agit d'un produit qui fait polémique. De la fraude d'origine aux contrefaçons, difficile de faire la différence entre un miel naturel et un miel frauduleux. De plus en plus de petits apiculteurs complètent leurs récoltes avec du miel importé et le revendent comme originaire de leur pays. En parallèle, on trouve également sur le marché des «miels» allongés au sirop de sucres pour pouvoir vendre un produit à prix compétitif. Pour aider les consommateurs à y voir plus clair lors de l'achat de miel, il est conseillé de se tourner vers des appellations telles que l'IGE (indication géographique européenne) ou encore le Label Rouge, car elles garantissent l'origine et la qualité du produit.

### **LE CHOIX DU CASINO 2000**

Pour agrémenter certaines de ses recettes, le restaurant Les Roses a choisi un miel luxembourgeois «Hunneg» produit par un petit apiculteur à Bofferdange. Il s'agit du produit national du Grand-Duché de Luxembourg.

### **HONIG, WEIT MEHR ALS EIN NATÜRLICHER SÜSSSTOFF...**

Ein köstliches Lebensmittel, das jeder in seiner Küche besitzt und dessen therapeutische Eigenschaften seit Anbeginn der Zeit anerkannt und angewandt wurden. Tatsächlich gibt es bereits zur Zeit von Hippokrates und im alten Ägypten Unterlagen, die Präparate auf Honigbasis erwähnen. Heute sind die antiseptischen und antibakteriellen Wirkungen des Honigs umfassend erforscht und in zahlreichen Studien nachgewiesen worden.

Mit dem weltweit erhöhten Verbrauch von Honig ist es jedoch zu einem sehr umstrittenen Produkt geworden. Vom Ursprungsbetrug bis zu Fälschungen: Es ist kaum möglich, zwischen natürlichem und künstlichem Honig zu unterscheiden. Um den Verbrauchern ein wenig Klarheit beim Kauf von Honig zu verschaffen, ist es ratsam, auf Bezeichnungen wie IGE (europäische geographische Angabe) oder Label Rouge zu achten, die die Herkunft und die Qualität des Produkts garantieren.





# ALAIN SOUCHON

*Un regard tendre sur les années 50*

30

**Alain Souchon, un nom que nous connaissons tous!** Ce grand homme de la chanson française a, avec ses 14 albums, marqué l'histoire de la chanson et plus important encore, conquis le cœur de ses fans qui le suivent depuis des générations. C'est 10 ans après la sortie de son dernier album solo qu'en octobre 2019, il revient avec son 15<sup>ème</sup> disque «Années Fifties».

Et pourtant, il n'avait pas disparu, ses fidèles ont pu découvrir ses reprises de comptines pour enfants «À cause d'elles» qui lui tenaient très à cœur, ainsi que son album avec son ami et collaborateur de longue date Laurent Voulzy. Un album qui allie les sensibilités de ces deux chanteurs, et qui se voit accompagné d'une tournée partout en France.

«Années Fifties» est un album qui nous permet de voir le monde tel qu'il était dans les années 50 au travers des yeux d'Alain Souchon. La chanson du même nom commence par les mots «Ferme les yeux vois, un ballon qui s'ennuie, sur la plage du Crotoy». De simples mots qui suffisent à nous emporter dans son monde, dans cette époque que nombre d'entre nous n'ont pas connue. Des paysages, des scènes de la vie quotidienne, il nous raconte «Dans le Radiola» et nous bouleverse avec «Les enfants soldats / Dans les montagnes algériennes». Il nous parle aussi de cette injustice démente déterminant une vie que constitue le lieu de notre naissance dans sa chanson «Ici et là». Il fait un état des lieux sensible, décrivant la vie telle qu'il l'a connue à l'âge de 4 ou 5 ans sans pour autant être nostalgique ou vouloir convaincre que «C'était mieux avant». Parmi ces nouveaux tubes, on retrouve également deux chansons d'amour intitulées «Presque» et «On s'aimait», qui se font assez rares dans le répertoire d'Alain Souchon.

Un album exceptionnel et qui pourtant n'aurait pas vu le jour sans ses fils, Charles alias Ours et Pierre Souchon, passionnés de musique également. Ce sont eux qui l'ont motivé, bousculé et poussé hors de sa zone de confort afin qu'il poursuive sa passion et écrive un nouvel album. Alain Souchon, un homme simple qui a entamé une nouvelle tournée, où il se réjouit de simplement chanter ses chansons derrière un micro et de retrouver son public, ses amis, comme il aime les appeler. Et pourquoi pas, faire découvrir ses chansons aux générations qui ne le connaissent pas encore...

## BILLETTERIE

Prix de la place à partir de 52 €. Réservation sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu). Le 20 février 2021.

# alain souchon

en concert  
ici & là



20  
02

31

© Nathaniel Goldberg



*Un accueil sécurisé*



*Des zones de jeux individualisées*



*Des distances sécurisées entre les tables*



*Les Roses en comité réduit...*



*Un espace privaté par machine*

*Afin d'accueillir nos clients dans des conditions de sécurité optimales, et que chacun dispose d'un espace individuel, toute l'équipe du CASINO 2000 s'est investie pour aménager le CHAPITO en une immense salle des jeux.*



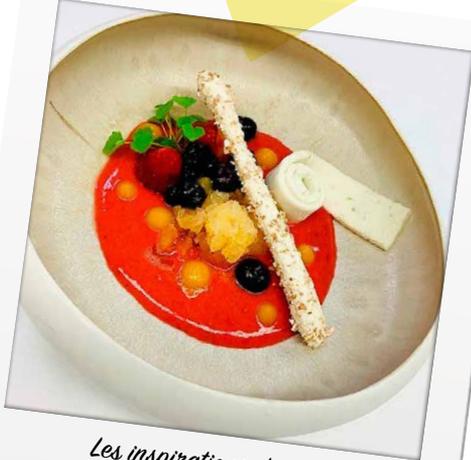
*Carte d'été au Purple Lounge  
Burratta, tomates cerises & pesto de  
pistaches de Sicile*



*Carte d'été au Purple Lounge  
Coupe Tutti Frutti*



*Rénovation des salles de bain  
de l'Hôtel CASINO 2000\*\*\*\* superior*



*Les inspirations des Roses  
Soupe de fraises de Plougastel &  
guimauve au citron combava*



*Les inspirations des Roses  
Pêche plate crue & cuite, sirop de curry  
rouge, sorbet framboise & poivron*

28  
01

© Anah Makbari

# WALY DIA

## *Encore et toujours la pêche!*

Après son premier one man show intitulé «Waly Dia garde la pêche», le comédien et humoriste remonte sur scène avec son tout nouveau spectacle «Ensemble ou rien». Waly Dia, est un personnage surprenant avec un parcours dont beaucoup de comédiens en herbe rêveraient. À ses débuts, il s'est fait connaître grâce à ses apparitions dans «On ne demande qu'à en rire», l'émission de Laurent Ruquier. Repéré lors d'une scène ouverte en 2012, on lui ouvre les portes du Jamel Comedy Club, où il a la chance d'intégrer la nouvelle troupe avec laquelle il partira en tournée dans toute la France pendant 3 saisons consécutives. C'est également Jamel Debbouze, pour qui il a notamment joué quelques premières parties, qui lui ouvre les portes du one-man-show et qui produit son premier spectacle. Dans la foulée, sa prestation inégalable au Marrakech du rire a également fait sensation.

Pour la petite anecdote, les fans de Soprano auront sans doute noté son apparition dans le clip vidéo «Fresh Prince», où il incarne le barman Jeffrey et dont la réplique «Jeffrey, remets-nous des glaçons» a fait le buzz sur les réseaux sociaux.

En dehors de la scène, Waly Dia accède également au monde du cinéma. Après avoir fait ses premiers pas en 2014, on le

découvre sur grand écran avec son rôle principal dans le film «Tels pères, tels fils» 2 ans plus tard. Au fil des années, il joue également dans diverses séries TV très populaires comme «Scènes de ménage», «Bref» ou «SODA» avec Kev Adams.

Célèbre pour son humour toujours teinté d'un fond de vérité, Waly Dia aborde avec dérision des thématiques populaires qui font souvent la une des journaux, comme les manifestations des gilets jaunes, le racisme ou encore la radicalisation. Dans son nouveau spectacle, le public retrouve l'essence de Waly Dia débordant d'énergie et d'enthousiasme. Il ironise autour de sujets clairs comme l'égalité homme-femme et se moque du monde politique, le tout se mêlant à des sujets plus légers comme sa vie de jeune papa ou les rappeurs français du moment. Et ceux qui sont en admiration devant ses changements de voix surprenants le seront, une fois de plus, car ils font bien sûr toujours partie de la prestation de l'humoriste.

### **BILLETTERIE**

À partir de 28 €. Réservation sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)  
Le 28 janvier 2021.

# CULTURE



## TOTAL FOOT: LES BAD BOYS DU FOOTBALL

Que serait le football sans les bad boys? Un récital bien organisé qui ne déraperait jamais, un sport où le VAR n'aurait jamais eu sa place, un échange de politesses entre 22 gentlemen... Mais quand George Best, Zlatan Ibrahimovic, Mario Balotelli, Roy Keane ou Éric Cantona entrent en scène, c'est une autre affaire. Les supporters retiennent leur souffle, les stades frissonnent, les adversaires paniquent: en bien ou en mal, il va se passer quelque chose. Qu'on les adore ou qu'on les déteste, les bad boys ne laissent jamais indifférent...

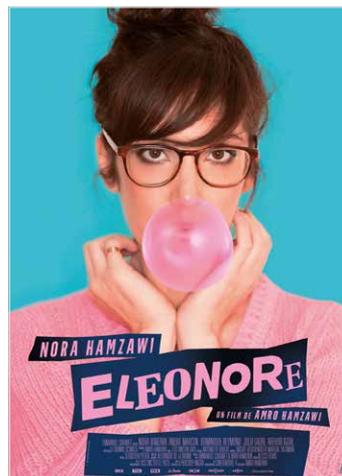
Auteur: Jean-Philippe Bouchard  
Solar Éditions

## NORA HAMZAWI

### DANS LA PEAU D'ÉLÉONORE

À l'affiche du dernier film comique signé Amro Hamzawi, vous pourrez retrouver Nora Hamzawi entourée de Julia Faure et Dominique Reymond.

L'histoire... Sous la pression de sa mère et de sa sœur plutôt invasives, Éléonore, 34 ans, apprentie écrivain depuis bien trop longtemps selon ses proches... change de vie et devient l'assistante d'un éditeur spécialisé dans les romances érotiques.



## TOUTES LES CLÉS POUR FABRIQUER SES PROPRES BIÈRES

Ou comment faire sa bière avec 100 recettes pour les brasseurs amateurs! Un ouvrage pratique pour produire chez soi des bières aux saveurs du monde entier. Une boisson qui demande peu de matériel pour être réalisée. Toutes les étapes techniques sont illustrées en photos pour un succès garanti.

À retrouver dans ce livre, des chapitres complets sur le matériel nécessaire, les ingrédients de base et des photos détaillées pour apprendre pas à pas les différentes techniques de brassage sans oublier les conseils de brasseurs du monde entier!

Éditions Marabout



35



## PLUS DE 1000 MOTIFS INSPIRANTS

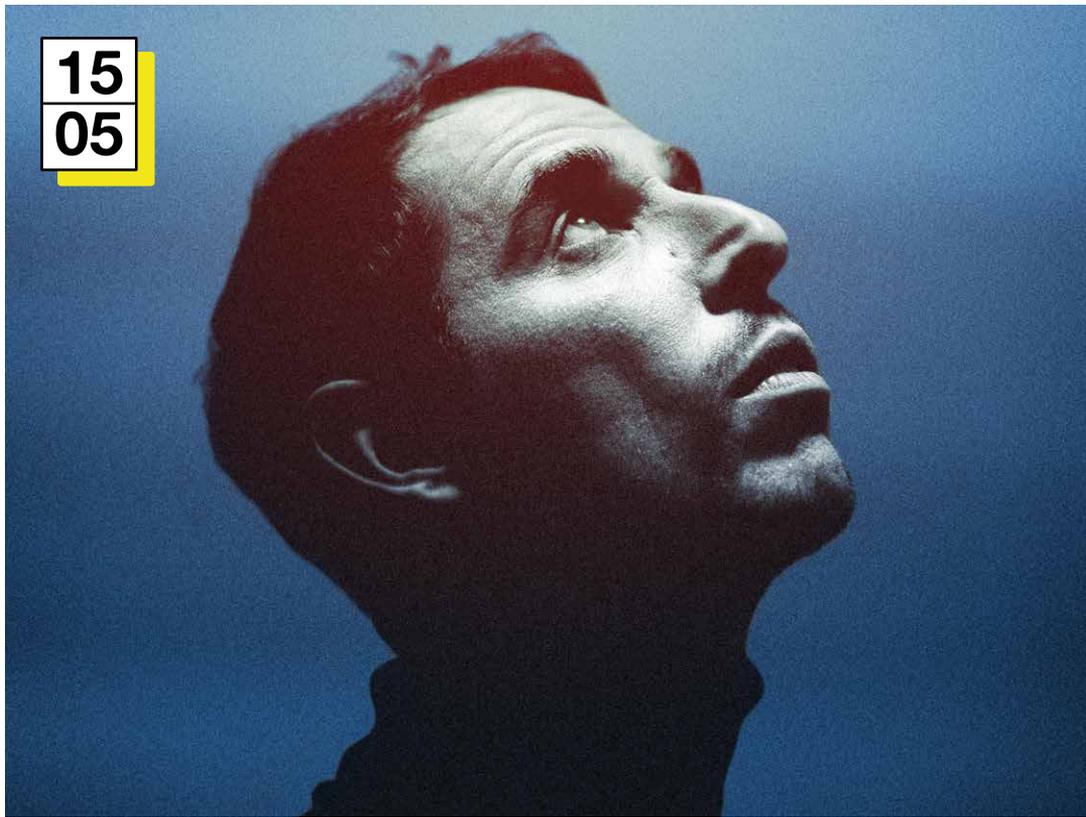
### DE MINI-TATOUAGES

Stars des réseaux sociaux, les mini-tatouages sont une tendance majeure de notre époque. Pour marquer un événement, défendre une cause qui nous est chère ou simplement arborer un motif qui nous plaît, le micro-tatouage a le vent en poupe. Cet ouvrage, tout autant destiné aux tatoueurs qu'aux (futurs) tatoués, compile plus de 1000 motifs, réalisés dans des styles variés. Classés par grandes thématiques, ces mini-tatouages sont tour à tour bucoliques, rock ou ésotériques.

Auteur: Rebecca Vincent  
Pyramyd Éditions

Sortie le 10 novembre 2020

15  
05



36

## THE AVENER

*Le Dj Star au triple disque de platine!*

Début de l'année 2020, Tristan Casara, connu sous le nom d'artiste The Avener sort son nouvel album très attendu par son public! Les mois précédents sa sortie, il avait déjà donné un avant-goût à ses fans avec la sortie de trois singles, dont l'excellent tube «Under the Waterfall» que nombreux d'entre-nous ont déjà entendu à la radio! Cinq années se sont écoulées depuis la sortie de son premier album «The Wanderings of the Avener», dont le rework de la chanson de Phoebe Killdeer «Fade out lines» est devenu un tube planétaire (1,5 million d'exemplaires écoulés). Un succès inespéré qui l'a propulsé à la tête des charts dans de nombreux pays, et lui a valu un triple disque de platine en France et une victoire de la musique en 2015. Ce parcours de rêve, sa tournée de 2 ans et demi, son apparition à des festivals renommés et la possibilité qu'il a eue de se créer son propre studio d'enregistrement, ont inspiré le nom de «Heaven» à son nouvel album. C'est un peu comme si on lui avait ouvert les portes du paradis...

Dans cet album, on retrouve de nombreuses collaborations avec d'autres artistes comme Bipolar Sunshine, Tiwayo et M.I.L.K. Des

artistes moins connus certes, mais dont le talent est incontestable. The Avener partage une musique qui lui plaît, persuadé que si ça lui à plaît à lui, ça plaira également à son public. On retrouve ainsi des titres plus pop, d'autres plus chill et même une ballade. L'artiste a également retravaillé la chanson «Master of War» de Bob Dylan, suite à la demande du célèbre chanteur à qui la reprise de «Fade out lines» avait énormément plu!

Aujourd'hui producteur et remixeur talentueux, il s'est imposé dans la branche de la musique électro. Et pourtant avec son nouvel album, The Avener se distingue de nombreux autres artistes de la branche électro par son désir de sortir un album complet et non pas des singles tous les trois mois. Selon lui, c'est comme cela qu'on apprend à connaître la réelle identité d'un artiste, ce qui lui tient très à cœur.

### **BILLETTERIE**

Prix de la place à partir de 30 €.

Réservation sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu). Le 15 mai 2021.

# NORA HAMZAWI

*Une humoriste mi-désabusée, mi- peste*



05  
02

37

Nora Hamzawi, est une comédienne d'origine syrienne pas comme les autres. C'est en 2009, il y a plus de 10 ans, que chaque soir après son job de vendeuse, elle monte sur scène pour présenter son premier one-woman-show. Jusqu'alors encore inconnue du grand public, elle joue devant des spectateurs peu nombreux la majorité du temps, mais sans se décourager pour autant. La même année elle participe au festival «Juste pour rire», qui lui permet enfin de faire connaître et apprécier son humour par le plus grand nombre! Elle enchaîne alors spectacles humoristiques et rôles d'actrice, en plus d'être chroniqueuse à la radio et la télé. Elle intervient également dans l'émission «Quotidien» sur TMC et dans «La Bande originale» sur France Inter.

C'est toujours très ouvertement, avec son franc-parler, que Nora Hamzawi nous raconte qu'elle est hypocondriaque, a de nombreuses angoisses et encore bien plus de complexes. Mais ce sont exactement ces sujets-là qui alimentent ses spectacles. Dès qu'elle réussit à prendre du recul et à se réconcilier avec un

certain sujet, elle nous parle de son expérience sur scène. Tout ce qu'elle partage avec son public est très spontané, ancré dans la vérité et dans le présent. Elle tente avant tout de déculpabiliser ses spectateurs à propos de sujets considérés comme tabou dans notre société, mais également dans l'intimité de leur couple.

Plus de 10 ans après son tout premier spectacle, Nora Hamzawi remonte sur scène avec son show intitulé tout simplement «Nora Hamzawi, nouveau spectacle». Dans son personnage de femme complexée et de mauvaise foi, elle aborde les interrogations d'une jeune femme surprise d'être déjà trentenaire. C'est avec beaucoup d'autodérision qu'elle parle de la maternité, des crises de couple, mais aussi de l'épanouissement social et sexuel. Avec son débit de parole incroyable, elle dissèque ses névroses avec amusement pour finalement mieux nous aider à accepter les nôtres.

## **BILLETTERIE**

Prix de la place à partir de 32 €.

Réservation sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu). Le 5 février 2021.

# LES EVENTS

## *L'ambiance au rendez-vous*

Le CASINO 2000 met également à votre disposition ses espaces pour organiser toutes sortes d'événements. Soirées d'entreprises, événements privés, 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](mailto:myevent@casino2000.lu)



38

# MACHINES À SOUS

## *Bien choisir 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 règlementés 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:

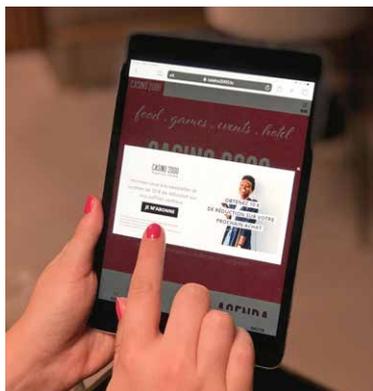
- N'engagez que de l'argent disponible, consacré à vos loisirs;
- Jouez raisonnablement;
- Fixez-vous un budget pour jouer;
- Fixez-vous un temps de jeu et arrêtez quand il est dépassé;
- N'empruntez jamais de l'argent pour jouer;
- N'insistez pas pour récupérer des sommes perdues;
- Offrez-vous des 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 2019-2020

349.652 €	09.01.20
80.875 €	28.01.20
68.464 €	03.10.19
63.420 €	12.11.19
60.823 €	19.06.20
54.771 €	27.01.20
40.000 €	23.08.19
38.499 €	29.11.19
38.203 €	23.08.19
38.111 €	04.07.20

## Retrouvez tout le CASINO 2000 sur internet!



Suivez nos actualités en temps réel et accédez à tout ce que vous devez savoir sur nos espaces, nos événements, nos jeux, recevez des infos en avant-première, découvrez des anecdotes, participez à nos jeux-concours et gagnez de fabuleux cadeaux!

Le CASINO 2000 est présent sur Facebook avec 21.000 fans!

Mais également sur Twitter, Instagram, LinkedIn, avec toutes les actus «corporate» du casino, Pinterest et sur notre chaîne Youtube, où vous retrouverez des vidéos de nos produits, de nos collaborateurs, du casino...

Pensez également à vous inscrire via notre site à notre newsletter pour être au courant de tous nos projets. En prime, lors de votre inscription vous recevrez un code promo vous permettant de bénéficier de 10 € offerts pour l'achat d'un coffret cadeau sur notre site!

**casino2000.lu**

# LA CARTE CADEAU

*pour toutes les occasions!*

RESTAURANT, SPECTACLE OU BAR



Choisissez  
le montant de votre carte,  
et hop c'est fini !

---

# LUI

## *Un seul mot d'ordre: oversize*

Épaules surdimensionnées, coupes amples et hyper longueur le look oversize, est de retour! La règle de base (à contourner évidemment...) est simple: porter un haut large et un bas resserré, et inversement, et pour oser un maximum on sort le glitter en sus cet hiver.



ARKET



H&M



NOYOCO



MARKS & SPENCER



TOMMY HILFIGER



THE NORTH FACE - ZALANDO



PHILIPPE AUDIBERT



UNIQLO



ROYALTIES

# ELLE

## *Effet Matrix garanti!*

La série de films cultes n'en finit pas d'inspirer le milieu de la mode, cet hiver à nouveau laisse place au trench over long en cuir de préférence associé à des bottes et aux teintes sombres déclinées sur tous les éléments de la garde-robe.



IKKS



SCOTCH&amp;SODA



JÉRÔME DREYFUSS



ARKET



ARKET



FILIPPA K



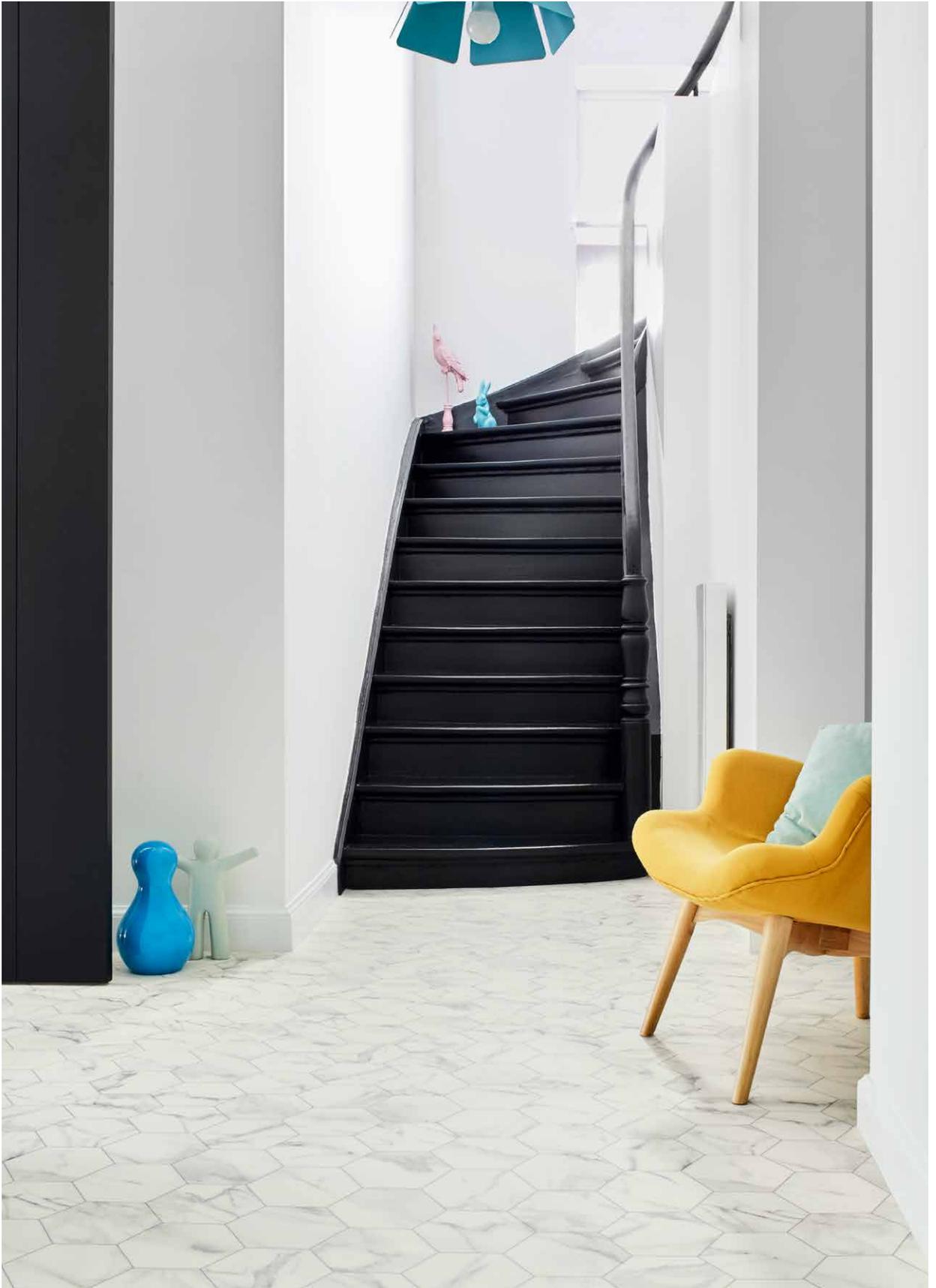
PATRIZIA PEPE



IRO



STEVE MADDEN



# LE TARKETT

## *Et si vous regardiez les sols PVC autrement?*

Le sol, pierre angulaire d'un espace à vivre? Absolument! Mais à une seule et unique condition: qu'il soit aussi esthétique que facile à vivre!



Et pourquoi ne pas opter pour un sol vinyle? Has been, me direz-vous? Pas du tout: oubliez toutes vos idées préconçues; exit les sols en linoléum d'une autre ère. Désormais, la nouvelle génération de sols PVC se fait plurielle et multiple et se décline à l'infini pour coller à la peau de toutes les pièces de la maison. D'ailleurs, saviez-vous que le sol PVC est, à l'heure actuelle, le revêtement le plus utilisé pour décorer nos intérieurs?

### **DES SOLS PVC GREEN ET RESPONSABLES**

De la salle de bain à la chambre, Tarkett propose des solutions design et durables pour habiller vos sols avec cachet, mais sans renoncer à l'éco-responsabilité pour autant. En effet, voilà déjà de nombreuses années que Tarkett s'attache à fabriquer des revêtements de sol durables, conçus à partir de matériaux naturels et recyclés, pour des sols sains, doux et confortables.

En chiffre? Cette toute nouvelle génération de sols vinyle offre des émissions de COV 10 à 100 fois inférieures à l'étiquetage sanitaire. L'adoption de plastifiants sans phtalate, dernière éco-innovation de Tarkett en date, a également contribué à améliorer l'environnement et la qualité de l'air intérieur.

Rentrez chez vous et respirez: vous vous sentez immédiatement dans un cocon de bien-être!

### **BON POUR LA PLANÈTE ET BEAUX!**

Autre point fort des sols Tarkett, une multitude de modèles inspirés de l'architecture, du design ou encore de la technologie.

Dans le salon, coup de cœur pour l'allure tellement haussmannienne d'un sol PVC façon parquet point de Hongrie, chêne grisé qui offre la sobriété et l'élégance d'un authentique parquet et les atouts indéniables du sol PVC: souple, résistant au passage, facile d'entretien, compatible avec un chauffage au sol...

La cuisine? Et pourquoi ne pas succomber au charme coloré d'un sol façon carreaux de ciment ou à l'esthétique graphique et chic d'un damier noir et blanc? Résolument, le sol PVC Tarkett n'aura pas son pareil pour sublimer vos intérieurs!

### **LE CHOIX DU CASINO 2000**

Le revêtement Tarkett a été utilisé au centre du dôme en remontant sur la colonne centrale pour créer une sorte de chemin d'accueil aux visiteurs, il crée tout simplement un parcours.

### **GRÜN UND SCHICK - DIE NEUEN VINYLBODEN**

Sie sind wieder da: die Linoleumböden aus einer andern Ära! Allerdings sind sie nicht nur schick, sondern auch nachhaltig, und verzeichnen einen wachsenden Erfolg, denn die neuen PVC-Böden gehören inzwischen zu den am häufigsten eingesetzten Bodenbelägen in der Inneneinrichtung.

Vom Bad über das Schlafzimmer und das Wohnzimmer bis hin zur Küche bietet Tarkett nachhaltige Optionen, die auch in Sachen Design nichts zu wünschen übrig lassen. Teilweise aus natürlichen und wiederverwerteten Materialien, liegen die Emissionen dieser Beläge ein hundertfaches unter der vorgeschriebenen Norm! Aufatmen und wohlfühlen!

# QUAND LA NATURE EST SOURCE D'INSPIRATION

Rencontre en avant-première avec l'artiste Romy Collé, Maître orfèvre luxembourgeoise qui nous dévoile son parcours. La 12ème édition du salon de l'artisanat les 30 et 31 octobre 2021 sera l'occasion de dévoiler le travail, la créativité et surtout le savoir-faire des artisans du Luxembourg et des pays voisins.



44

**En quelques mots, pouvez-vous nous dire qui vous êtes et ce que vous faites?**

Je suis Maître orfèvre diplômée depuis 2014 et j'ai débuté la réalisation de mes propres créations deux ans plus tard. Pour pouvoir m'occuper pleinement de mes clients, je travaille uniquement sur rendez-vous, la plupart de mes créations sont réalisées sur commande.

**Quel est votre parcours? Pourquoi avoir choisi la voie de l'entrepreneuriat?**

En 2007, j'ai suivi 3 ans d'études qui m'ont permis d'obtenir le diplôme de designer en bijoux. J'ai ensuite travaillé en tant qu'apprentie orfèvre dans deux bijouteries allemandes renommées, avant de reprendre des études à Munich en 2014 pour devenir Maître orfèvre. Depuis juillet 2016, je me suis mise à mon compte au sein de mon propre atelier de façon à pouvoir profiter en toute autonomie de ma liberté créatrice et développer davantage mon style. Ce choix a d'ailleurs porté ses fruits étant donné que la même année, j'ai eu l'honneur de participer à la première édition de l'exposition «De mains de maîtres».

**D'où vient votre passion pour l'art de la bijouterie?**

Ma passion pour les bijoux est venue lorsque j'étais enfant. Impossible pour ma mère de m'éloigner des vitrines de bijouteries où la brillance et l'éclat des pierres précieuses et du métal m'attiraient comme par magie. Dès mon plus jeune âge, je me suis intéressée à l'art et l'artisanat, ce pourquoi j'ai décidé

poursuivre mon parcours scolaire à l'école des arts et métiers à Luxembourg. Devenir Maître orfèvre s'est alors révélé être une évidence pour moi. J'apprécie énormément de pouvoir imaginer et dessiner un objet que je peux par la suite tenir entre mes mains. À cela s'ajoute le fait de pouvoir concrétiser les souhaits de mes clients et de les rendre heureux avec mon travail, un sentiment extrêmement gratifiant.

**Comment décririez-vous vos créations? D'où tirez-vous votre inspiration?**

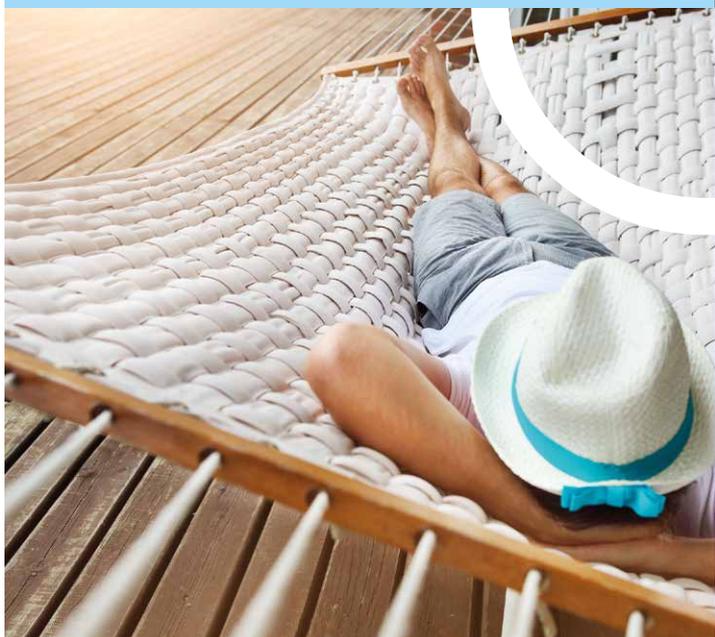
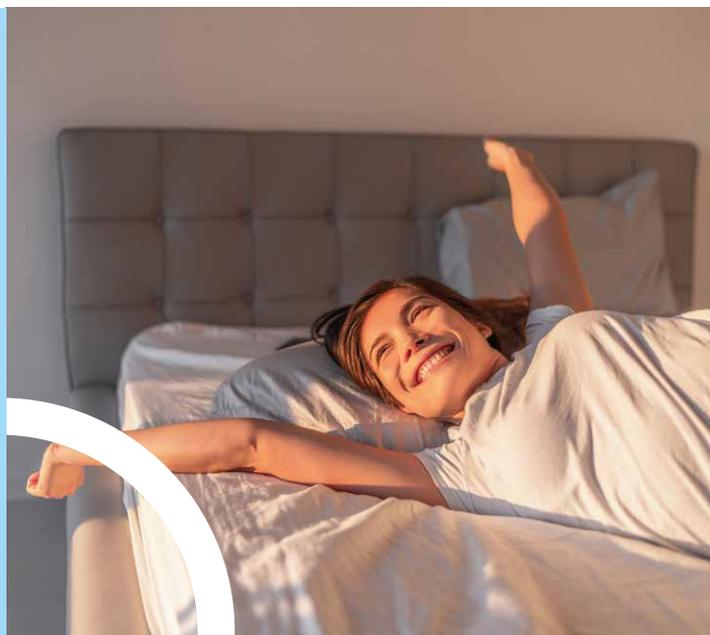
Mes créations sont fines et élégantes. Je travaille uniquement des métaux précieux, l'or jaune, rouge ou blanc, ainsi que des pierres précieuses, des diamants et des perles. Je puise mon inspiration dans la nature, étant fascinée par les insectes, mais je me passionne également pour les formes géométriques. Toutes mes pièces sont uniques ou font partie de petites séries en nombre très limité, réalisées entièrement à la main.

**Étant Maître orfèvre luxembourgeoise, qu'attendez-vous de votre participation au salon de l'artisanat qui aura lieu l'année prochaine?**

Le plus important pour moi est de montrer mon travail et de partager ma passion avec le public. Je souhaite également profiter de cette occasion pour faire connaissance avec d'autres artistes et élargir mon horizon. Il va de soi que j'espère aussi faire des ventes fructueuses.

[www.romycolle.com](http://www.romycolle.com)

# A Mondorf-les-Bains, on double la mise!



## Vakanz zu Munneref- wou soss?

 Mondorf-les-Bains

**Vous disposez d'un bon de 50€ offert par le ministère du tourisme luxembourgeois et vous optez pour un hôtel de Mondorf-les-Bains ?**

MONDORF PROMOTION vous en offre un second pour une deuxième nuit consécutive dans le même établissement.

Valable du 15 juillet au 31 décembre 2020 pour les 500 premiers visiteurs dans un de nos hôtels participants.



**CASINO 2000**  
*Mondorf-les-Bains, Luxembourg*



### Règlement et informations :

Tél. : +352 23 66 75 75

info@visitmondorf.lu • www.visitmondorf.lu

# MONDORF DOMAINE THERMAL

*Bien-être et détente au naturel,  
à deux pas de chez vous.*

Pour une journée, un week-end, un séjour prolongé, plongez dans l'univers de MONDORF Domaine Thermal. Immergez-vous dans un écrin naturel unique pour vous offrir des moments de bien-être, de soins et de détente sans pareil.



46

Depuis la découverte des vertus de la source d'eau thermale en 1847, MONDORF Domaine Thermal est la référence en matière de cures thermales au Grand-Duché de Luxembourg mais aussi de la Grande Région.

Si le Domaine Thermal jouit aujourd'hui de cette réputation séculaire, c'est grâce à ses prestations en matière de médecine thermale, cures préventives ou curatives, mais aussi grâce à la qualité de son hôtellerie et de sa restauration. Pour vivre des moments de plénitude totale et revigorante, les espaces Spa, Wellness et Fitness viennent compléter cet ensemble unique, dédié entièrement à la remise en forme et à la sérénité.

Son parc de plus de 45 hectares, aménagé autour de la «Gander», petite rivière qui marque la frontière entre le Luxembourg et la France, vous invite à la promenade le long de ses sentiers ombragés, jalonnés d'œuvres d'art et de sculptures. Cet endroit incite à l'évasion et au bonheur simple tout en éveillant ce sentiment profond de ne faire qu'un avec la nature.

L'intégralité du personnel, hautement qualifié, saura vous accompagner, vous guider et vous conseiller pour faire de vos

séjours à MONDORF Domaine Thermal, des moments uniques de bien-être, de détente et de lâcher-prise.

Découvrez cet endroit magique, hors du temps et de l'espace, tout près de chez vous et renseignez-vous sur l'intégralité des services, des soins et des produits mis à votre disposition sur [mondorf.lu](http://mondorf.lu) ou lors de votre prochaine visite. Respirez et prenez le temps de vous ressourcer, naturellement.

#### Offrez MONDORF

Découvrez toutes les idées cadeaux sur [mondorf.lu](http://mondorf.lu) et offrez du bien-être à vos proches.

Profitez également des dernières offres SPA «spécial automne».

#### Plus d'informations:

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

Tél.: +352 23 666-666

[domaine@mondorf.lu](mailto:domaine@mondorf.lu)

# CASINO 2000

## Les infos pratiques



### PURPLE LOUNGE

Tous les jours de 18h00 à minuit  
La cuisine de 18h30 à 22h00  
Vendredi et samedi jusqu'à 22h30  
Dimanche pour le déjeuner  
(+352) 26 678 - 420

### SNACK BAR

Tous les jours  
De 10h00 à minuit  
(+352) 26 678 - 456

### LES ROSES

Vendredi et samedi de 18h30 à minuit  
Lundi et jeudi de 18h30 à 22h30  
Dimanche de 12h00 à 14h00 (menu unique)  
et de 18h30 à 22h30  
(+352) 26 678 - 410



### CASINO

L'Espace Machines à Sous est ouvert  
tous les jours dès 10h00



### 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  
3 restaurants  
3 bars  
2 hôtels  
1 salle de concerts & spectacles  
2 espaces de réception

... MAIS AUSSI

520.000 visiteurs par an  
210 collaborateurs  
10.000 m<sup>2</sup> de divertissements  
200 concerts & spectacles par an



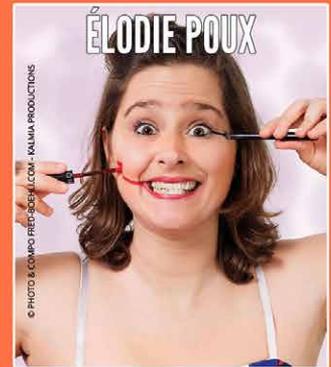
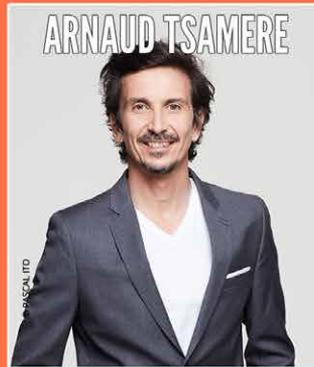
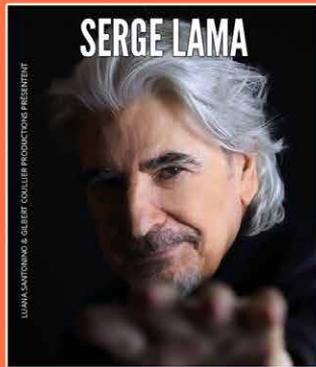
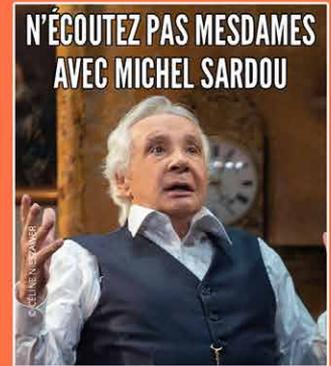
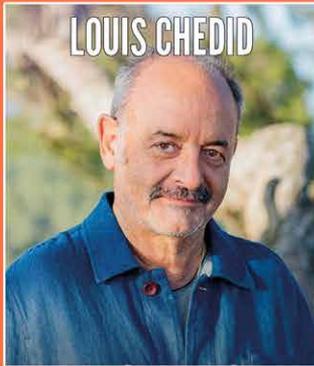
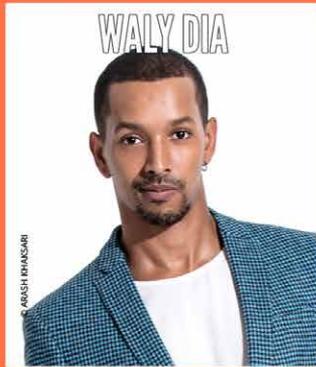
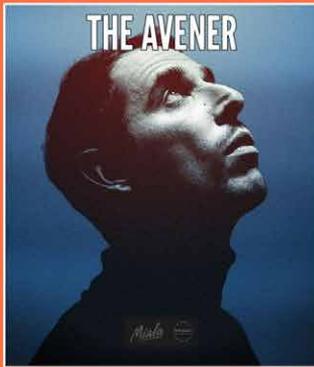
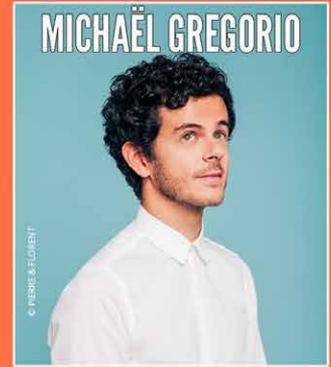
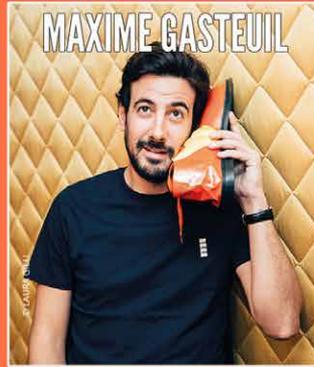
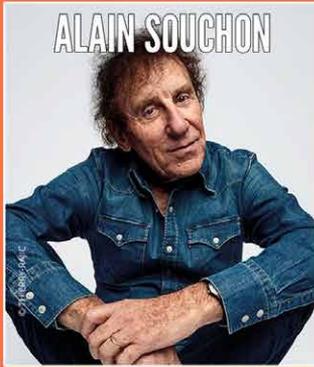
Les horaires peuvent être modifiés. Pour être informé, rendez-vous sur [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)

# CASINO 2000

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

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Réserve aux personnes majeures.



**CASINO 2000**  
*Mondorf-les-Bains, Luxembourg*

CASINO2000.LU | TICKET-REGIONAL.LU