

LES ROSES

fine dining

PASSAGE DE RELAIS AU RESTAURANT LES ROSES !

François Jagut prend la relève d'Alain Pierron

Après plus de vingt ans au restaurant « Les Roses », Alain Pierron passe le relais à son second François Jagut.

Toute histoire a une fin mais chaque fin annonce un renouveau. Ainsi, une page se tourne pour Alain Pierron mais une nouvelle s'ouvre pour le Chef **François Jagut**.

Il aura été son chef de partie puis son second pendant près de 15 ans, le remplacer aux commandes de la cuisine des Roses était la suite logique. On promet donc aux gourmets un changement dans la continuité.

Les habitués du restaurant connaissent déjà François mais il est temps de mettre davantage en lumière ce breton dont la cuisine contemporaine trouve son inspiration au fil des saisons.

La cuisine, il est tombé dedans quand il était petit, notamment grâce à sa grand-mère. Il le dit lui-même, « *La cuisine, c'est une passion que je cultive depuis ma plus tendre enfance.* »

Après une formation en école hôtelière, ce sont ses stages dans de grandes maisons étoilées qui lui permettront d'acquérir une solide expérience. On retiendra notamment le Château de Locguénolé, haut lieu de la gourmandise bretonne, et la Chaîne d'Or, restaurant gastronomique en Normandie.

Sa rencontre avec Olivier Roellinger et son travail auprès Marc Veyrat, deux grands chefs étoilés français, l'ont largement inspiré.

Et c'est le 1^{er} mars 2005 qu'il s'installe pour la première fois au piano du restaurant « Les Roses ». Il n'en bougera plus !

Jeudi 1^{er} octobre 2020, François Jagut devient officiellement le nouveau chef exécutif des Roses. Il a choisi, Loïck Martinez, jeune chef de 23 ans, à la passion débordante, pour le soutenir et devenir son second.

Côté cuisine, il associe avec bonheur les produits de la mer aux fleurons luxembourgeois.

On dégustera ainsi du **Caviar Mailian-Mailov** sur un Cannelloni de Truite de l'Our et de Chèvre Frais. Sa dégustation dépasse la simple expérience gustative. Ses grains sont lumineux et brillants de couleur gris clair, ambrés. Intensément iodé, il libère des saveurs de fruits secs et de noix à la rétro-olfaction.

On poursuit avec le **Homard de Bretagne** juste cuit, accompagné de racines travaillées en Pickles, d'une Tuile de Corail, le tout relevé par un Ketchup de Tamarin.

Le **Saint-Jacques** garde toute sa place sur la carte et devient même le **Plat Signature du Chef**. Il lui apporte une touche automnale lorsqu'il l'accompagne de butternut confit mais aussi contemporaine avec ce sorbet au jus de carottes fermentées. Une technique ancestrale grâce à laquelle on obtient quelque chose de totalement nouveau qui décuple les saveurs. Des arômes inattendus, des textures, une palette gustative inédite !

LES ROSES

fine dining

François Jagut saura aussi nous surprendre avec les desserts : Celui du moment est un **Tube de Chocolat** fourré d'une Ganache Mûre, recouvert d'une Crème de Vanille de Madagascar accompagné d'une Glace aux Cèpes. Une association à la fois surprenante et délicate.

Parmi les suggestions, notre cœur balancera entre tous ces mets savoureux. Il nous faudra ainsi choisir... ou pas... entre le Homard, le Foie Gras ou encore le Bœuf Wagyu.

Sans oublier le fameux **Dîner des Gourmets**, chaque jeudi, dimanche et lundi soir : 3 plats du Chef, 2 verres de vin, eau et café inclus pour 58 €. Indétrônable !

Toute l'équipe des Roses vous accueille du jeudi au lundi de 18h30 à 22h30.
Un menu unique vous est également proposé le dimanche au déjeuner.

Toutes les informations sont sur le site www.casino2000.lu et notre actu sur facebook.com/casino2000lu/
Le restaurant est réservé aux personnes majeures, munies d'une pièce d'identité.

Contact presse : Anne LEICK a.leick@casino2000.lu