

CASINO 2000

SHOWS • FOOD • LIFESTYLE • GAMES • EVENTS

N°11

2

COOL



CASINO 2000

Mondorf-les-Bains, Luxembourg

RESTAURANTS

CONCERTS & SHOWS

EAT & DRINK

HOTELS

YOUR DAILY DOSE OF ENTERTAINMENT

YOUR DAILY DOSE OF

GASTRONOMY

Chez CASINO 2000, on fait le plein d'émotions au quotidien.

Chaque jour, on vibre, on rit, on savoure, on voyage.

On découvre des lieux uniques tels que le restaurant Les Roses ou le Purple Lounge, on vit des expériences inoubliables grâce à une line up qui fait rêver.

A vous les concerts, les one-man shows et les spectacles les plus fous.

Alors, on se voit quand ?

f @ y in

CASINO2000.LU

BOUCHÉES DOUBLES

Cette année encore, le CASINO 2000 n'a pas chômé pour offrir à ses visiteurs la meilleure expérience possible. De la programmation des spectacles aux nouveaux espaces en passant par les menus de ses incontournables restaurants, tout a été mis en œuvre pour dynamiser encore et encore l'établissement de Mondorf-les-Bains, toujours en mouvement.

La présence de grandes stars de la scène musicale rappelle combien le CHAPITO est l'une des scènes phare du Grand-Duché. Avec la venue d'immenses noms, comme Laurent Voulzy, Thomas Dutronc, Charlie Winston ou Jamie Cullum, le casino rayonne au-delà même de la Grande Région luxembourgeoise.

La liste des stars qui vont fréquenter l'établissement le temps d'une soirée ou d'un spectacle a rarement été si riche. Car les équipes du CASINO 2000 s'emploient à faire de votre venue à Mondorf-les-Bains un instant unique.

Moment d'exception que vous pouvez aussi enrichir d'un repas dans l'une des deux adresses du complexe. Au trendy Purple Lounge ou au restaurant gastronomique Les Roses – dont le chef, François Jagut s'est vu décerner le titre de Chef de l'Année 2025 par le Guide Gault&Millau Luxembourg –, les menus se dessinent au fil des saisons.

Après l'ouverture du nouvel OFFSIDE, dédié en grande partie aux sports avec notamment un bar et des postes de paris sportifs de la Loterie Nationale, encore deux nouveaux espaces apparaissent en 2025. Ainsi, une grande salle sera réservée à l'événementiel corporate, dans laquelle les entreprises pourront organiser séminaires, conférences ou cocktails. Et le passage de l'entrée à la salle du CHAPITO prendra aussi un nouveau visage, plus large, plus moderne et plus aéré.

Une belle saison s'annonce donc au CASINO 2000 qui promet encore et toujours de nouvelles surprises et de nouveaux événements.

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

MIT VOLLEM EINSATZ

Auch dieses Jahr hat das CASINO 2000 alles daran gesetzt, seinen Besuchern ein erstklassiges Erlebnis zu bieten. Von der Planung spektakulärer Shows über innovative Räumlichkeiten bis hin zu exquisiten Menüs in seinen renommierten Restaurants – nichts wurde dem Zufall überlassen, um die ohnehin schon pulsierende Atmosphäre in Mondorf-les-Bains noch weiter zu beleben.

Die Präsenz internationaler Musikgrößen unterstreicht den Stellenwert des CHAPITO als eine der führenden Veranstaltungsbühnen des Großherzogtums. Mit Auftritten von Weltklasse-Künstlern wie Laurent Voulzy, Thomas Dutronc, Charlie Winston oder Jamie Cullum macht sich das Casino weit über die luxemburgische Großregion einen Namen.

Selten war die Liste der Stars, die für einen Abend oder eine Show zu Gast sein werden, so beeindruckend. Das Team des CASINO 2000 arbeitet unermüdlich daran, Ihren Aufenthalt in Mondorf-les-Bains zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Diesen besonderen Moment können Sie mit einem kulinarischen Hochgenuss in einem der beiden hauseigenen Restaurants abrunden. Ob im Gourmetrestaurant Les Roses – dessen Küchenchef François Jagut vom Guide Gault&Millau Luxembourg zum Koch des Jahres 2025 gekürt wurde – oder im angesagten Purple Lounge: Die saisonalen Menüs versprechen höchsten Genuss.

Nach der Eröffnung des neuen OFFSIDE, das mit seiner Bar und den Sportwetten-Terminals der Loterie Nationale hauptsächlich Sportbegeisterten gewidmet ist, entstehen 2025 zwei weitere attraktive Bereiche. Ein großzügiger Saal wird künftig für Firmenveranstaltungen reserviert sein, ideal für Seminare, Konferenzen oder Empfänge. Zudem wird der Durchgang vom Eingang zum CHAPITO-Saal neu gestaltet – großzügiger, moderner und luftiger.

Eine vielversprechende Saison steht also im CASINO 2000 bevor, das auch weiterhin mit neuen Überraschungen und Events aufwarten wird.

Eine gute Lektüre wünscht Ihnen
Guido BERGHMANS,
Generaldirektor

EAT & DRINK

- 06** **LES ROSES**
Un chef créateur de saveurs
- 10** **PURPLE LOUNGE**
Le trend dans l'assiette
- 20** **OFFSIDE BAR**
Le niveau de toutes les rencontres sportives
- 22** **SNACK BAR**
Cool & Easy
- 25** **COOPER'S**
Un bar qui a du flair
- 26** **LËT'Z SPRITZ**
Le cocktail frais 100 % Grand-Duché
- 38** **UNE RECETTE, UN VIN**
Tartare de veau et asperges blanches
- 42** **LE GINGEMBRE**
L'épice qui réveille les sens



INSIDE CASINO

- 14** **CHAPITO**
Des espaces à privatiser
- 16** **INTERVIEW**
Laurent Heyd
- 18** **NOUVEAUX ESPACES**
Le casino pousse encore les murs
- 21** **OFFSIDE GAMES**
Le repaire des fans de sport
- 23** **HÔTEL**
Le casino : on y dort !
- 24** **TABLES DE JEUX**
Le Black Jack, comme les grands
- 39** **MACHINES À SOUS**
Maîtriser son jeu
- 47** **INFOS PRATIQUES**
de CASINO 2000



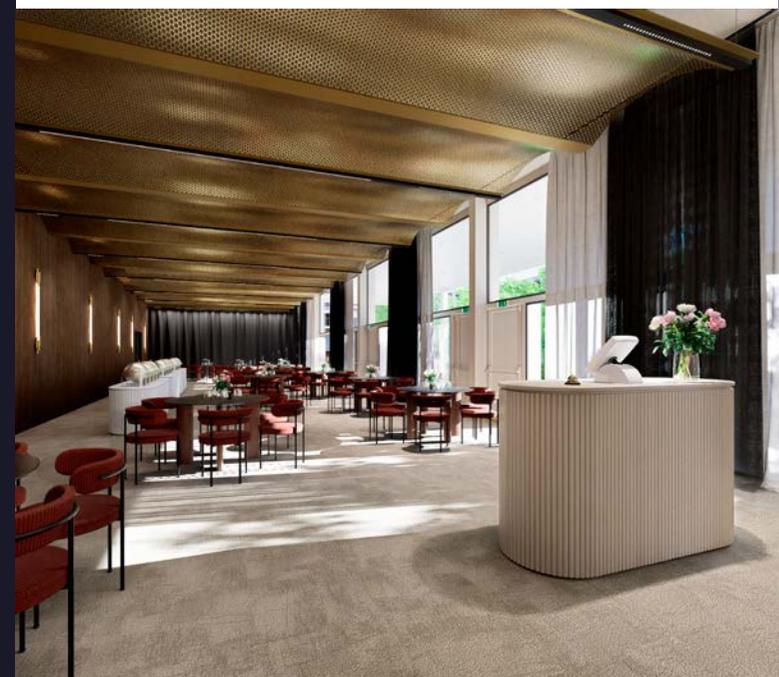
SHOWTIME

- 15** **RÉTROSPECTIVE**
Retour sur les événements
- 29** **INTERVIEW**
Natacha Vaz
- 30** **HUMOUR**
Drôle de CHAPITO
- 32** **CHANSON FRANÇAISE**
Que de tubes !
- 34** **INTERNATIONAL**
Show Casino
- 35** **STARS & STORIES**
Découvrez vos vedettes préférées
- 36** **MUSICAL CHARITY GALA**
Une soirée au profit des enfants



LIFESTYLE

- 40** **SHOPPING**
La couleur Pantone de l'année 2025
- 44** **CULTURE**
Livres, musiques et films



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

TIRAGE
126 000 exemplaires

CONCEPTION & RÉALISATION
Luxe Taste & Style S.à r.l.
11, Um Lënster Bierg –
L-6125 Junglinster

PHOTOS
Dominika Montonen-Koivisto,
Vincent Remy, Claude Piscitelli,
CASINO 2000, Frank Weber,
Laurie-Anne Allard, Eric Chenal

EN COUVERTURE
Paul Mirabel
© FIFOU





LES ROSES

Un chef créateur
de saveurs

Le restaurant gastronomique du casino a bénéficié d'une belle reconnaissance par Gault&Millau : son chef a été gratifié du titre de « Chef de l'année 2025 » par le célèbre guide gastronomique.

CHEF DE L'ANNÉE 2025 AU LUXEMBOURG

Cela fait vingt ans que François Jagut œuvre aux fourneaux du restaurant Les Roses. Un anniversaire qu'il a pu célébrer en grande pompe avec la prestigieuse distinction qu'il a reçue du Gault&Millau Luxembourg. Son titre de Chef de l'Année 2025, il le doit à son travail et à son perfectionnisme, mais aussi « à toute l'équipe avec laquelle [il] travaille », précise celui qui met toujours autant de plaisir à préparer des plats aussi délicats que poétiques.



LA QUALITÉ AVANT TOUT

Et le Breton ne ménage pas ses créations, toujours à l'affût de nouvelles saveurs, de nouvelles associations gustatives et du bon produit. Pour lui, ce titre vient « confirmer tout ce que l'on a essayé de mettre en place ces dernières années », détaille le chef. « On est sur la bonne voie », sourit-il humblement.

UNE GRANDE MÉDIATISATION

Depuis son titre de Chef de l'Année 2025, François Jagut enchaîne les interviews, les émissions télé, les radios. Au Luxembourg mais aussi en dehors des frontières. RTL, Télécran, le Wort, l'Essentiel, Le Quotidien, Tageblatt, Le Républicain Lorrain, Vosges TV... la liste est longue. « Au départ, être sous le feu des projecteurs, ça intimide », explique-t-il. « Ça met un peu une pression car même si on donne toujours le meilleur, on est davantage observé que d'habitude. »



W
*Ça met un peu
 une pression car
 même si on donne
 toujours le meilleur,
 on est davantage
 observé que
 d'habitude.*

FRANÇOIS JAGUT

UN NOUVEAU SOMMELIER

Qu'à cela ne tienne, le chef et ses équipes continuent d'enchanter les clients des Roses et c'est bien ce qui compte. Le sommelier historique du restaurant, Thierry Corona, parti à la retraite en décembre 2024 a formé un remplaçant de choix : c'est désormais le jeune Guillaume Grabisch qui s'occupera des accords. Après avoir découvert le vin de façon complète, du travail de la vigne à la vinification et au commerce, ce palais sûr a su trouver sa place au sein de l'équipe et dans le cœur de la clientèle des Roses.

DES ÉQUIPES SOLIDES

Si en salle l'équipe est toujours menée par la dynamique Valérie Boyenval, épaulée par son bras droit Lionel Caromel, en cuisine, les « disciples » du chef Jagut sont aussi fidèles au poste. Son second, Loïck Martinez, en est à

sa 5^e année de complicité, quant à Florian Crugnola à la pâtisserie et Nicolas Bouillon, chef de partie, ils œuvrent toujours de concert autour du piano.

UNE AMBIANCE FINE MAIS DÉCONTRACTÉE

Qui dit restaurant gastronomique, ne dit pas forcément ambiance guindée. Ici, le service est aux petits soins mais jamais à court de sourire. Tout le monde se montre très abordable, comme les tarifs proposés : en semaine, vous pourrez dîner à partir de 72 €, et 82 € le week-end. What else ?



RESTAURANT LES ROSES

Découvrez toutes nos offres, les menus et la carte sur casino2000.lu.



DE LES ROSES: EIN KULINARISCHES MEISTERWERK

Das Casino-Gourmetrestaurant erhielt besondere Anerkennung von Gault&Millau: Sein Küchenchef wurde mit dem Titel „Chef des Jahres 2025“ ausgezeichnet. François Jagut zaubert seit zwanzig Jahren kulinarische Meisterwerke im Les Roses. Nun wurde sein Können von Gault&Millau Luxemburg ausgezeichnet. Der Titel basiert auf Hingabe und Präzision, wobei er „dem ganzen Team“ dankt, während er weiterhin Gerichte kreiert, die Technik mit poetischer Präsentation verbinden. Der bretonische Koch verfeinert ständig seine Kreationen, immer auf der Suche nach neuen Aromen und Qualitätszutaten. Diese Auszeichnung „bestätigt unsere Bemühungen der letzten Jahre. Wir sind auf dem richtigen Weg“, lächelt er bescheiden.



LU LES ROSES: E KULINARESCHT MEESCHTERWIERK

Eng besonnesch Auszeechnung vu Gault&Millau fir de Gourmetrestaurant vum CASINO 2000: Säi Kichechef gouf mam Titel „Chef vum Joer 2025“ geéiert. De François Jagut kréiert zanter zwee Joerzénge kulinaresch Merveillen am Les Roses. Dës Leeschtung gouf elo mat der Gault&Millau-Auszeechnung gekréint. Den Titel verdankt hie sengem Engagement a senger Prezisioun, mee och „sengem ganzen Team“, wéi hie seet. Seng Plate kombinéieren technesch Finesse mat poetescher Presentatioun. De Kichechef aus der Bretagne verfeinert stänneg seng Kreatiounen, sicht permanent no neien Aromaen an héichwäertegen Ingredienten. Dës Auszeechnung „bestätegt ons Aarbecht vun de leschte Joren“, erklärt hie bescheiden. „Mir sinn um richtege Wee.“



EN LES ROSES: A CULINARY MASTERPIECE

The casino's gourmet restaurant gained Gault&Millau's prestigious seal of approval when its chef was awarded the coveted 'Chef of the Year 2025' title. François Jagut has crafted culinary magic at Les Roses for twenty years. He celebrated this milestone with this distinguished honour from Gault&Millau Luxembourg. The title recognises his dedication and precision, though he credits "the entire team", while continuing to create dishes balancing technique with poetic presentation. This Breton chef constantly refines his creations, seeking new flavours and quality ingredients. For him, this accolade "validates our efforts in recent years". "We're on the right track," he smiles modestly.



PURPLE LOUNGE

Le trend dans l'assiette

Le Purple Lounge est sans conteste le restaurant le plus trendy du casino. Et la convivialité, sa marque de fabrique, se retrouve aussi bien dans les assiettes que durant ses rencontres intimistes avec des vedettes, lors des soirées Stars & Stories.

Une déco qui fait la part belle au végétal, pluie de verdure, tables en bois brut, le tout dans une ambiance feutrée rehaussée par des sièges en velours, des lumières tamisées le soir venu, et des assiettes tout aussi réconfortantes. Vous voilà au Purple Lounge.

UNE CUISINE INNOVANTE

L'établissement du casino propose une nouvelle carte trois fois par an, pleine de découvertes, d'exotisme et aussi des classiques dont on raffole.

Toujours à la recherche des dernières tendances gastronomiques, les chefs ne ménagent pas leurs efforts pour apporter des saveurs toujours plus innovantes. Pour 2025, ils ont décidé de suivre l'actualité : ils proposeront plusieurs plats aux influences japonisantes en clin d'œil à l'Exposition universelle d'Osaka.

Pour parfaire la tendance nippone, il fallait, bien sûr, proposer le roi des mets de l'Archipel : le bœuf wagyu ! Aussi les chefs ont-ils découvert une ferme luxembourgeoise qui élève du bœuf wagyu. Désormais donc, ils proposent une sauce bolognaise à base de ce bœuf au goût parfumé. Présent aussi en rumsteak en plat principal, le bœuf japonais est sans conteste l'une des stars de la carte.





LES BURGERS FONT SENSATION !

Autres stars toujours au menu : les fameux burgers du Purple Lounge. La carte propose toujours le Cheeseburger, un de ses best-sellers dont la popularité ne se dément pas. Aussi, les chefs aiment apporter au gré des saisons et de leurs envies de nouvelles références de Burgers pour ceux qui préféreraient un peu de nouveauté et parfois même d'exotisme !

Évidemment, les indétrônables bouchée à la Reine, escalope panée, tagliata de bœuf ou fish&chips restent continuellement à la carte pour les adeptes de ces grands classiques gourmands.

Côté végétarien, le restaurant propose toujours des petits plats bien travaillés : un camembert chaud, une soupe de lentilles, des salades gourmandes, ou des plats de résistance comme le curry Massaman, venu de Thaïlande, que l'on peut, si on le désire, agrémenter de poulet.

Avec ses desserts gourmands et toujours bien servis, le Purple Lounge propose donc à chaque saison, aux côtés de ses classiques, des plats conviviaux et bien pensés, toujours à la pointe des tendances culinaires.

LIEU DE CONFIDENCES

Pour déguster ces recettes gourmandes, rien de tel qu'un écrin de qualité : aussi, le Purple Lounge est-il un endroit de choix pour des soirées exceptionnelles. Régulièrement, c'est là que se tiennent les soirées Stars & Stories, des rencontres intimistes avec des vedettes de tous bords (journalistes, comédiens, musiciens, sportifs...).

Le principe : le public se retrouve en face de l'invité de la soirée, qui est interviewé par un animateur sur sa vie, sa profession, ses réalisations, les anecdotes autour de son parcours, ses passions... Une fois l'entretien terminé, commence alors une seconde partie où le public est convié à poser ses questions.

Des peintures comme Sophie Thalman, Michael Jones, CharElie Couture, Smaïn, Manu Katché, Djibril Cissé, se sont déjà prêtées à l'exercice... Retrouvez les prochains rendez-vous des soirées Stars & Stories en page 35.



PURPLE LOUNGE

Découvrez toutes nos offres, les menus et la carte sur casino2000.lu.



DE PURPLE LOUNGE: TRENDIGE GASTRONOMIE IM CASINO

Die Purple Lounge ist das angesagteste Restaurant des Casinos, das einladende Küche mit intimen Promi-Events verbindet. Die Einrichtung punktet mit Naturholz, üppigem Grün und Samtsitzen. Die Speisekarte wird dreimal jährlich aktualisiert, mit exotischen Aromen und beliebten Klassikern. Die Weltausstellung in Osaka hat die Köche dazu bewogen, japanische Gerichte einzuführen, darunter lokales Wagyu-Rind. Auf Burger und Bouchée à la Reine muss auch niemand verzichten. Vegetarier können sich u. a. auf warmen Camembert und Thai-Curry freuen. Auf dem Programm: Stars & Stories Events mit Prominentengesprächen und anschließender Publikumsfragerunde.



LU PURPLE LOUNGE: TREND-GASTRONOMIE AM CASINO

D'Purple Lounge ass den ugesote Restaurant am Casino, deen eng attraktiv Kiche mat intime Promi-Events kombinéiert. De Menü gëtt dräimol am Joer mat exoteschen Aromaen a Klassiker aktualiséiert. D'Weltausstellung zu Osaka huet d'Käch dozou animéiert, japanesch Platen unzëbiden, dorënner lokaalt Wagyu-Rëndflesch. Op säi Liblingsburger oder Bouchée à la Reine muss awer och kee verzichten. Als vegetaresch Optiounen stinn ë. a. waarme Camembert an Thai-Curry zur Auswiel. Um Programm: Stars & Stories Events mat Prominenten an uschléissendem Publikumsgespréich.



EN PURPLE LOUNGE: THE CASINO'S HIPPEST EATERY

The Purple Lounge is the casino's trendiest restaurant, combining inviting cuisine with intimate celebrity events. The interior features natural wood, lush greenery and velvet seating. The menu is updated three times a year with exotic flavours and comfort classics. For 2025, the chefs have introduced Japanese dishes to mark the Osaka World Expo, including locally farmed Wagyu beef. Popular burgers remain alongside favourites like bouchée à la Reine. Vegetarian options include warm Camembert and Thai curry. The venue hosts Stars & Stories events, where guests can enjoy conversations with celebrities, followed by audience Q&A sessions.

CHAPITO

Des espaces à privatiser



Que vous soyez 40 ou 600, il est possible pour les entreprises de privatiser des espaces du CASINO 2000, salles ou restaurants, pour y passer un moment privilégié.

Saviez-vous que l'immense espace du CHAPITO et ses 1 300 m² ne propose pas seulement des concerts, des one-man-shows ou des pièces de théâtre ? C'est aussi le lieu de belles réceptions corporate, organisées pour les entreprises par toutes les équipes du CASINO 2000, qui ont développé leur offre ces derniers mois.

DE NOUVEAUX ESPACES

Dès 2025, le casino repousse encore ses limites en proposant de nouvelles salles adaptées aux événements professionnels et privés. Vous pourrez accueillir de 40 à 180 invités pour une réception privée et jusqu'à 250 convives en cocktail dînatoire.

Besoin d'un lieu plus spacieux ? Le CHAPITO vous ouvre ses portes avec une capacité d'accueil de 650 personnes en dîner assis et 1 000 en cocktail. Et parce que l'organisation d'un événement doit être un plaisir, nous mettons à votre disposition un service clé en main : location, traiteur, DJ, décoration, boissons... Nous nous occupons de tout pour que votre événement soit une réussite sans stress !

UNE OFFRE TRAITEUR ÉLARGIE

Depuis 2024, le casino élargit son offre gastronomique en collaborant avec des traiteurs de renom : Marcotullio, Julien Cliquet, Steffen mais aussi De Schnékert, Kaempff-Kohler ou Paul Eischen. Notre ambition ? Répondre à toutes vos envies, du banquet prestigieux à la réception plus décontractée. Nous avons même organisé une soirée au charme champêtre avec les salaisons Meyer et leurs charcuteries artisanales. Du sur-mesure pour une expérience unique et mémorable !

PRIVATISEZ NOS RESTAURANTS POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Offrez à vos invités un cadre exclusif et une atmosphère personnalisée. Le casino vous permet de privatiser ses restaurants selon l'ambiance que vous souhaitez créer. Les Roses : un décor élégant et raffiné pour 40 personnes. Le bar OFFSIDE : une atmosphère dynamique et sportive pour 30 à 40 convives. Le Purple Lounge : un cadre trendy et branché pouvant accueillir jusqu'à 150 couverts.

Quelle que soit votre vision... tout est pensé pour faire de votre événement un succès.

En attendant pour toute question ou information, il faut juste prendre contact avec myevent@casino2000.lu.

RÉTROSPECTIVE

Retour sur quelques événements marquants qui vous ont fait rire, chanter, vibrer... sur la scène du CHAPITO.

PABLO MIRA
28.02.2025



IBRAHIM MAALOUF
17.12.2024



DANY BOON
05.03.2025



JENIFER
12.03.2025

PASCAL OBISPO
22.02.2025



ANNE ROUMANOFF
26.01.2025



DIANE SEGARD
14.12.2024



CHRISTOPHE WILLEM
11.10.2024



LAURENT HEYD

« Offrir une expérience unique et accompagner les équipes au quotidien »

Laurent Heyd est, depuis mai 2024, le gérant de la société de restauration du CASINO 2000. Ce dynamique manager revient sur son parcours et sur la direction qu'il souhaite prendre à son nouveau poste.

QUE SIGNIFIE ÊTRE GÉRANT AU CASINO 2000 ?

En tant que gérant, je supervise l'ensemble de nos établissements – deux restaurants, deux bars et un Snack Bar – en veillant à la qualité de l'offre, à la satisfaction client et à la rentabilité. Mon rôle englobe la gestion opérationnelle, le management des équipes, le suivi financier et le développement commercial, tout en garantissant le respect des normes en vigueur. Mon objectif : offrir une expérience unique et maintenir une dynamique de croissance pour nos établissements.

QUI ÊTES-VOUS ?

J'ai débuté ma carrière au CASINO 2000 en tant que serveur, puis j'ai progressivement découvert les différents métiers du secteur de la restauration pendant plus de 15 ans jusqu'à prendre la responsabilité commerciale et opérationnelle du département Meetings & Events.

Cela m'a permis d'acquérir une vision globale du fonctionnement d'un établissement, pour aujourd'hui en être le gérant. Mon rôle, c'est aussi de fédérer les équipes au quotidien. Au delà des challenges professionnels, je suis un sportif passionné, j'adore me dépasser. J'ai participé notamment à l'Ultra-Trail du Mont-Blanc, une course de 171 km et 10 000 mètres de dénivelé positif en 41h.

QUEL EST LE SECRET POUR RESTER À LA PAGE ?

Savoir ce qui se fait ailleurs, sortir du quotidien et aller chercher l'innovation là où elle se trouve. Nous étions récemment présents par exemple au Sirah à Lyon, nous avons pu découvrir de nouvelles technologies adaptées à la restauration, dans l'optique de nous faire gagner du temps.

C'EST DONC TOUJOURS L'EFFERVESCENCE...

Au CASINO 2000, on ne reste jamais inactif. Phase après phase, l'établissement est en passe de terminer sa modernisation physique complète, il n'y a jamais de temps mort. Même durant les fermetures liées à la Covid, nous avons pris du recul sur nos réalisations des dernières années et réfléchi à comment aller encore de l'avant.

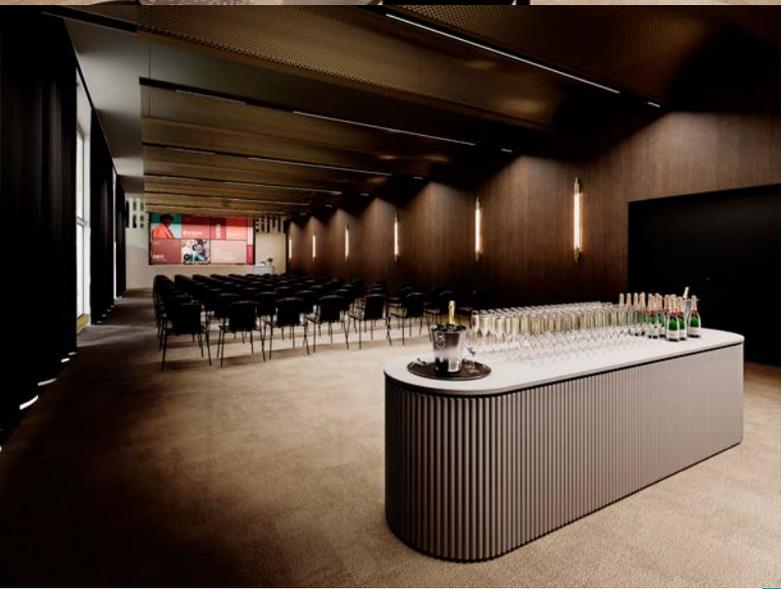
C'EST DE CETTE FAÇON QUE VOUS AVEZ PENSÉ LE NOUVEAU BAR OFFSIDE ?

Absolument. Pour ce bar davantage tourné vers les sports, nous sommes allés observer ce qui se faisait dans les bars sportifs, mais également dans des salons jusqu'à Londres. Il faut s'imprégner, goûter, observer.

QUELLE EST VOTRE APPROCHE POUR FAIRE ENTRER LES NOUVELLES TECHNOLOGIES DANS VOS ACTIVITÉS ?

Qu'il s'agisse de logiciels de restauration, de réservations ou d'intelligence artificielle, nous sommes en constante recherche. Par exemple, nous avons fait suivre une formation à nos chefs, sur l'intelligence artificielle en cuisine. Mais pas d'inquiétude : au final, c'est toujours l'humain qui goûte et qui analyse, et nous nous faisons un plaisir de travailler avec les chefs et de tester leurs dernières élaborations.

NOUVEAUX ESPACES



Le casino pousse encore les murs !

Au cours du 2^e trimestre 2025 deux nouveaux espaces vont faire leur apparition au sein de CASINO 2000, apportant fluidité et convivialité pour les spectateurs du CHAPITO ainsi qu'une nouvelle zone privatisable.

Non vous ne rêvez pas : le casino va encore s'agrandir ! Enfin, question de point de vue : des espaces qui n'étaient pas utilisés de la même façon vont désormais être accessibles au public.

C'est toujours le cabinet EL'LE Architects qui poursuit les rénovations au sein de l'établissement de Mondorf-les-Bains, donnant ainsi une unité à l'ensemble des salles du complexe. « Nous avons été chargés d'aménager un espace avec deux fonctions très différentes. D'un côté une salle pour des événements, comme des conférences ou des dîners, de l'autre côté un passage pour aller dans la grande salle du CHAPITO », précise Élodie Lenoir, co-fondatrice du cabinet.

UNE NOUVELLE OFFRE

C'est donc la pièce tout en longueur qui était auparavant utilisée comme galerie d'art, qui va désormais devenir un endroit idéal pour tous les rendez-vous business.



« Dans cette nouvelle salle, on pourra accueillir entre 40 et 180 personnes en mode conférence, et 200 à 250 personnes en configuration cocktail dînatoire », précise Laurent Heyd, le gérant de la société de restauration. « C'est réellement une nouvelle offre, car nous n'avions pas cette taille de salle auparavant pour la privatisation », poursuit-il.

UNE UNITÉ DANS LES CODES

« Nous avons revu le plafond, qui sera recouvert d'un ensemble voûté doré, afin de définir visuellement l'espace tout en laissant le sol libre pour différents aménagements », explique l'architecte d'intérieur Élodie Lenoir.

Les imposants murs sont désormais recouverts d'un élégant revêtement bois, à l'image de ceux

existants à l'entrée du restaurant Les Roses. « Le côté business est exprimé par cet aménagement chic et formel en apportant une touche d'éléments naturels et épurés par le bois et un enduit acoustique », termine la professionnelle.

ENTRÉE PLUS FLUIDE POUR LE CHAPITO

De l'autre côté, c'est tout un espace nouveau qui va voir le jour, dès l'entrée dans le complexe de jeu. Ce passage, qui servira notamment à se rendre jusque dans la salle du CHAPITO, sera aussi modernisé. L'ouverture, depuis l'entrée, sera complètement différente : des écrans, mais aussi de nouvelles machines à sous seront installés. Tout un nouveau parcours plus fluide et plus accueillant encore pour aller assister à son spectacle.



OFFSIDE BAR

Le niveau de toutes les rencontres sportives

Féru de sport, c'est au niveau OFFSIDE du casino qu'il faudra vous rendre. Le BAR vous offrira un bon moment de partage et de détente, quand, côté GAMES, vous pourrez parier sur les événements sportifs dans la salle attenante. Le tout en regardant vos rencontres préférées.

Une finale de Coupe de la Ligue ? Un match de Roland-Garros ? L'arrivée du Tour de France ? Autant de moments que vous ne raterez pas si vous avez décidé de vous rendre au BAR OFFSIDE. Ici, la convivialité est assurée, notamment autour de ses cinq écrans qui diffusent les plus beaux moments sportifs.

LA BIÈRE À LA PRESSION

Vous y trouverez cinq bières locales à la pression : Battin et Bofferding (IPA, Triple, Fruitée, de saison...) sont proposées à la pompe aux côtés d'une sélection d'une dizaine en bouteille, comme la Bud, la Chouffe, la Moretti... Et si vous n'êtes pas amateur de houblon, vous pourrez aussi profiter d'un long drink, d'un crémant Gales, ou de différents softs.

Pour ne pas rester le ventre vide en encourageant son équipe préférée, le BAR OFFSIDE propose aussi une petite restauration : cheeseburger, croque-monsieur, nachos... réalisés dans la petite cuisine attenante.

Le BAR OFFSIDE est ouvert les vendredis et samedis de 18h à 2h du matin, pendant les spectacles, et aussi lors des grands événements sportifs. Toutes les dates des retransmissions sur casino2000.lu.

OFFSIDE GAMES

Depuis mai 2024, un nouvel espace de jeux est devenu le repaire des fans de sport : dans la partie OFFSIDE GAMES, au niveau -1 du casino, il est non seulement possible de suivre les rencontres sur un écran de 14 m² qui occupe le mur principal, mais aussi de parier dessus.

PARTENARIAT AVEC LA LOTERIE NATIONALE

Grâce à un partenariat avec la Loterie Nationale, six stations de paris sportifs sont accessibles pour les joueurs. Ainsi, il sera possible de faire ses pronostics sur les sports les plus populaires (football, basketball, cyclisme...) comme sur une trentaine d'autres disciplines.

DES MACHINES À SOUS, UN DJ...

Mais cet espace consacré en partie au sport propose aussi différentes machines à sous,

des postes de Black Jack, de poker et de roulette (lire encadré). De nombreuses animations sont proposées le week-end.

COMME SUR DES ROULETTES

La partie OFFSIDE GAMES comporte 8 postes pour jouer à la roulette, situés en face de l'écran géant. Sur une partie de ce dernier, on observe en duplex les résultats des deux cylindres qui tournent non-stop, à l'étage du dessus ! Là-bas, au Stadium principal il est possible de jouer sur 15 postes devant un écran de 24 m². En tout, les fans de suspense peuvent donc jouer sur 23 tables électroniques de roulette !

SNACK BAR

Cool & Easy



C'est l'un des endroits les plus prisés du casino : le Snack Bar s'est imposé comme une halte incontournable pour tous les clients.

Son emplacement central, au carrefour de la salle principale des machines, du Dôme et du Stadium en fait un lieu idéal pour s'asseoir le temps d'une boisson, d'un snack ou d'une friandise.

Et le choix est large : avec plus de 200 articles, bienvenue dans la caverne d'Ali Baba ! Qu'il s'agisse de boissons (vins, bières, alco pops, sodas, jus, cafés, thés...), d'alimentation (burgers et hot-dogs, lasagnes, fusilli, focaccia, sandwichs artisanaux, riz tandoori...) ou des inévitables et réconfortantes confiseries (fondant au chocolat, tarte normande, muffins, barres chocolatées...), impossible de ne pas trouver son bonheur.

Le service est rapide (c'est vous le serveur !), et les tarifs à la portée de toutes les bourses. Pas étonnant que tout le monde vienne y faire un tour !

Pour équiper cet espace, les équipes du casino parcourent salons et lieux trendy pour vous dénicher les derniers produits tendance. Ainsi sont arrivés dans les frigos de rafraîchissants Bubble Tea, mais aussi des Red Bull de toutes les couleurs, les derniers musts de Fever Tree et aussi, car le casino pense à votre santé, toute une gamme de sodas « zero ».

Tout au long de l'année, le casino offre à sa clientèle des petites attentions : donut pour Mardi Gras, chocolats pour Pâques, tartelette citron myrtille pour la Journée de l'Europe (9 mai), Pastel de Nata pour la fête nationale portugaise (10 juin), glace Luxlait pour la fête nationale luxembourgeoise (23 juin), sorbet aux fruits pour la française (14 juillet), gaufre pour la belge (21 juillet), bretzel pour l'allemande (3 octobre) sans oublier les crêpes de la chandeleur ou la galette pour les Rois... et d'autres encore à venir !

Ouvert tous les jours de 10h à 2h du matin du lundi au jeudi, et jusqu'à 3h du matin du vendredi au dimanche.

HÔTEL

Le casino : on y dort !



L'établissement de Mondorf-les-Bains offre une gamme complète de services : c'est pourquoi il est aussi possible d'y séjourner !

Un dîner sans reprendre la voiture ? Un spectacle suivi d'une soirée aux machines à sous ? Un week-end détente ou découverte à Mondorf-les-Bains ? C'est possible au CASINO 2000.

HÔTEL 4 ÉTOILES SUPÉRIEUR

Afin d'offrir une expérience globale à ses clients, l'établissement propose trente-trois chambres d'hôtel, certifiées « 4 étoiles supérieur ». Un haut niveau de certification qui implique que la nuit sera forcément bonne ! Literie haut de gamme, chambres spacieuses, salle de fitness, produits Nuxe, services aux petits soins et même une arrivée rapide : avec le nouveau système de

check-in sur borne automatisée à l'entrée du casino, l'enregistrement se fait de façon simple, rapide et autonome. De même pour le check-out : pas besoin d'attendre. En quelques clics seulement, tout est fait !

ALLER PLUS LOIN

Plusieurs types de chambres sont proposées : les chambres classiques, mais aussi 3 suites, 5 chambres avec terrasses et 2 chambres dans La Villa, une annexe très moderne, dont l'une d'elles comporte un sauna, pour pousser encore plus loin le moment de détente...

Et pour profiter du séjour encore plus pleinement, le casino propose même des offres groupées : pourquoi pas avec un dîner gastronomique aux Roses ?

Scannez le QR code pour réserver directement en ligne.



TABLES DE JEUX

Le Black Jack, comme les grands



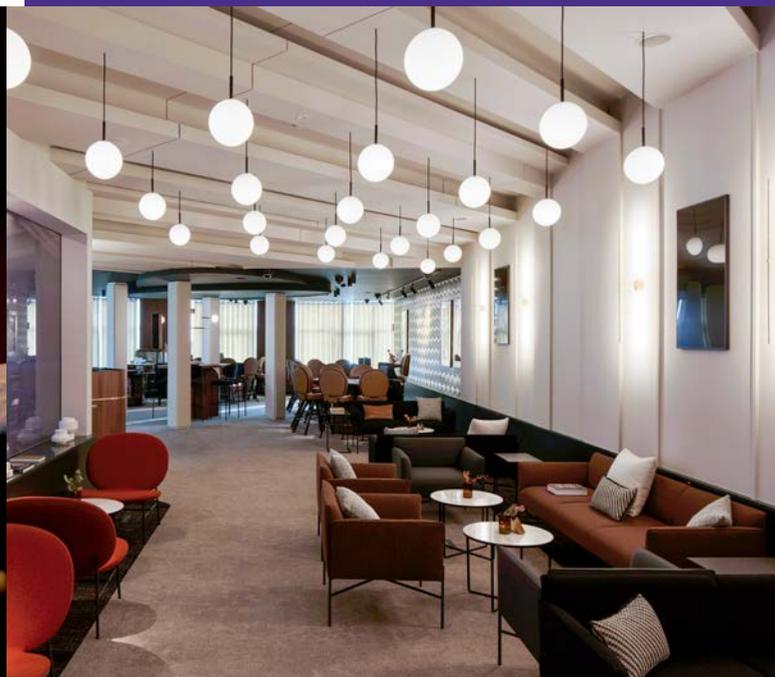
Le Black Jack est l'un des classiques des casinos. La salle de jeux feutrée à Mondorf-les-Bains vous invite à entrer dans l'histoire...

Quel est le point commun entre Napoléon et le rappeur Jay-Z ? Tous les deux se sont pris de passion pour le Black Jack ! Du jeudi au samedi, la salle des tables de jeux du CASINO 2000 ouvre ses portes aux amateurs de ce jeu de cartes.

DÉJÀ SOUS LOUIS XV

L'emblématique Black Jack trouve ses origines en France au XVIII^e siècle sous le nom de « Vingt et Un ». Ce jeu, devenu populaire sous la cour de Louis XV, comportait alors quelques différences avec le jeu de Black Jack moderne, mais avec le même objectif de se rapprocher le plus possible de 21 sans le dépasser.

Popularisé au XIX^e siècle aux États-Unis, son nom actuel provient d'un ancien bonus de casino



récompensant une main composée d'un valet noir (black jack) et d'un as de pique. Bien que ce bonus ait disparu, le nom est resté.

NAPOLÉON, MICHAEL JORDAN, JAY-Z...

Le jeu a donc fasciné de grandes figures de l'histoire, à commencer par Napoléon. On raconte que l'empereur aimait jouer au Vingt et Un pendant ses campagnes militaires et même en exil sur l'île d'Elbe ou à Sainte-Hélène où il avait appris les règles à ses géoliers britanniques...

Certaines célébrités d'Hollywood sont également adeptes du Black Jack. Charlie Sheen, connu pour son goût du risque, dépensait jusqu'à 20 000 dollars par semaine à ce jeu dans les casinos de Las Vegas. D'autres acteurs, comme Ben Affleck ou Tobey Maguire en sont fans, tout comme le basketteur Michael Jordan, ou les rappeurs Drake et Jay-Z. Et maintenant vous ?!

Ouvertes du jeudi au samedi à partir de 20h. Tenue correcte exigée et mise minimum de 10 €.

COOPER'S

Un bar qui a du flair

Envie d'un cocktail qui bouscule votre train-train ? Le bar Cooper's est l'endroit idéal pour vous.

Situé en plein cœur battant du CASINO 2000, entre la salle des jeux de table et le Stadium, ce comptoir intimiste offre aux clients une réelle approche de la mixologie professionnelle. Derrière le bar, Mohamed Ismaïel. Toujours tiré à quatre épingles, ce travailleur acharné a forcément une création pour vous en tête.

Et en plus, avec la manière : non content de son génie créatif, il pratique le Flair Bartending, autrement dit, il jongle avec les verres et les bouteilles.

DES COCKTAILS JAMAIS VUS

Sur la carte, aux côtés des grands classiques, ses cocktails Signature font mouche : à base de gin infusé à la truffe d'été, romarin, bergamote, sirop de miel infusé, myrtille... il y en a pour tous les goûts. Et surtout : vous n'aurez jamais rien bu d'identique ailleurs.

DES TITRES PRESTIGIEUX

Et c'est ça qui fait la force et l'identité du Cooper's. Après de jolis titres aux Luxembourg Night Awards, notamment en tant que Best Bar Out of Town (2024) et Best Bartender Public Award (2023 et 2024), Mohamed Ismaïel a continué à se former pour être encore plus au top.

Début 2025, il est allé à Barcelone, à la mondiallement reconnue European Bartender School pour participer à la Masterclass Mixologue. Prometteur !





© La Provençale

LËT'Z SPRITZ

Le cocktail frais 100 % Grand-Duché

Depuis près de deux décennies, la mode du Spritz bat son plein sur toutes les terrasses du monde. Un petit Luxembourgeois a fait son trou dans ce marché très italien, qui devient 100 % local.

UNE HISTOIRE AUSTRO-ITALIENNE

Si le cocktail Spritz est né en Italie au début du XX^e siècle, il trouve pourtant son origine dans la tradition autrichienne du « Spritzer », où le vin est allongé avec de l'eau gazeuse. En effet, durant l'occupation autrichienne de la Vénétie au XIX^e siècle, les soldats trouvant les vins italiens trop forts demandaient à les « asperger » d'eau pétillante (« spritzen »).

Lors d'un voyage à Paris en 1919, l'Italien Silvio Barbieri entend les Français réclamer leur « apéro », ce qui lui inspire un nom pour sa future liqueur. Plus tard dans l'année, avec son frère Luigi, ils créent l'Aperol, un bitter à base d'orange amère, gentiane et rhubarbe. D'abord mélangé à de l'eau gazeuse, l'Aperol est ensuite associé au prosecco, donnant naissance au Spritz moderne.

MUST À VENISE OU À MONDORF-LES-BAINS

Le cocktail reste régional jusqu'aux années 1950, lorsque les barmen vénitiens adoptent l'Aperol pour sa couleur vive. Le succès s'accélère en 2003 après le rachat par Campari, avec une importante campagne marketing. À Venise, il est souvent servi avec une olive, tandis qu'ailleurs, on préfère l'orange.

Désormais au Luxembourg, on peut le déguster « fait-maison », avec une marque bien d'ici. Cet apéritif 100 % luxembourgeois est 100 % naturel, sans colorants ni arômes artificiels. Le Lët'z Spritz a été élaboré par Opyos Beverages, en partenariat avec La Provençale.

POUR UN APÉRITIF 100 % LOCAL

Le Lët'z Spritz est donc une liqueur de la famille des amers, ou bitters, à 15 % d'alcool, servant de base pour réaliser ce fameux cocktail communément appelé le Spritz. Mise à part l'alcool et le sucre, cet apéritif luxembourgeois est issu d'une infusion d'agrumes et d'arômes naturels qui fait ressortir cette touche rafraîchissante d'orange.

Aujourd'hui Lët'z Spritz ajoute une dimension supplémentaire à cette liste infinie de recettes de Spritz : il est désormais possible de concocter le premier Spritz 100 % local en le mariant avec un bon crémant luxembourgeois. Car, rappelle La Provençale, « notre philosophie derrière la marque Lët'z [Lët'z Spritz entre depuis 2021 dans la gamme des produits Lët'z, powered by La Provençale, NDLR] est de soutenir l'agriculture luxembourgeoise, et de développer et produire au Luxembourg. Avec Lët'z Spritz, nous avons eu l'opportunité de faire d'une pierre deux coups en combinant ces trois facteurs. »

ASTUCE

Le goût et l'amertume du Lët'z Spritz étant plus prononcés, et son pourcentage d'alcool étant plus élevé, l'élaboration d'un cocktail va nécessiter un dosage inférieur par rapport à un bitter classique. Ça aussi c'est durable !

LE CHOIX DU CASINO

Le Lët'z Spritz est disponible au bar Cooper's (lire en p. 25), où vous pourrez le déguster sous sa forme classique avec du crémant luxembourgeois et de l'eau gazeuse, mais aussi en cocktail signature, plus élaboré : le Lët'z Navy, composé de gin Opyos Navy, de Lët'z Spritz, d'un cordial de myrtille infusé au romarin, d'un jus de citron vert et de sucre de canne.

LU LËT'Z SPRITZ - DEN ERFRËSCHENDE LOKALE COCKTAIL

Zanter quasi zwee Joerzénkten huet sech de Spritz op de Bistrotsterrasse weltwäit etabléiert. Ursprénglech eng éisträichesche Tradition, wou Wäi mat Waasser verdénnt gouf, huet sech de Spritz an Italien zum beléifte Cocktail entwéckelt. Elo erobert e lëtzebuergesche Produit den italieenesch dominéierte Maart: Lët'z Spritz ass e 15-prozentege Bitter op Basis vun natierlechen Zitrusfriichten mat Nuancë vun Orange – ouni kënschtlech Zousätz. Vun Opyos Beverages an Zesummenaarbecht mat La Provençale entwéckelt, ënnerstëtzt en d'Lëtzebuurger Landwirtschaft. A Kombinatioun mam Lëtzebuurger Crémant entsteet esou den éischten 100 % lokale Spritz. A well e méi intensiv schmaacht, brauch een es manner – nohalteg ze genéissen an der Cooper's Bar.

CASINO 2000

Mondorf-les-Bains, Luxembourg

RESTAURANTS

CONCERTS & SHOWS

EAT & DRINK

HOTELS

YOUR DAILY DOSE OF ENTERTAINMENT

YOUR DAILY DOSE OF
FUN

Chez CASINO 2000, on fait le plein d'émotions au quotidien. Chaque jour, on vibre, on rit, on savoure, on voyage, On découvre des lieux uniques tels que le restaurant Les Roses ou le Purple Lounge, on vit des expériences inoubliables grâce à une line up qui fait rêver. A vous les concerts, les one-man shows et les spectacles les plus fous. Alors, on se voit quand ?



CASINO2000.LU

NATACHA VAZ

« Nous essayons de faire plaisir à tout le monde ! »

Depuis novembre 2024, Natacha Vaz est devenue la directrice événementiel du CASINO 2000. Rencontre avec celle qui sait tout ou presque des artistes qui se produisent à Mondorf-les-Bains.

COMMENT DEVIENT-ON DIRECTRICE ÉVÉNEMENTIEL DU CASINO 2000 ?

Je suis arrivée au casino il y a vingt-six ans. J'ai travaillé à plusieurs postes, assistante F&B [Food and Beverage, la partie restauration, NDLR], assistante de direction, Project Manager... Ce nouveau poste est complètement différent de tout ce que j'avais pu faire avant.

EN QUOI CELA CONSISTE-T-IL ?

Cela revient à s'occuper de programmer tous les événements qui ont lieu au CHAPITO, mais aussi au Purple Lounge (les Stars & Stories) ou les animations dans les salles des machines à sous. Et cela, de A à Z : du contact avec l'agent ou la production, au départ de l'artiste du casino.

C'EST VOUS QUI FAITES ATTENTION À TOUS LES PETITS DÉTAILS ALORS ?

Oui, avec les équipes du casino on s'efforce toujours de répondre aux demandes des artistes. Au départ, on a un dossier, avec le volet technique, l'hébergement, le cachet de l'artiste, etc. Dans ce dossier sont aussi inscrites les petites habitudes des artistes. Par exemple récemment un humoriste nous a demandé un vin Aloxe-Corton dans sa loge – il était ravi du choix de notre sommelier ! –, ou d'autres veulent une certaine marque d'eau, du miel, du citron, des fruits secs...

ET COMMENT FAITES-VOUS VENIR LES ARTISTES QUI PASSENT AU CASINO ?

C'est très aléatoire. Parfois, c'est l'artiste – son agent, son tourneur, sa production... – qui nous contacte directement, et parfois c'est nous qui allons chercher les spectacles. Nous avons aussi des shows organisés par un programmateur extérieur, ce qui nous amène encore plus de diversité. On regarde ce qui marche, les informations des productions, on regarde aussi la configuration. Notre scène est



parfaite pour de beaux concerts en « tournée théâtre », c'est-à-dire avec des formations limitées, plus intimistes, plus proches des spectateurs.

QUELLE EST LA TENDANCE ACTUELLE ?

Nous avons un public très français, donc nous avons beaucoup d'artistes francophones. La salle a généralement entre 40-65 ans, donc on programme des artistes très connus de ces générations. Laurent Voulzy cette année par exemple, Sinclair, Jérémy Frerot, Chimène Badi, Thomas Dutronc... mais nous misons aussi sur des talents émergents, comme Marie-Flore, Stéphane ou Lusaint, qui apportent un autre auditoire. Nous allons aussi chercher vers l'international, mais la concurrence est rude au Luxembourg ! Malgré cela, nous avons de belles dates à venir comme Charlie Winston, les 30 ans de Pink Martini, Jamie Cullum...

VOUS AVEZ PARFOIS DES ARTISTES TRÈS POINTUS DANS LEUR DOMAINE !

Effectivement, nous allons recevoir Ana Popović cette année, c'est une chanteuse et joueuse de blues ! Un peu comme Popa Chubby qui était venu l'an dernier, ce sont des affiches qui ravissent les initiés. Nous essayons de faire plaisir à tout le monde, il y a parfois aussi des stars portugaises ou italiennes. L'idée c'est que chacun trouve son spectacle.

HUMOUR

Drôle de CHAPITO !

La nouvelle scène de l'humour va défiler sur les planches de la belle scène du CHAPITO. Et il y en aura pour tout le monde !



© Alex CRK

© Stéphane Kerrad



© Stéphane Kerrad



© Barthélémy Decobecq



© Charlotte Abramov

LU HUMOR AM CHAPITO

Fir d'Saison 2025-2026 gëtt am CHAPITO en exceptionnelle Comedy-Programm gebueden. De Paul Mirabel verzaubert den 8. November mat sengem naive Charme a Geschichten iwwert d'Léift. D'Bérangère Krief setzt sech den 9. Mee humorvoll mam Thema Sexualitéit ausernaner, während den Ex-Steward Jeanfi Janssens den 28. Mäerz 2026 Episoden aus sengem Liewen zum Beschte gëtt. D'Marine Leonardi léisst sech den 20. März 2026 iwwer den Alldag vun enger Mamm an Hausfra aus. Den David Voinson (17. Juni 2025) an de Florian Lex (10. Oktober 2025) begeeschtere mat hiren urkomesche Fraeparodiën. De belschen Internet-Star GuiHome Vous Détend trëtt de 14. November op an de Yann Guillaume setzt sech den 31. Januar 2026 mat senger onverkennbarer Selbstironie an Zeeën. Vun TV-Stare bis Internet-Sensatioune bitt dese variéierte Programm eppes fir all Goût.

DE HUMOR IM CHAPITO

Ein herausragendes Comedy-Programm wird 2025-2026 im CHAPITO zu sehen sein. Paul Mirabel verzaubert am 8. November 2025 mit seinem unbeholfenen Charme und Geschichten über die Liebe. Bérengère Krief nimmt sich am 9. Mai 2026 humorvoll des Themas Sexualität an, während Ex-Flugbegleiter Jeanfi Janssens am 28. März 2026 aus seinem bunten Leben erzählt. Marine Leonardi bringt am 20. März 2026 den Alltag einer Mutter auf die Bühne. David Voinson (17. Juni 2025) und Florian Lex (10. Oktober 2025) begeistern mit ihren köstlichen Frauenparodiën. Der belgische Internet-Star GuiHome Vous Détend tritt am 14. November 2025 auf, und der selbstironische Yann Guillaume komplettiert das Programm am 31. Januar 2026. Von TV-Größen bis zu Social-Media-Phänomenen – für jeden Humor-Geschmack ist etwas dabei.

EN COMEDY AT THE CHAPITO

A stellar comedy lineup is set to grace CHAPITO, CASINO 2000's main event hall, throughout 2025-2026. Paul Mirabel will bring his awkward charm to discuss love on 8 November 2025. Bérengère Krief will tackle sexuality with wit on 9 May 2026, while former flight attendant Jeanfi Janssens will share life stories on 28 March 2026. Marine Leonardi will present relatable family comedy on 20 March 2026. David Voinson (17 June 2025) and Florian Lex (10 October 2025) are sure to excel with their hilarious female character portrayals. Belgian web sensation GuiHome Vous Détend will perform on 14 November 2025, and self-deprecating Yann Guillaume will round off the programme on 31 January 2026. From TV stars to internet sensations, these distinct comedic voices offer something for everyone.

L'humour se diffuse désormais partout. Que vous les ayez déjà vus à la télé, sur votre ordinateur ou même croisés sur votre GSM lors d'un scroll inopiné, c'est sûr : vous les connaissez. Les comiques qui vont se produire cette année sur la scène du CHAPITO ont tous leur petit truc bien à eux.

Le nouveau petit génie du comique de situation, **Paul Mirabel**, sera pour la seconde fois à Mondorf-les-Bains le 8 novembre 2025. Le blondinet, toujours trop gauche, viendra parler... d'amour.

Des théâtres parisiens aux capsules télé (« Bref » ou « Les Tutos » de Jérôme Niel), **Bérangère Krief** est aussi actrice dans différents films. Son 3^e spectacle, qu'elle viendra interpréter le 9 mai 2026 au casino, qui s'intitule « Sexe », « ne parlera pas de c**l », s'est interdit l'artiste. Mais bien de sexe et de sexualité, pas crûment mais drôlement !

Autre comique que l'on a pu découvrir sur le petit écran : **Jeanfi Janssens**. Ce Nordiste,

ancien steward, se sert régulièrement de ces caractéristiques pour faire rire. Avec une identité vocale bien à lui, celui qui est sociétaire des Grosses Têtes sur RTL depuis 2016 proposera le 28 mars 2026 son 3^e spectacle intitulé « Tombé du Ciel », dans lequel il aborde différentes tranches de vie toutes aussi drôles les unes que les autres, de son enfance à sa cinquantaine.

Côté tranches de vie, **Marine Leonardi** se défend bien elle aussi. Sa spécialité ? Raconter son quotidien de femme mariée, mère de deux petites filles. Tout cela ne serait évidemment pas drôle si elle ne tapait pas à longueur de temps sur son mari et parfois sa belle-famille. Celle qui fait le buzz sur les réseaux sociaux a trouvé le truc : se mettre dans la poche toutes les mamans et les épouses avec son slogan : « Vous n'êtes pas seule ! » Et c'est réussi. Elle viendra le prouver pour la deuxième fois le 20 mars 2026 à Mondorf-les-Bains.

David Voinson (le 17 juin 2025) et **Florian Lex** (le 10 octobre 2025) ont un point commun :

leurs personnages féminins sont hilarants. Quand David Voinson excelle dans la peau de la copine trop « in » qui donne des conseils à sa BFF, Florian Lex, au physique plutôt athlétique, se glisse régulièrement dans la peau d'une mère d'école qui n'a de cesse de parler en agitant son énorme trousseau de clefs à pompon...

Venu de Belgique, **GuiHome Vous Détend** est un humoriste déjanté qui a percé sur le web avec des vidéos dans lesquelles il incarne tour à tour sa mère, son père, un ado paumé... Il sera sur la scène du CHAPITO le 14 novembre 2025.

Quant à **Yann Guillaume**, il a fait de l'autodérision son fonds de commerce. Celui qui se présente avec « un physique de producteur de porno allemand des années 1980 » (sic), arrive sur scène lunettes dorées et fumées pour parler de lui, de son inconstance, de son côté beauf, de son poids, de sa montre Rulex et de ses fausses convictions de gauche. À découvrir le 31 janvier 2026 !

CHANSON FRANÇAISE

Que de tubes !



© Guillaume Landry

Cette année, il va falloir faire de la place dans son agenda pour assister à tous les concerts des pointures que propose le CASINO 2000 !

Tête d'affiche incontestable depuis des dizaines d'années, **Laurent Voulzy** sera présent sur la scène du CHAPITO le 13 décembre 2025. L'acolyte d'Alain Souchon, passé à Mondorf-les-Bains il n'y a pas si longtemps, arrive sur la scène luxembourgeoise pour nous replonger dans les flots de Belle-Île en mer et Marie-Galante, pour nous assurer que « Le Soleil donne », qu'il n'y a pas à avoir « Le Cœur grenadine » et qu'un petit tour de « Rockcollection » redonne toujours de la pêche !

HISTOIRES DE GUITARES

Avec sa guitare, lui aussi, **Thomas Dutronc** fait se lever les foules. Le fils de la délicate Françoise Hardy et du charismatique Jacques Dutronc a trouvé sa voie autour de ces cordes, qu'il gratte parfois façon jazz manouche, parfois plus pop ou chanson française mais toujours avec la classe familiale. Cet amoureux de Django Reinhardt et de Georges Brassens proposera le 13 février 2026 ses tubes ainsi que des reprises issues de son album « Frenchy ».

LA SOUL AU CŒUR

L'un est un « Soul Lover », l'autre « n'est qu'un Soulman ». Après de gros cartons fin 1990 - début 2000, **Sinclair**, le lover, avait disparu des bacs entre 2011 et 2023. L'interprète de « Si c'est bon comme ça » ou « Ensemble » revient le 7 mars 2026 avec son album « So Sorry » qui parle toujours d'amour et de complicité.

Dans le même registre, mais avec un nœud papillon bien accroché autour du cou, **Ben L'Oncle Soul** arrivé en 2009 avec sa reprise smooth de « Seven Nation Army » puis avec son tube « Soulman » sera sur la scène du CHAPITO le 24 janvier 2026 avec son album « Sad Generation ».

© Yann Chéhan



© Thomas Braut

LU FRANSÉISCH POPMUSEK HIGHLIGHTS AM CASINO

De CASINO 2000 huet och 2025-2026 nees eng Rei beandrockend franséisch Museker am Programm. De legendäre Laurent Voulzy bréngt den 13. Dezember 2025 seng Klassiker an de CHAPITO. Zweek Méint drop, den 13. Februar 2026, ass den Tour um Thomas Dutronc mat sengem elegante Gittarspill. Fir Soul-Amateure gëtt et de 7. Mäerz e Comeback vum Sinclair mat sengem Album „So sorry“, an de 24. Januar 2026 presentéiert de Ben l'Oncle Soul säin Album „Sad Generation“. Weider am Programm ass déi stëmmgewalteg Chimène Badi, bekannt fir Hits wéi „Entre nous“ an „Je viens du Sud“, ma och de fréiere Member vu Fréro Delavega, Jérémy Frerot, deen de 15. November 2025 säin neisten Album „Gamin des sables“ virstellt.

DE FRANZÖSISCHE CHANSON-GLANZLICHTER IM CASINO

Das CASINO 2000 wartet 2025-2026 mit einer beeindruckenden Riege französischer Musikstars auf. Der legendäre Laurent Voulzy bringt seine zeitlosen Hits am 13. Dezember 2025 ins CHAPITO. Thomas Dutronc folgt mit seinem eleganten Gitarrenspiel am 13. Februar 2026. Für Soul-Liebhaber gibt es Sinclairs Comeback mit „So Sorry“ am 7. März 2026, während Ben L'Oncle Soul am 24. Januar 2026 sein Album „Sad Generation“ präsentiert. Zum Programm gehören außerdem die stimmungswalrige Chimène Badi, bekannt für Hits wie „Entre nous“ und „Je viens du Sud“, sowie das ehemalige Fréro Delavega-Mitglied Jérémy Frerot, der sein neuestes Album „Gamin des sables“ am 15. November 2025 vorstellt.

EN FRENCH POP MUSIC EXTRAVAGANZA AT CASINO

CASINO 2000 boasts an impressive lineup of French music stars for 2025-2026. Legendary Laurent Voulzy will bring his timeless hits to CHAPITO on 13 December 2025. This will be followed by Thomas Dutronc's elegant guitar stylings on 13 February 2026. Soul music fans can enjoy Sinclair's comeback with “So Sorry” on 7 March 2026, while Ben L'Oncle Soul will perform on 24 January 2026 with his album “Sad Generation”. The programme also features powerful vocalist Chimène Badi, known for hits like “Entre nous” and “Je viens du Sud”, and former Fréro Delavega member Jérémy Frerot, who will present his latest album “Gamin des sables” on 15 November 2025.

DE LA TÉLÉ À LA SCÈNE

Cela fait aussi plus de vingt ans qu'elle occupe le devant de la scène : ses premiers tubes « Entre nous », ou « Je viens du Sud », donnent des frissons rien qu'à les évoquer. Avec sa voix puissante et son timbre délicat, la chanteuse **Chimène Badi**, qui aborde une nouvelle silhouette, viendra présenter ses classiques mais aussi ses reprises, de Piaf et de gospel.

Après celle révélée par l'émission Popstars en 2002, place à un autre artiste découvert en 2011 par The Voice. Au départ en duo avec son frère Florian dans le groupe Fréro Delavega, il commence une carrière solo en 2017 sous son vrai nom **Jérémy Frerot**. Le jeune homme présentera son dernier album « Gamin des sables » au public de Mondorf-les-Bains le 15 novembre 2025.

AGENDA

Trouvez toutes les informations sur les artistes à venir sur casino2000.lu.



INTERNATIONAL

Show Casino !

Les programmations du CHAPITO en matière d'artistes internationaux sont toujours recherchées. Preuve en est avec ces quelques dates à venir.



De belles têtes d'affiche internationales vont se produire sur la scène de Mondorf-les-Bains, comme, le 28 février 2026 celui dont le tube est toujours dans toutes les têtes, même s'il aura presque vingt ans : **Charlie Winston**, l'inimitable interprète de « Like a Hobo ». La star britannique de 47 ans viendra présenter son 5^e album « As I Am » enregistré et produit avec le français Vianney. Il distillera ses sons folks et pop, accompagnés aussi, cette fois, d'un piano.

Piano encore, les amateurs du petit génie du clavier jazz ne vont pas manquer d'assister le 17 mai 2025 au concert de **Jamie Cullum**. Il présentera son dernier album studio « Taller », mais aussi tous les tubes qui l'ont fait connaître, « These are Days », « Get Your Way », sa reprise de « High and dry »... Showman incroyable, moderne et à l'enthousiasme communicatif, c'est un show qui s'écoute, mais surtout qui se vit !

Les amateurs de cordes, seront encore servis avec la présence le 6 novembre 2025



de la guitariste et chanteuse blues **Ana Popović**, pointure de sa discipline.

Guitare toujours, avec celui qui a servi avec sa fidèle Fender Telecaster les plus beaux morceaux de Jean-Jacques Goldman et qui aujourd'hui poursuit une carrière solo : **Michael Jones**. Un son blues, rock, folk, parfois celtic en référence à ses racines galloises.

Les Américains de **Pink Martini** à qui l'on doit le refrain « Je ne veux pas t[w]availler » fêteront leurs 30 ans du groupe avec les spectateurs du CHAPITO. Les douze membres interpréteront des titres, chansons originales et reprises, en plusieurs langues (dont plusieurs en français) et de styles différents. Un bel anniversaire en musique !

Le casino se plaît à programmer des références, mais aussi à dénicher les pousses montantes. Le 18 octobre 2025, la jeune Suisse **Stéphane** dont on chante en boucle le refrain du tube « Ma chérie » viendra faire découvrir son deuxième album.

STARS & STORIES

Découvrez vos vedettes préférées

Le casino propose deux programmes afin de découvrir un peu mieux vos personnalités favorites. Une rencontre intimiste lors d'une soirée au Purple Lounge, ou un nouveau podcast mettant l'accent sur les acteurs qui font le Luxembourg.

Autour de ses grands shows, le casino propose aussi des rencontres plus confidentielles. Ainsi, le Purple Lounge accueille des soirées où l'on peut découvrir des vedettes sous un nouveau jour. Les soirées Stars & Stories proposent de découvrir de manière plus intimiste comédiens, entrepreneurs, journalistes, sportifs, chanteurs, influenceurs...

Le concept : chaque invité s'installe dans le canapé sur la petite scène du restaurant. En face de lui, un animateur retrace son parcours, sa carrière, sa vie personnelle, amenant parfois à de petites confidences ou anecdotes. Puis, dans la seconde partie de la soirée c'est au tour du public de poser ses questions.

Ainsi, les soirées Stars & Stories accueilleront le 22 mai 2025 le footballeur auteur du 3^e but des Bleus lors de la finale du Mondial de 1998 : **Emmanuel Petit**. Le 25 juin 2025, place à l'humour avec la venue de **Pascal Legitimus**, comédien et surtout membre du drôlissime trio des Inconnus. Autre génération, la chanteuse lorraine **Marina D'Amico**, qui a participé à X Factor France et à The Voice viendra rencontrer le public le 25 septembre 2025. Et la journaliste **Kareen Guiock-Thuram**, longtemps présentatrice du 12:45 sur M6 viendra aussi parler de sa carrière le 27 novembre 2025.



UN NOUVEAU PODCAST

C'est la nouveauté de cette année : un podcast va mettre en lumière différentes personnalités qui font le Luxembourg. « En toute intimité » recevra durant 20 minutes de multiples figures influentes, entrepreneurs visionnaires, artistes talentueux, chercheurs innovants...



SOIRÉES STARS & STORIES

Trouvez toutes les informations sur les soirées Stars & Stories sur casino2000.lu.





MUSICAL CHARITY GALA

Une soirée au profit des enfants

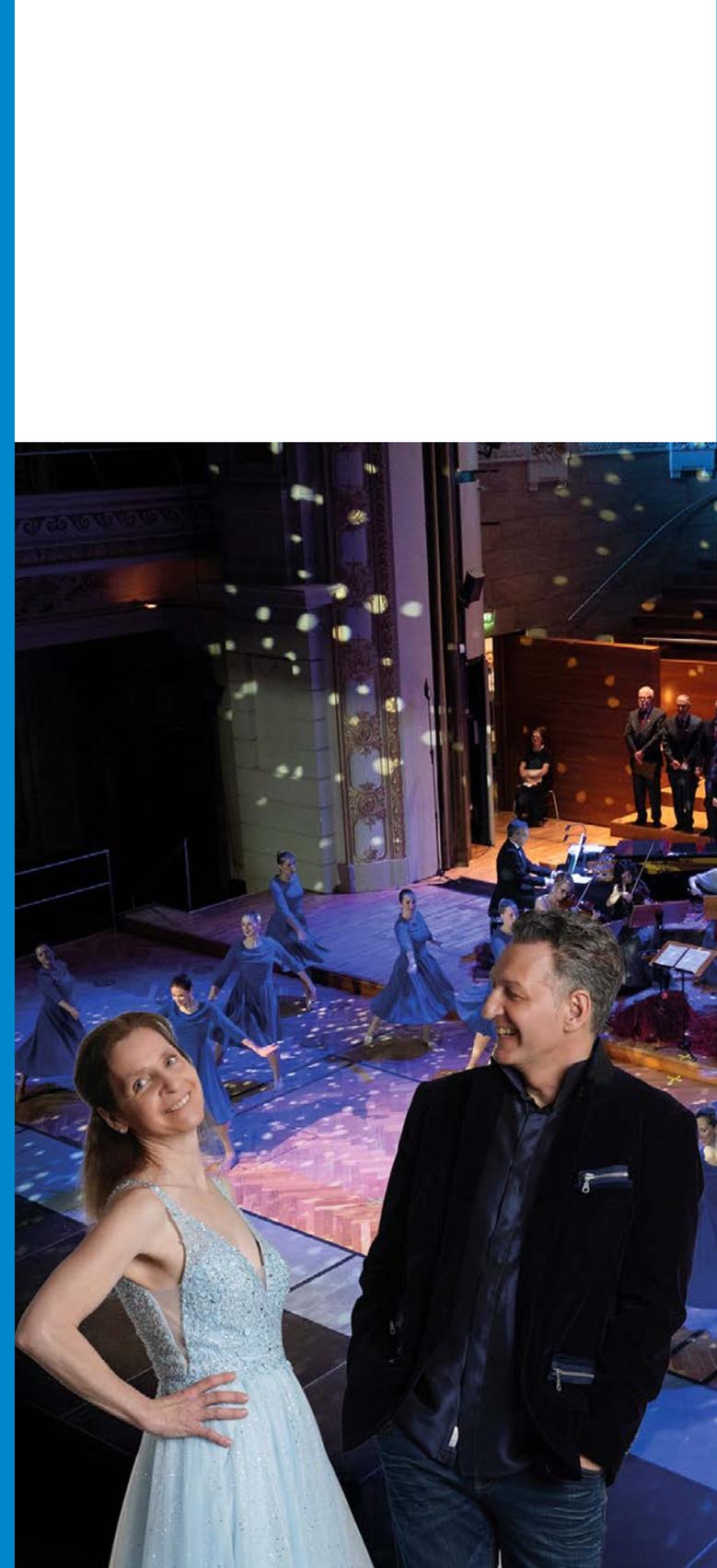
Le dimanche 9 novembre, un spectacle musical sera donné au CHAPITO en faveur de l'association SOS Villages d'Enfants Monde.

C'est l'antenne luxembourgeoise d'une organisation mondiale qui prend soin de la jeunesse sur tous les continents. Depuis 50 ans, SOS Villages d'Enfants Monde existe au Luxembourg, désormais sous le Haut Patronage de S.A.R. la Grande-Duchesse.

Sa directrice depuis 23 ans, Sophie Glesener, explique : « Nous suivons de près la construction d'une école accueillant 500 élèves et un internat pour 50 jeunes filles à Aït Ourir, à quelques encablures de Marrakech, dans une région où un tremblement de terre avait détruit de nombreuses infrastructures en septembre 2023. »

1 € PAR COUVERT

Le casino, partenaire de l'association depuis 15 ans sur différents événements, a débuté il y a quatre ans son opération Giving Tuesday : reverser 1 euro par couvert servi dans les restaurants de son établissement à Mondorf-les-Bains durant le mois de novembre.



UN CONCERT D'EXCEPTION

Le 9 novembre, l'établissement de Mondorf-les-Bains organisera une soirée unique : un Musical Charity Gala, au profit des enfants du monde.

Ce programme réunira sur scène de nombreux artistes. Aux côtés du Grand Orchestre de Chambre de Münster, douze danseurs, deux solistes et un chœur vont faire vibrer la scène du CHAPITO. Sur des airs de comédies musicales, allant de « Dracula » au « Fantôme de l'Opéra », en passant par « Rebecca », la mezzo-soprano Heike Müller-Ring et le bariton Csaba Fazekas (en photo) vont envoûter le public.

L'intégralité des recettes de ce spectacle sera reversée à SOS Villages d'Enfants Monde.



SOS VILLAGES D'ENFANTS MONDE

Sous le Haut Patronage de S.A.R. la Grande-Duchesse



Scannez le QR code et achetez vos tickets directement en ligne ou rendez-vous sur casino2000.lu.

UNE RECETTE, UN VIN

par le Chef François Jagut du restaurant Les Roses

Tartare de Veau, Asperges Blanches, Cromesquis de Parmesan

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 400 g de quasi de veau
- 1 kg d'asperges blanches
- 100 g d'échalotes
- 300 g de crème
- 30 g de moutarde
- 30 g d'huile d'olive
- 30 g d'huile de noix
- 1 pincée de piment d'Espelette
- ½ botte de cerfeuil
- 30 g de sauce soja
- 220 g de parmesan
- 90 g de blanc d'œuf
- Huile pour friture

PROGRESSION

1. Tailler le quasi de veau en tartare.
2. Éplucher les asperges, tailler l'équivalent de 100 g en brunoise de la même taille que le veau, réserver au frais. Émincer le reste.
3. Émincer les échalotes et les faire suer au beurre. Ajouter les asperges émincées et faire suer encore 5 minutes sans coloration puis ajouter la crème. Cuire avec un couvercle 15 minutes.
4. Passer ensuite le tout au blender jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse, rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.
5. Ciseler la botte de cerfeuil et ajouter la au veau, ajoutez au même moment la brunoise crue d'asperges.
6. Réaliser la vinaigrette en rassemblant dans un récipient, la sauce soja, la moutarde au moût de raisin, l'huile d'olive et l'huile de noix, ainsi que le piment d'Espelette. Mélanger rapidement et assaisonner le veau avec celle-ci.
7. Râper ensuite le parmesan, mélanger le avec le blanc d'œuf. Réaliser de petites sphères, les déposer sur un plat et les placer quelques minutes au congélateur.
8. Plonger les sphères dans une friteuse à 180 °C jusqu'à coloration complète (la cuisson est également possible avec un Airfryer ou au four).
9. Dans une assiette creuse, dresser le tartare au centre, déposer le beignet encore tiède dessus et verser la soupe d'asperges autour.



LA RECOMMANDATION DE VIN DE GUILLAUME GRABISCH

Sommelier du restaurant Les Roses
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Vin blanc,
Domaine Michel Chapoutier, 2022

Les vins exigeants de Michel Chapoutier sont toujours de belles découvertes. Ce Crozes-Hermitage, au nez de pomme verte, de fruit exotique et d'agrumes propose une attaque souple avec beaucoup de fraîcheur. Son cépage 100 % marsanne apporte en bouche des arômes d'abricot séché et de fleurs.



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.

« Les jeux d'argent et de hasard peuvent être dangereux : pertes d'argent, conflits familiaux, addiction... Retrouvez nos conseils sur joueurs-info-service.fr (09 74 75 13 13 – appel non surtaxé) ».

TOP TEN JACKPOTS

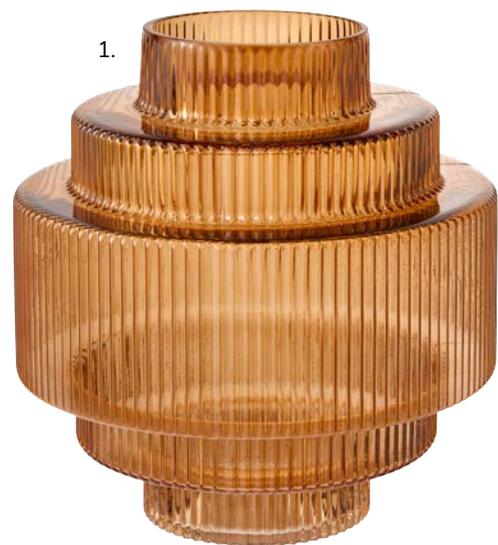
155.281 €	01.11.24
144.750 €	19.01.25
100.086 €	01.11.24
60.331 €	13.01.25
56.800 €	24.11.24
55.760 €	06.11.24
47.025 €	21.12.24
44.942 €	15.02.25
43.550 €	07.03.25
41.859 €	18.01.25

Scannez le QR code pour en savoir plus sur les Jackpots à gagner.



MOCHA MOUSSE

La couleur Pantone de l'année 2025



1.



2.



3.



4.



5.



6.



8.



9.



7.



10.



11.

1. Homesense - Vase, 20 €
2. Marks & Spencer - Chaussures, 59 €
3. Homesense - Assiette, 3,50 €
4. DFS - Canapé, 892 €
5. IOLLA - Lunettes de soleil, 101 €
6. Primark - Plaid, 28 €
7. Frédérique Constant - Montre, 3 295 €
8. Ivyline - Jardinière en cuivre, 119 €
9. Laskasas - Chaise de bureau, 1 703 €
10. Cotton Traders - Blazer, 77,45 €
11. Tonelli Design - Table, 6 399,90 €



LE GINGEMBRE

L'épice qui réveille les sens

On l'aime frais, confit, râpé, en poudre, infusé, mariné, cristallisé, en jus, en sirop, en bière... le gingembre apporte toujours une note de frais dans nos verres ou nos assiettes et est un véritable allié de la santé.

Le gingembre, dont on consomme le rhizome noueux à la peau beige et à la chair jaune pâle est originaire d'Asie du Sud-Est. Son usage remonte à plus de 5 000 ans où il était utilisé en Inde et en Chine, aussi bien pour relever les plats qu'en médecine traditionnelle. Il arrive en Europe via les marchands arabes dès l'Antiquité et devient un produit de luxe au Moyen-Âge. Il est alors l'une des premières épices à être taxées et échangées contre de l'or, une des raisons pour lesquelles on le trouve dans les festins royaux.

UN CONCENTRÉ DE BIENFAITS

Le gingembre est un allié santé redoutable. Il est réputé pour calmer les nausées, qu'elles viennent du mal des transports ou d'une grossesse. Les marins chinois l'utilisaient d'ailleurs pour lutter contre le mal de mer. Avant de partir en voyage, ils mâchaient un morceau de gingembre frais ou en infusaient dans du thé. Aujourd'hui encore, les comprimés et tisanes au gingembre sont recommandés contre le mal des transports.

Le gingembre apaise les inflammations, stimule la circulation sanguine, combat la fatigue, améliore la digestion, agit contre la somnolence. Et ce n'est pas tout : grâce à ses propriétés antioxydantes, il protège nos cellules du stress et du vieillissement.

ALORS, APHRODISIAQUE ?

Dans de nombreuses cultures, le gingembre est aussi réputé pour ses effets stimulants sur la libido. Au Moyen-Âge, il était souvent utilisé comme ingrédient dans des « potions d'amour ». Madame du Barry, la célèbre maîtresse de Louis XV, en aurait servi à ses amants pour enflammer leur désir. Bien que son effet aphrodisiaque ne soit pas prouvé

scientifiquement de manière formelle, son action bénéfique sur la circulation sanguine et ses effets énergisants en fait un bon allié pour booster la libido de manière naturelle.

UN BOOSTER DE SAVEURS

À la fois épicé, frais et légèrement citronné, le gingembre s'invite dans tous les plats, sucrés ou salés. Râpé dans un curry thaï, infusé avec du citron et du miel pour une boisson réconfortante, ou même glissé dans des biscuits, il apporte sa touche en plus. Incontournable des plats de la cuisine asiatique et indienne, il est souvent sauté avec de l'ail et du piment mais se mange aussi confit ou dans un ginger ale bien frais. Il est aussi apprécié dans certains cocktails comme le Moscow Mule !

LE CHOIX DU CASINO

Au Purple Lounge, le gingembre s'invite dans la marinade de l'indétrônable poulet croustillant coréen, ou encore dans la recette du poulet jamaïcain. Accompagné pourquoi pas de l'Apple Ginger Mojito, un mocktail ginger beer/pomme. Pour François Jagut au restaurant Les Roses également : « J'ai imaginé une Ginger Beer maison pour accompagner notre dessert "Pomme & Gingembre" – une alliance fraîche et surprenante. »

W INGWER: E GEWIERZ FIR ALL D'SËNNER

Zanter méi wéi 5.000 Joer gëllt den Ingwer – oder Geimer – an Asien als Gewierz, mee och als Heilmittel. Am Mëttelalter ass en an Europa zum Luxusproduit avancéiert. En hëlleft bei lwwelzegheet, wierkt géint Entzündungen, férdert d'Verdauung a reegt d'Duerchbluddung un. Dësem Effekt verdankt en och säi Ruff als Aphrodisiakum. Seng Antioxydante schützen d'Zelle viru Stress a virzäiteger Alterung. Säi wierzegen a frëschen, liicht zitrounegen Aroma passt souwuel bei gehäerzte wéi och séiss Platen – frësch oder kandéiert. Och dem Ginger Ale gëtt e säi ganz spezielle Geschmaach.

CULTURE



LE TROISIÈME VOLET D'AVATAR DÉBARQUE

Dans la liste des films les plus attendus de 2025, le troisième volet d'Avatar, intitulé « Fire And Ash », occupe une place de choix. Après l'immense succès des deux premiers volets (dont le dernier a séduit plus de 13,4 millions de Français au cinéma), ce nouvel opus promet d'être le plus émouvant. Le réalisateur James Cameron souligne que ce troisième film sera un peu plus long que le deuxième, dont la durée s'étendait à 3 h 12 !

« Avatar : Fire And Ash » de James Cameron
Sortie en France le 17 décembre 2025



UN SEUL PODCAST, BEAUCOUP DE CULTURE GÉNÉRALE

Pourquoi les jeans sont bleus ? Pourquoi dit-on cousin germain ? Vous voulez tout savoir ? Ce podcast est fait pour vous : « Culture Générale » par Choses à Savoir vous dévoile en quelques minutes des anecdotes étonnantes, des faits historiques méconnus et des réponses à des questions que vous ne vous étiez jamais posées. Un épisode est publié tous les jours, qui ne dure que quelques minutes : idéal pour booster sa culture générale sans effort !

Sur Apple Podcast ou Spotify

MILEY CYRUS VA FAIRE QUELQUE CHOSE DE BEAU

Qui n'a pas fredonné LE tube « Flowers » offert par Miley Cyrus en 2023 ? Eh bien la chanteuse, qui a l'air de s'être un peu assagi depuis ses folles années Bieber, sortira le 30 mai 2025 un nouvel opus. « Something Beautiful » contiendra 13 titres et sa pochette a été shootée par le photographe de mode Glen Luchford, dans une tenue signée Thierry Mugler datant de 1997. « "Something Beautiful" sera un album extravagant, glamour, rempli de références à la pop culture », a révélé la chanteuse américaine. On a hâte !

« Something Beautiful » de Miley Cyrus
Sortie le 30 mai 2025



60 RECETTES DE COOKIES

Des cookies croustillants, fondants, moelleux, craquants, mi-cuits. Des cookies faciles (new-yorkais, caramel, matcha), aux fruits (framboise, pomme cannelle), pâtisseries (pain d'épices, citron cheesecake), XXL, salés, régressifs (Kinder, Carambar) ... Les pâtisseries Christophe Felder et Camille Lesecq, anciens chefs du Crillon et du Meurice proposent leurs 60 meilleures recettes (et celles de leurs confrères et amis) de ces gâteaux tout simples !

« Cookies » de
Christophe Felder,
Camille Lesecq et Louis
Laurent Grandadam
Éditions La Martinière
22,90 €
Sortie le 18 avril 2025



LE LUXEMBOURG À L'EXPOSITION UNIVERSELLE D'OSAKA

Du 13 avril au 13 octobre 2025, le Grand-Duché sera présent à l'exposition universelle d'Osaka. Après Dubai en 2021-2022, le pays se donne à découvrir au Pays du Soleil Levant. Une belle vitrine pour le Luxembourg, qui va ainsi pouvoir présenter ses nombreux savoir-faire. Le thème du pavillon, « Doki Doki », est basé sur l'onomatopée nipponne du cœur qui bat la chamade. Autour de cette notion, six pâtisseries du Luxembourg ont préparé de jolis desserts à présenter aux visiteurs, afin de mettre en avant les ingrédients locaux. De nombreux petits plats alliant saveurs du Grand-Duché et mode japonaise seront aussi élaborés afin de faire découvrir au public japonais et international les saveurs d'un pâté au riesling de la Moselle, d'un Gromperekichelcher, ou d'un bon crémant luxembourgeois. Le pavillon, conçu par des architectes du Grand-Duché sera entièrement démontable et réutilisable. Un volet développement durable essentiel, que l'on retrouvera à toutes les étapes de l'événement.

Exposition universelle d'Osaka 2025
Du 13 avril au 13 octobre
Osaka, Kansai, Japon



LE RETOUR DES BACKSTREET BOYS

Les Backstreet Boys célèbreront le 11 juillet 2025 les 25 ans de leur album « Millenium ». Cet opus, qui a fait leur carrière, a été vendu à plus de 30 millions d'exemplaires dans le monde et a reçu 5 Grammy Awards. Pour cet anniversaire, le groupe sortira l'album « Millenium 2.0 » fort de 25 chansons, dont certaines ont été remixées ou même n'ont jamais été entendues publiquement comme une deuxième version de la populaire chanson « I Want It That Way ».

« Millenium 2.0 » des Backstreet Boys
Sortie le 11 juillet 2025

UNE DERNIÈRE SAISON POUR « STRANGER THINGS »

La cinquième et dernière saison de « Stranger Things » sortira en 2025 sur Netflix, après trois années d'absence. Certains observateurs annoncent le début de cette ultime saison pour octobre même si la production n'a encore rien confirmé. Si l'intrigue reste encore mystérieuse, cette nouvelle salve d'épisodes (possiblement diffusés en deux parties) achèvera les tribulations d'Eleven, Will, Mike, Dustin, Lucas, Max et les autres.

« Stranger Things », Saison 5
2^e semestre 2025 sur Netflix



YOUR DAILY ESCAPE MONDORF-LES-BAINS

MONDORF
Domaine Thermal

 visit
mondorf

CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg

FITNESS & DÉTENTE À MONDORF LA MEILLEURE ADRESSE POUR PRENDRE SOIN DE SOI

- PISCINE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE D'EAU THERMALE
- PISCINE EXTÉRIEURE D'EAU DOUCE
- 11 SAUNAS, NOMBREUSES ANIMATIONS AUFGUSS
- 3 HAMMAMS, MIXTE ET POUR DAMES
- BASSIN D'EAU À TEMPÉRATURE VARIABLE
- CABINE INFRAROUGE



UN AGENDA BIEN REMPLI !

- 01/06/25 FÊTE DE LA ROSE
- 09/06/25 STROOSSEMAART
- 14/06/25 NUIT DU SPORT
- 22/06/25 FESTIVITÉS FÊTE NATIONALE
- 23/06/25 FÊTE DES ENFANTS
- 06/07/25 OPEN AIR RESTAURANT
- 31/08/25 BRADERIE
- 11-12/10/25 INT. MUSTANG MEETING

VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

- 15/11/25 **JÉRÉMY FREROT**
- 22/11/25 **MICHAEL JONES**
- 13/12/25 **LAURENT VOULZY**
- 24/01/26 **BEN L'ONCLE SOUL**
- 28/02/26 **CHARLIE WINSTON**
- 07/03/26 **SINCLAIR**



[MONDORF.LU](http://mondorf.lu)

[MONDORF-LES-BAINS.LU](http://mondorf-les-bains.lu)

[CASINO2000.LU](http://casino2000.lu)

CASINO 2000

LES INFOS PRATIQUES



PURPLE LOUNGE

Tous les jours de 12h à 14h
Du lundi au jeudi de 18h30 à 22h30
Vendredi et samedi de 18h30 à 02h
Dimanche de 12h à 22h30

SNACK BAR

Tous les jours dès 10h

LES ROSES

Vendredi et samedi de 19h à minuit
Lundi et jeudi de 19h à 23h
Dimanche de 12h à 14h et
de 19h à 23h

COOPER'S

Vendredi et samedi dès 20h

OFFSIDE BAR & GAMES

Bar : vendredi et samedi à partir de 18h
Games : tous les jours dès 10h



LE CASINO

L'Espace Machines à Sous est
ouvert tous les jours dès 10h
Les Jeux de Tables sont ouverts
le jeudi de 20h à 02h30 et
vendredi et samedi de 20h à 03h30

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



L'ACCÈS

Voiture : via l'autoroute A31 et A13, sortie 12
Train : à 18 km en TGV de la gare de Luxembourg-ville,
à 22 km en TGV de la gare de Thionville (F)
Bus : arrêt vers Luxembourg-ville devant le Casino
Avion : à 22 km de l'aéroport Luxembourg-Findel
Parking : emplacement gratuit



LES CHIFFRES

CASINO 2000 C'EST...

- 1 espace casino
- 2 restaurants
- 3 bars
- 2 hôtels
- 1 salle de concerts & spectacles
- 2 espaces de réception

... MAIS AUSSI

- 10 000 m² de divertissements
- 200 concerts & spectacles par an

CASINO 2000

Rue Théodore Flammang | L-5618 Mondorf-les-Bains
Tél. : (+352) 23 611 - 213 | info@casino2000.lu
casino2000.lu

LES RÉSEAUX SOCIAUX

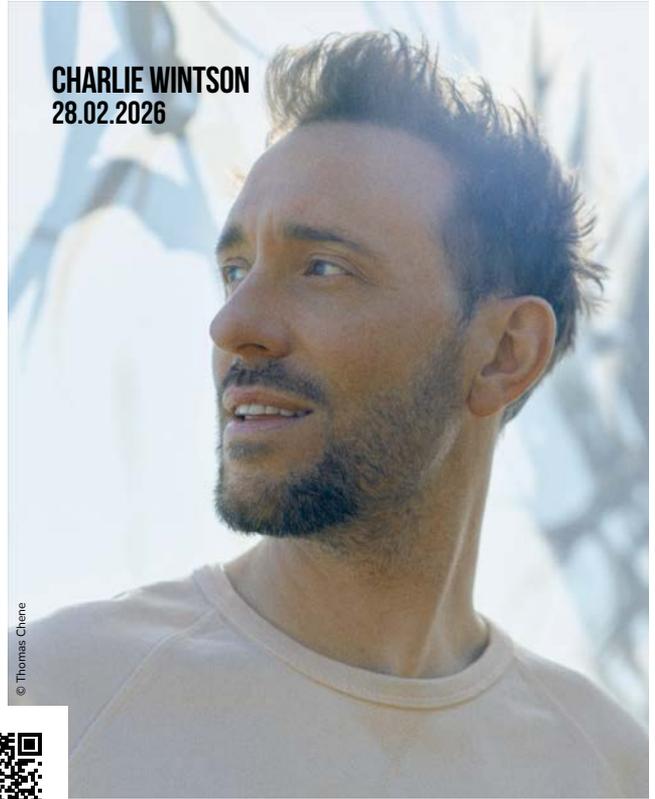


Établissement réservé aux personnes majeures munies d'une pièce d'identité.



LAURENT VOULZY
13.12.2025

© Philippe Abergel

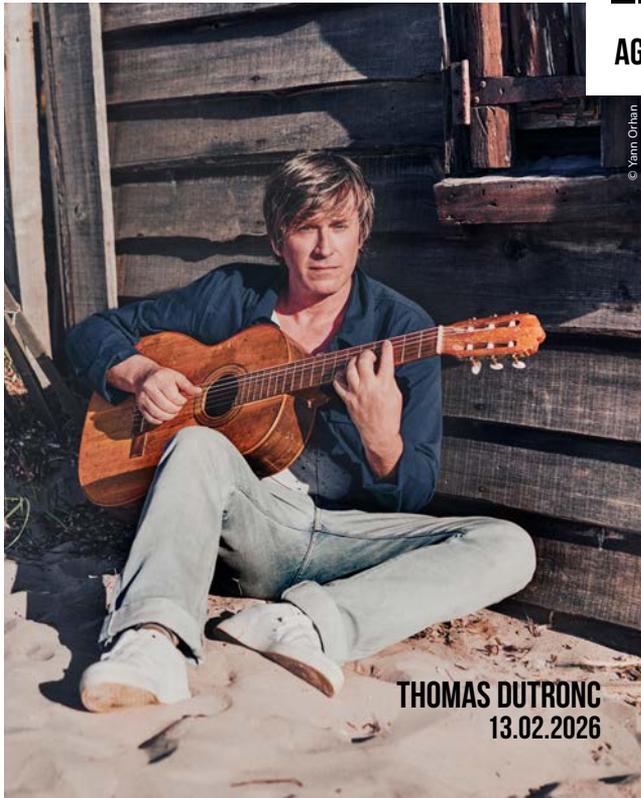


CHARLIE WINTSON
28.02.2026

© Thomas Chene



AGENDA



THOMAS DUTRONC
13.02.2026

© Yann Orhan



BÉRENGÈRE KRIEF
09.05.2026

© Alex CRK



CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg

CASINO2000.LU