

CASINO 2000

*Mondorf-les-Bains, Luxembourg*

# LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2024

# SOMMAIRE

Les Roses, une histoire  
de bons goûts.



04

François Jagut, Chef de l'année 2025

06

Le restaurant Les Roses

08

Le communiqué de presse

10

Les équipes du restaurant

12

La carte du restaurant

14

Les infos pratiques



# FRANÇOIS JAGUT CHEF DE L'ANNÉE 2025

Par Gault&Millau Luxembourg



Le lundi 14 octobre 2024, l'émotion était palpable au Restaurant Les Roses. Toute la gastronomie luxembourgeoise était réunie pour la conférence de presse annonçant les lauréats 2025 de l'édition Luxembourg du Gault&Millau. Ce fut un moment unique pour l'équipe du restaurant, qui a vu son chef, **François Jagut**, couronné **Chef de l'Année 2025**, la plus haute distinction du **Gault&Millau Luxembourg**. Le restaurant **Les Roses** a également obtenu une note de **15,5** points avec **3 toques** dans le célèbre guide gastronomique.

Cette distinction attribuée par Gault&Millau Luxembourg dont le restaurant est très fier n'aurait pu être possible sans nos clients pour leur confiance constante, ainsi que notre équipe exceptionnelle pour leur engagement et leur travail au quotidien.

François Jagut a pris les commandes du restaurant il y a quatre ans et y a insufflé une nouvelle énergie. Avec sa jeunesse et sa créativité, il a totalement repensé la carte, tout en respectant l'ADN du restaurant.

Pour comprendre ses créations, il faut remonter à ses racines. **Originaire de Bretagne**, François s'inspire des **saisons** pour proposer une **cuisine contemporaine** et **authentique**. La passion pour la gastronomie, il l'a depuis toujours, notamment grâce à sa grand-mère. « La cuisine, c'est une passion que je cultive depuis mon enfance », confie-t-il.

Après avoir suivi une formation en école hôtelière, François se forge une expérience solide dans des établissements étoilés. Il fait ses armes au Relais & Châteaux de Locguénolé, un temple de la gastronomie bretonne, et à la Chaîne d'Or en Normandie.

**Ses rencontres avec les grands chefs** Olivier Roellinger et Marc Veyrat ont profondément marqué son parcours. Le 1er mars 2005, François fait ses débuts aux fourneaux des Roses. Il gravit les échelons, passant de chef de partie à second pendant près de 15 ans. Aujourd'hui, c'est naturellement qu'il en prend les rênes, prêt à écrire avec ses équipes **un nouveau chapitre** de cette histoire culinaire.

Gault&Millau



— 15,5 | 20 —



Gault & Millau

2025

WWW.GAULTMILLAU.LU

CHEF DE L'ANNÉE  
CHEF OF THE YEAR

FRANÇOIS JAGUT  
LES ROSES



Gault & Millau



Chef de l'Année 2025  
François Jagut

# LE RESTAURANT LES ROSES

## L'histoire



**L**es Roses a ouvert ses portes en **1986**, trois ans après l'inauguration du Casino, pour régaler ses premiers clients. Depuis, ce restaurant iconique a vu passer de nombreux grands chefs. Aujourd'hui, c'est **François Jagut** qui est aux commandes en cuisine. Mais l'évolution ne s'arrête pas là : le restaurant lui-même a fait l'objet d'une transformation majeure.

Inspiré par les célèbres **jardins de Monet** à Giverny, le nouveau design du restaurant porte la signature du cabinet d'architecte parisiano-luxembourgeois d'**Elodie Lenoir EL'LE Architects**. La salle, avec son impressionnante baie vitrée, a été entièrement revisitée dans un esprit jardin d'hiver. Trois mots clés définissent ce nouveau look : **naturel, boisé, végétal**.

Tout est pensé pour être dans l'air du temps. Les matériaux naturels sont à l'honneur : des murs habillés de bois foncé aux tables en chêne incrustées de marbre, en passant par des banquettes en velours vert forêt.

Les touches dorées en laiton martelé illuminent subtilement l'espace, tandis que des cloisons courbées créent des zones cosy et exclusives.

Difficile de ne pas remarquer la moquette sur-mesure, véritable œuvre d'art avec ses nuances de **beige, noir, vert et kaki**.

Et pour parfaire l'ensemble, les luminaires noirs mats et ultra-design apportent une touche moderne et élégante.

Enfin, la décoration est sublimée par des vases ornés de fleurs séchées dans des tons beiges, ajoutant **douceur et naturel** aux tables.



# LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La nouvelle carte du restaurant Les Roses : des saveurs et des produits d'exception.



Le restaurant **Les Roses** dévoile sa **nouvelle carte**, une célébration de saveurs subtiles et de créativité sans limite. Élaborée par le chef François Jagut et son équipe, cette carte où chaque plat raconte une histoire met en avant des produits d'exception sublimés et de saison.

Les entrées proposées surprennent par leur audace et leur harmonie de saveurs, comme la **Tartelette d'Œuf Parfait**, son Anguille Fumée et Ail Noir, ou encore le **Carpaccio de Saint Jacques**, magnifié par le Navet au Safran. Les amateurs de **produits d'exception** apprécieront également le **Caviar "Sturia Vintage"** provenant d'**Aquitaine**, à déguster seul ou à partager.

Les plats révèlent une palette diversifiée de saveurs, comme l'**Aile de Raie Rôtie** rehaussée par des Carottes Glacées, du Pamplemousse et un Jus au Curry Vert ou le **Homard Bleu de Bretagne**, Butternut, Glace Graine de Courge et Emulsion Betterave. Le **Ris de Veau** (ou Veau) accompagné de Risotto de Sarrasin, Potimarron et Sabayon Café, ou encore le prestigieux **Faux Filet de Bœuf Wagyu "Grade A4"**, pomme de terre confite, kumquat et giroles, sauront séduire les amateurs.

Les créations **Chocolat Manjari 64 %**, Poires, Hibiscus et Pain de Gênes, et la **Pomme Confite**, Sésame Noir, Coing, Shiso Vert et Cannelé au Calvados, permettront de terminer ce repas.

## Une expérience à la carte

Le restaurant Les Roses propose également un menu à la carte, permettant aux convives de personnaliser leur expérience gastronomique selon leurs envies. Notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner pour créer le repas parfait. Pour plus d'informations et pour réserver votre table, rendez-vous sur notre site internet. Découvrez dès aujourd'hui la nouvelle carte du restaurant Les Roses et laissez-vous envoûter par une expérience culinaire d'exception. Des saveurs raffinées, des produits d'une grande fraîcheur et des assiettes joliment présentées... l'hiver s'annonce résolument gourmand.

## À propos du restaurant Les Roses

Le restaurant Les Roses, situé au CASINO 2000 à Mondorf-les-Bains, propose une cuisine gastronomique raffinée dans un cadre élégant. Attaché à l'excellence et à l'authenticité, notre chef sélectionne les meilleurs produits pour offrir une expérience culinaire unique et inoubliable. Le restaurant est ouvert du jeudi au lundi de 19h à 23h et le dimanche de 12h à 14h.





# LES ÉQUIPES DU RESTAURANT



Depuis que **François Jagut** est chef du restaurant, c'est **Loïck Martinez**, jeune cuisinier, qui occupe le poste de second. Arrivé il y a cinq ans, le Lorrain a été formé et a effectué son début de carrière à la "Vigne d'Adam" dans la banlieue de Metz. Il a trouvé tout de suite sa place dans la brigade pour devenir second de cuisine grâce à un travail acharné.

Celui qui s'occupe de vos fabuleux desserts, c'est **Florian Crugnola**. Formé auprès d'artisans pâtisseries lorrains de renom, il est arrivé aux Roses il y a maintenant quatre ans. Ses motivations ? Se remettre en question et évoluer dans son métier qui est aussi sa passion.

Pour compléter cette équipe en cuisine, **Nicolas Bouillon** a rejoint récemment les rangs.

Côté salle, l'équipe des Roses vous conseille et propose un accueil et un service irréprochables.

Ainsi, la maître d'hôtel **Valérie Boyenval**, arrivée aux Roses il y a huit ans, a l'œil et le bon sur la magnifique nouvelle salle du restaurant.

Rien ne lui échappe. Ce n'est pas pour rien qu'elle fut nommée première femme maître d'hôtel au Fouquet's, et qu'elle a aussi travaillé dans

différents restaurants étoilés ou la table du palace niçois, le Negresco.

Inénarrable chef sommelier des Roses, **Thierry Corona** fait partie de l'équipe depuis trente-quatre ans !

Ancien du Ritz et lui aussi du Negresco, il a une histoire pour tous ses vins. Laissez-vous conter ! Il est accompagné de **Guillaume Grabisch**, doté d'une première expérience au Cap d'Antibes et diplômé d'un Master Vins et Spiritueux.

Assistant maître d'hôtel, **Lionel Caromel** fait partie de l'équipe depuis septembre 2019. Issu du lycée hôtelier Raymond Mondon de Metz, il a travaillé durant dix-huit ans dans les établissements du Château de Bourglinster.


Enfin, **Romain Boulet-Desbareau**, diplômé d'un bachelor en Management Hôtelier et d'un Master en communication, est doté de belles expériences de Chef de Rang en Suisse et à Megève. Dernier arrivé de l'équipe, il saura vous apporter l'assurance d'un repas bien accompagné.

# LES ROSES



# LA CARTE DU RESTAURANT



Entrées	À la carte	Menu
<b>Tartelette d'Œuf Parfait</b> Anguille Fumée • Ail Noir • Epinard	26	
<b>Carpaccio de Saint Jacques</b> Navet au Safran • Gingembre • Pain Feuilleté	27	
<b>Caviar « Sturia Vintage »</b> France • Aquitaine • Boîte de 50g (seul ou en duo)	110	+65
<b>Betterave Rouge en Croûte</b>  Coing • Chou Confit • Glace Moutarde	23	

**MENU À LA CARTE**  
75 €  
Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 85 €  
Plat supplémentaire 30 €

## Plats

<b>Gnocchi Farcis</b>  Orties • Sabayon d'Abondance • Pistache d'Italie	28	
<b>Cabillaud Poché</b> Caviar Oscietre • Kombu Royal • Chou Pointu	50	
<b>Aile de Raie Rôtie</b> Carottes Glacées • Pamplemousse • Jus au Curry Vert	42	
<b>Homard Bleu de Bretagne</b> Butternut • Glace Graines de Courge • Emulsion de Betterave Lactofermentée	79	+35
<b>Ris de Veau et/ou Carré de Veau « Sélection Metzger »</b> Risotto de Sarrasin • Butternut • Sabayon Café	50	
<b>Filet de Canette Bressan</b> Céleri Fermenté • Pickles de Cassis • Tourte de Cuisse	42	
<b>Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 »</b> Pomme de Terre Confite • Kumquat • Girolles	105	+60

## Desserts

<b>Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »</b> Chutney • Confiture • Crackers Maison	18
<b>Chocolat Manjari 64%</b> Poires • Hibiscus • Pain de Gènes	17
<b>Pomme Confite, Sésame Noir</b> Coing • Shiso Vert • Cannelé au Calvados	17

Nous sommes là pour vous  
du jeudi au lundi  
de 19h à 23h  
et le dimanche  
de 12h à 14h



# LES INFOS PRATIQUES

**Adresse :**

Rue Flammang, L-5618 Mondorf-les-Bains

**Accès :**

Autoroute A13 sortie 12  
Gare TGV de Luxembourg-Ville à 18km  
Gare TGV de Thionville (F) à 22 km  
Luxembourg-Ville 16 km

**Réservations :**

<https://casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses/>

**Contacts Presse :**

Anne LEICK  
[a.leick@casino2000.lu](mailto:a.leick@casino2000.lu)  
+352 621 277 990

Marine WEBER  
[m.weber@casino2000.lu](mailto:m.weber@casino2000.lu)  
+352 23 611 446

[www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)

@casino2000    

**Crédits photos :**

CASINO 2000, Marc Dostert,  
Dominika Montonen-Koivisto,  
Vincent Remy, Frank Weber

Établissement réservé aux personnes  
majeures

**Horaires :**

Jeudi	19h00 · 23h00
Vendredi	19h00 · 23h00
Samedi	19h00 · 23h00
Dimanche	12h00 · 14h00 19h00 · 23h00
Lundi	19h00 · 23h00

LES ROSES

Seasonally yours