

CASINO 2000

Mondorf-les-Bains, Luxembourg

LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

JUILLET 2025

SOMMAIRE

Les Roses, une histoire
de bons goûts.



04

François Jagut

06

Le restaurant Les Roses

08

Une expérience à la carte

10

Les équipes du restaurant

12

La carte du restaurant

14

Les infos pratiques



FRANÇOIS JAGUT

Chef du Restaurant Les Roses



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. Et c'est naturellement qu'il en prend les rênes, prêt à écrire avec ses équipes **un nouveau chapitre** de cette histoire culinaire.



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



Les 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.



UNE EXPÉRIENCE À LA CARTE



Le restaurant **Les Roses** dévoile sa **nouvelle carte**, à la fois audacieuse, raffinée et profondément ancrée dans la saison. Élaborée par le chef François Jagut et son équipe, cette carte où chaque plat raconte une histoire met en avant des produits d'exception sublimes.

Pour les entrées, la **Tartelette de Sot-l'y-Laisse**, Vierge de Légumes, Sorbet Piquillos, Ajoblanco, le **Pagre Petit Bateau**, Bouillon aux Agrumes, Saïcorne, Sorbet Roquette, ou encore la **Fleur de Courgette**, Asperges, Pickles de Fraises et Citron Noir surprennent par leur audace et leur harmonie de saveurs. Les amateurs de **produits d'exception** apprécieront également le **Caviar Sturria Vintage** provenant d'**Aquitaine**, à déguster seul ou à partager.

Les plats révèlent des créations aussi délicates que généreuses, comme la **Raviole de Rata-touille**, Safran des Vosges, Caviar d'Aubergine, Agrumes, le **Homard de Bretagne**, Boulgour, Pistaches, Chimichurri Glacé, le **Cabillaud Poché au Piment d'Espelette**, Tomate Ananas, Sorbet Green Zebra, Caviar Citron, la **Selle d'Agneau du Pay d'Oc**, Oignons Confits, Farce Fine, Poivron Rouge, ou encore la **Pièce de Boeuf Black Angus de Castilles** cuite au Barbecue, Sirop de Carotte et Navet Braisé.

Pour terminer le repas en douceur, **Fruits Rouges**, Mousse de Crème, Groseilles Acidulées,

Vinaigrette Basilic, et **Melon des Charentes**, Chocolat Blanc, Huile d'Olive Extra Vierge, Sorbet Estragon.

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'été 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.

Pour vous conseiller les vins, laissez-vous séduire par **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, **Antony Pizzedaz**, diplômé du Lycée Hôtelier Saint André d'Ottange, et passé par le Château de L'île à Strasbourg-Ostwald, est le 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
Tartelette de Sot-l'y-Laisse Vierge de Légumes • Sorbet Piquillos • Ajoblanco	25	
Pagre Petit Bateau Bouillon aux Agrumes • Salicorne • Sorbet Roquette	25	
Caviar « Sturia Classic Oscière » France • Aquitaine • Boîte de 50	110	+65
Fleur de Courgette  Asperges • Pickles de Fraises • Citron Noir	20	

Plats

Ravioles de Ratatouille  Safran des Vosges • Caviar d'Aubergine • Agrumes	28	
Cabillaud Poché au Piment d'Espelette Tomate Ananas • Sorbet Green Zebra • Caviar Citron	45	
Rouget Barbet Côtier Artichaut • Citron Confit • Emulsion de Beurre Noisette	48	
Homard de Bretagne Boullgour • Pistaches • Chimichurri Glacé	79	+30
Canette de Challans Cuite sur Coffre Oignon Confit • Farce Fine • Poivron Rouge	45	
Selle d'Agneau du Pays d'Oc Ravioles • Safran des Vosges • Agrumes	48	
Pièce de Bœuf Black Angus de Castille Barbecue • Sirop de Carotte • Navet Braisé	50	

Desserts

Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Fruits Rouges Mousse de Crème • Groseilles Acidulées • Vinaigrette Basilic	17	
Melon des Charentes Chocolat Blanc • Huile d'Olive Extra Vierge • Sorbet Estragon	17	

MENU À LA CARTE
72 €
Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 82 €
Plat supplémentaire 30 €

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/eat-drink/#les-roses>

Contacts Presse :

Anne LEICK
a.leick@casino2000.lu
+352 621 277 990

Marine WEBER
m.weber@casino2000.lu
+352 621 392 024

www.casino2000.lu

@casino2000    

Crédits photos :

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

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