

DU NEUF GOURMAND AU CASINO 2000

Les Roses reflleurissent à Mondorf



Écrit par Fabien Rodrigues

Publié à 10:45



Des tons chaleureux et une superbe moquette réalisée sur mesure, inspirée de Monet, sont une partie des atouts de la nouvelle salle du restaurant Les Roses, au Casino 2000 de Mondorf-les-Bains... (Photo: Casino2000)



Écoutez cet article

0:00 / 4:50 1X

Le restaurant gastronomique du Casino 2000 a profité de ces derniers mois pour s'offrir un grand coup de jeunesse très attendu. En cuisine et en salle, ça sent bon le neuf et ça fait franchement du bien!



Depuis plus de 30 ans, le restaurant **Les Roses** est un véritable refuge pour gourmets au sein de l'incontournable Casino 2000 de Mondorf-les-Bains. Pour le meilleur bien sûr, mais aussi lors des périodes d'incertitude, comme dernièrement pour cause de pandémie et d'impact sanitaire... Qu'à cela ne tienne: au lieu de rester là à attendre que le vent tourne, la direction a décidé de prendre le taureau par les cornes et de faire souffler sur Les Roses une brise bien fraîche, synonyme de renouveau, des pieds à la tête...

Une nouvelle salle élégante et tout confort

Et ce n'est un secret pour personne: en salle, il était grand temps! Quelle excellente surprise donc, en arrivant dans la toute nouvelle salle de restaurant, de ne plus apercevoir la rotonde à pampilles centrale, cause de nombreuses fractures rétiniennes en son temps... Bon vent, mais ne reviens pas. Il faut dire que l'architecte **Élodie Lenoir** et son bureau EL'LE (dont on connaît le travail très réussi dans d'autres établissements comme le Tempo au Kirchberg) ont fait des miracles pour Les Roses: des tables plus petites et éclairées avec justesse sur le cercle extérieur, des mises en place plus spacieuses pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes dans la partie interne, le tout sur une splendide moquette réalisée sur mesure et rappelant çà et là – dans une version très contemporaine – les fleurs d'eau et le jardin de Giverny de Monet.





Tout a été repensé dans la salle du restaurant Les Roses, des murs à l'éclairage en passant par les arts de la table.... Et on dit enfin bye bye à la rotonde centrale en fer forgé et pampilles! Casino2000

Assises confortables, coussins assortis, tables en bois non nappées, éléments muraux discrètement indus-chics... Le tout fonctionne très bien et on en oublie vite l'ancienne configuration désuète, qui a laissé place à un cadre parfait pour toutes les occasions et tous les âges. «Nous avons beaucoup de jeunes couples qui venaient avant le Covid et c'était un grand plaisir de les voir», nous confie le directeur du Casino 2000, **Guido Berghmans**. Il y a fort à parier qu'ils seront de retour dans cette nouvelle ambiance très velours.

Du côté des arts de la table, tout aussi ou presque a été repensé, des superbes nouvelles assiettes aux vases et fleurs séchées, grâce à «une grande virée shopping à Paris» effectuée par Élodie Lenoir et le chef François Jagut.



Arts de la table et saveurs nouvelles ne sont pas en reste dans la nouvelle version du restaurant Les Roses...
Maison Moderne

Des saveurs maîtrisées et juste ce qu'il faut d'audace

Car dans l'assiette aussi, le vent de fraîcheur souffle depuis l'année dernière déjà,
... lorsque le chef **François Jagut** a pris les rênes de la cuisine en septembre 2020.

Originaire de Bretagne mais officiant dans les cuisines des Roses aux côtés d'Alain Pierron dès 2005, le chef Jagut – accompagné de **Loïck Martinez** en tant que second – met la saison au cœur de l'assiette et n'hésite pas à s'aventurer sur quelques audacieuses associations, avec un maximum de produits sourcés localement. Le tout marche très bien, dans une approche «haute comfort food» dont on a bien besoin en ce moment! Et dont voici quelques exemples:

- Un **foie gras de canard poché** dans un jus de pomme et de coing, infusé au réglisse, au safran et à l'anis étoilé. Le panais et les coings confits sont recouverts par la tranche de foie gras, elle-même recouverte de graines de kasha (sarrasin grillé), de graines de moutarde et de graines de chanvre de la vallée de l'Our... C'est un grand oui!





Foie gras poché dans un jus de pomme et de coing, infusé au réglisse, au safran et à l'anis. Un plat qui traduit bien l'approche du chef François Jagut au restaurant Les Roses. Maison Moderne

- Place ensuite au filet de **lotte caramélisé** au beurre demi-sel, accompagné d'une excellente purée de panais fumé et d'un **véritable petit «bonbon» de chou vert et patates douces violettes**. Au cœur de ce dernier, une jolie surprise très canaille: une fine tranche de lard blanc séché de Castelluccio, qui fait toute la différence. Miam! Pour relever le tout de ce très joli plat: du miso et un peu de coriandre (assez subtile pour ne pas affoler les «coriander haters»)...





■ Lotte caramélisée, bonbon de chou et de lard de Castelluccio, purée de panais fumé. Maison Moderne

- Pour le pigeon royal, gibier emblématique de la saison, François Jagut travaille les cuisses en forme de boulettes kefta, assaisonnées au gingembre et au piment d'Espelette, et placées dans des coques d'oignons de Roscoff. Re-miam.

- Enfin, les végétariens ne sont pas oubliés avec un «baeckeoffe» végétal de racines. Au programme: potiron, trompettes de la mort et panais braisés puis cuits dans un peu de vin blanc, de thym et de laurier; betteraves rouges et Chioggia cuites au four et noisettes torréfiées...

Une valeur sûre et constante: l'équipe en salle

Si le vent de fraîcheur qui souffle en cuisine et sur le décor des Roses fait clairement plaisir, on est tout de même très content d'y retrouver les «avengers» du service: la souriante maîtresse d'hôtel **Valérie Boyenval**, arrivée il y a 5 ans et à qui rien n'échappe, et le sommelier/stand-upper **Thierry Corona**, pilier de la maison depuis 33 ans, qui conte les vins aussi bien qu'il les choisit... Tous deux sont épaulés à présent de **Lionel Caromel**, ancien de Bourglinster, et de **Sébastien Lepointe**, arrivé dans l'équipe en 2018.



Les équipes de la cuisine des Roses à gauche, et de la salle, dans leurs nouvelles tenues, à droite.
Casino2000

Vous n'êtes pas encore abonné(e) à la newsletter hebdomadaire Paperjam Foodzilla? C'est ici!

Casino2000

Les Roses

Élodie Lenoir

EL'LE

François Jagut

Thierry Corona

Guido Berghmans

Loïck Martinez

Valérie Boyenval
