



Luxemburgs neuer „Koch des Jahres“: François Jagut (M.) hat die höchste Stufe erklommen, die der Gastroführer Gault&Millau hierzulande bietet.

Foto: Gerry Huberty

## François Jagut ist „Koch des Jahres“

Der „neugierige“ Küchenchef aus Bad Mondorf konnte die Kritiker in diesem Jahr überzeugen. Er ist nicht der einzige Gewinner in der neuen Auflage des Gault&Millau-Gourmetführers

Von Sebastian Weisbrodt

François Jagut, der Chefkoch des Restaurants „Les Roses“ in Bad Mondorf, ist von Gault&Millau zu Luxemburgs „Koch des Jahres 2025“ gekürt worden. „Als Krönung für seine Beharrlichkeit, seine Kreativität und seine Entwicklung“, wie die Herausgeber mitteilen.

In der sechsten Ausgabe des Gastroführers für das kommende Jahr haben sich die anonymen Tester für den 43-jährigen entschieden und ihn mit einer außergewöhnlich guten Bewertung von 15,5 von 20 möglichen Punkten bedacht. „Diese hohe Auszeichnung belohnt einen von Natur aus neugierigen und beobachtenden Küchenchef, der sich gerne infrage stellt und seinen Kreationen Modernität und Leichtigkeit verliehen hat“, heißt es in der neuen Ausgabe des Gastroführers.

François Jagut stammt aus dem bretonischen Vannes und hat das Restaurant „Les Roses“ im Jahr 2020 übernommen. Der 1,95 Meter große Franzose hatte schon im Jahr 2006 in Mondorf angeheuert und war zunächst als Chef de Partie und später als Second de Cuisine unter dem damaligen Küchenchef Alain Pierron tätig. Nach dem Studium an der Hotelschule in Saint-Nazaire fand Jagut eine erste Anstellung beim Star-Gastronomen Marc Veyrat im französischen Megeve, später arbeitete er im bretonischen „Château de

Es erschien uns wichtig, die luxemburgische Mosel weiterhin in den Vordergrund zu rücken. Die dortigen Winzer haben in den letzten 20 Jahren enorme Qualitätsanstrengungen unternommen.

Marc Declercq,  
Geschäftsführer Gault&Millau Benelux

Loquénolé“ sowie im „Chaîne d'Or“ in Paris.

Hippes Lokal im Bahnhofsviertel

Ein weiterer Preis der neuen Gault&Millau-Ausgabe geht in die Luxemburger Oberstadt: Die Bar „Bonne Nouvelle“ in der Avenue Emile Reuter bekam den Titel der „Bar des Jahres“ verliehen. Als hippestes Lokal des Jahres („HIP of the Year“) darf sich das „Bao8“ fortan bezeichnen. Das Team des Restaurants im Bahnhofsviertel setzt auf einen Mix der französischen und asiatischen Küche.

Florian Chauvière von der „Skybar“ wurde zum „Pâtissier des Jahres“ gewählt, Olivier Chocq und Malory Brunstein Laplace vom „Flûte Alors!“ teilen sich den Titel des „Sommelier des Jahres“. Die „Gastgeberin des Jahres 2025“ ist Simonetta Mosconi vom gleichnamigen Restaurant, und der Preis der „Entdeckung des Jahres“ geht an Chefkoch Daniele Giannuzzi und das Restaurant „Kore“ in Steinfort. Jubeln durften bei der Bekanntgabe der Preisträger am Montagmittag im Parc Hotel Alvisse in Dommeldingen auch Eduardo Ramos vom Restaurant „Podenco“ über den Titel „Mediterranes Restaurant des Jahres“ sowie Anne Knepper vom „Public House“, die zur „Jungköchin des Jahres“ gewählt wurde.

Bereits zum vierten Mal wurde auch in Zusammenarbeit mit der Produzentenvereinigung „Sou Schmaacht Lëtzebuerg“ ein Preis für den nachhaltigen Einsatz von lokal produzierten beziehungsweise angebauten Zutaten vergeben: Die Trophäe für das „Restaurant de Terroir“ ging an Küchenchef Killian Crowley und das Restaurant „Beim Schlass“ in Wiltz.

Das Thema Lokalität wurde bei Gault&Millau auch in diesem Jahr wieder in der Rubrik „Les Stars de la Moselle“ großgeschrieben. Hier sind die besten Weine der Region aufgeführt. „Es erschien uns wichtig, die luxemburgische Mosel weiterhin in den Vordergrund zu

rücken. Die dortigen Winzer haben in den letzten 20 Jahren enorme Qualitätsanstrengungen unternommen, um heute mit den anderen Weinregionen an der Grenze und darüber hinaus konkurrieren zu können“, so Marc Declercq, Geschäftsführer von Gault&Millau Benelux.

Der „Gault&Millau Luxembourg 2025“ ist vom 15. Oktober an in allen gut sortierten Buchhandlungen für 15,95 Euro erhältlich.

### Gault&Millau

Der Gault&Millau gilt neben dem Guide Michelin als bekanntester Restaurant- und Gastroführer der Welt. Die Bewertungen der aufgeführten Lokalitäten erfolgen nach dem französischen Schulnotensystem, bei dem bis zu 20 Punkte möglich sind. Daneben werden Kochmützen – auch Hauben genannt – zugeordnet: bei 11 bis 12,5 Punkten vergibt der Gastroführer eine, bei 13 bis 14,5 Punkten zwei, bei 15 bis 16,5 drei, bei 17 bis 18,5 Punkten vier und ab 19 Punkten fünf Kochmützen.

Weitere Informationen zum Gault&Millau und alle bewerteten Restaurants sowie Adressen für Gastro-Fans unter [www.gaultmillau.lu](http://www.gaultmillau.lu). Auf dieser Seite können Feinschmecker ab sofort auch einen Tisch in ihrem Lieblingsrestaurant reservieren. Wie der Gastroführer mittelt, sei dies für die meisten Lokale des Landes möglich.