

Première mondiale : quand l'art, la gastronomie et l'intelligence artificielle se rencontrent

Une expérience inédite imaginée par l'artiste experte en IA Morgane Soulier et le Chef François Jagut

Le 19 février 2026, le restaurant luxembourgeois Les Roses a accueilli une **première mondiale** : un dîner en quatre temps où chaque plat est né d'un dialogue entre un chef, une artiste et une intelligence artificielle. En **moins de deux heures**, l'événement affichait complet. **Trente convives** triés sur le volet, parmi lesquels des **grands chefs**, dont **René Mathieu, élu meilleur chef au monde de la cuisine végétale**, ainsi que des **dirigeants de la Villa Pétrusse**, ont vécu une expérience sensorielle inédite, à la croisée du goût, de l'image et de l'imaginaire.

Fruit d'une collaboration entre **François Jagut**, Chef du restaurant *Les Roses*, élu meilleur chef de l'année 2025 par le Gault et Millau, et **Morgane Soulier**, artiste et consultante spécialisée dans les usages créatifs de l'IA, cette soirée a exploré une question simple et contemporaine : *que devient la création lorsque la technologie n'est plus un outil de démonstration, mais un partenaire de réflexion ?*

Un menu en quatre temps, une création croisée

La soirée reposait sur un principe volontairement clair : **faire dialoguer l'art, la gastronomie et l'IA, sans jamais perdre la main humaine.**

Pour les trois premiers temps du menu, le point de départ était une œuvre visuelle créée par Morgane Soulier. L'intelligence artificielle a été utilisée pour en proposer une lecture sensorielle (formes, matières, couleurs, tensions) traduite ensuite en pistes gustatives. À partir de cette interprétation, **François Jagut** a imaginé et réalisé des plats originaux, fidèles à son univers, à sa précision et à son exigence.



Pour le dessert, le processus a été volontairement inversé : le Chef a d'abord créé son dessert signature. C'est à partir de cette création que l'artiste a conçu une œuvre visuelle, avec l'aide de l'IA. **Le goût est devenu image. Le plat a ouvert un paysage.**



Une première mondiale, une expérience, pas une démonstration

Les invités n'ont pas assisté à une performance technologique. Ils ont vécu **une expérience sensorielle et culturelle**, où chaque plat était accompagné d'un récit : celui de l'œuvre qui l'a inspiré, de la démarche du chef, et du rôle discret mais structurant joué par l'IA dans ce dialogue créatif.

La présence de figures majeures de la gastronomie, dont **René Mathieu**, engagé de longue date pour une cuisine végétale responsable, a aussi rappelé une évidence : **on peut aimer l'innovation technologique et rester profondément attentif aux enjeux environnementaux et au vivant**. Ici, l'IA n'était ni une fin, ni une fascination, mais un outil au service d'une cuisine exigeante et consciente.

L'IA comme catalyseur, pas comme substitut

Dans cette collaboration, **l'IA n'impose rien. Elle révèle.** Elle agit comme un outil de traduction créative, un langage entre disciplines, une manière d'ouvrir des pistes, jamais de remplacer le geste, l'œil ou le goût.

Ce n'était pas un dîner "technologique". C'était une **expérience sensible**, où la technologie s'efface pour laisser place à la main, à l'intuition et à l'émotion.

Une exposition en écho

En parallèle du dîner, **une dizaine d'œuvres visuelles** créées avec l'IA par Morgane Soulier étaient exposées au cœur du restaurant *Les Roses*.

Chaque image entrait en résonance avec un moment du repas et invitait les convives à porter un regard renouvelé sur la création contemporaine augmentée.

À propos

François Jagut est Chef du restaurant *Les Roses* au Casino 2000, reconnu pour une cuisine précise, sensible et ancrée dans le produit.

Morgane Soulier est artiste et directrice artistique spécialisée dans les usages créatifs de l'intelligence artificielle, à la croisée de l'art, de la stratégie et de l'innovation.