©Sandrine Kauffer

Lucas Grandgeorge
« Ce qui ne tue pas rend plus fort »

S'installer face au jeune chef Lucas est saisissant. À 21 ans, il dégage une force tranquille à toute épreuve, casquette vissée, sans conversation futile, il notifie sa philosophie de vie. *« Je n'ai pas de temps à perdre en sorties et divertissements »,* affirme-t-il avec maturité. Il incarne ces vieilles âmes ayant déjà éprouvé la vie. Le regard est affirmé, les paroles sont posées et pesées, sans fioriture. *« Je fais uniquement ce qui est important »*, précise-t-il, avec pour objectif une réussite professionnelle. Si jeune et déjà porteur de responsabilités. *« À 20 ans, je tenais le poste du chaud, à 21 ans, je peux tenir la cuisine de mon père »*. Marié, il est déjà propriétaire de sa maison, qu'il a rénovée avec sa femme Léana. Pourquoi attendre ? Pourquoi prendre son temps ? Il faut foncer dans la vie *« Nous nous connaissons depuis la 6e »*, justifie-t-il. *« Il n'y a rien de précipité. Au contraire, tout est mûrement réfléchi »*.

L'urgence de vivre

Lucas a participé à l'émission *Objectif Top Chef* avec Philippe Etchebest en 2022. Il a aussi remporté à deux reprises le Concours de la meilleure bouchée à la reine d'Alsace. Un concours certes régional, mais prisé par les restaurateurs étoilés Michelin. Il s'est classé second au concours du Jeune Talent Maître-restaurateur et il envisage de relever d'autres défis culinaires. *« J'aime la compétition »*, s'exclame-t-il. *« Les concours représentent ma façon d'être, de vivre. J'aime être en jeu, me confronter aux autres et me surpasser. Je suis en quête de la pression du service, d'un sentiment d'urgence, comme je ressens une urgence de vivre »*. Cette urgence vient de son enfance. À 4 ans, un lymphome (cancer) de stade IV le frappe dans sa tendre enfance, emportant à jamais son insouciance dans l'abîme hospitalier. *« Il a failli mourir deux fois »*, se remémore son père. *« Le premier diagnostic posé pronostiquait 15 jours de survie. C'était terrible »*.

Pour ses parents hôteliers-restaurateurs, quand le couperet est tombé, la terre s'est effondrée. Pendant deux années, Stéphanie et Thierry Grandgeorge se sont relayés pour être tous les jours dans la chambre stérile avec Lucas, de son lever à son coucher. Pendant ce temps, le second s'occupait de son frère Thomas, 6 ans, et évidemment de l'établissement. Deux années sombres. De cette période, Lucas, qui n'appréhendait pas toute la dramaturgie de la situation, se souvient des bonnes escalopes panées et des pommes de terre que son père lui préparait. *« Il m'a donné envie de faire ce métier, car enfant, j'étais toujours en cuisine. À 8 ans, je faisais déjà une blanquette de veau. La maladie est une épée de Damoclès, j'ai appris à foncer, sans attendre »*. La guérison est une victoire pour toute la famille, qui aujourd'hui, plus unie que jamais, travaille ensemble, dans une belle complémentarité. *« Ce qui ne tue pas rend plus fort, je l'ai éprouvé »*, atteste Lucas.

Souvenir d'Objectif Top Chef.

Quand Lucas a participé à l'émission *Objectif Top Chef*, son père Thierry a eu l'opportunité de l'accompagner sur le tournage. *« J'ai vu mon fils se transformer et s'affirmer en une semaine, c'est impressionnant »*, confie-t-il les yeux brillants d'admiration et de fierté. Il était entouré de jeunes candidats aussi passionnés et motivés et cette expérience a été un accélérateur dans sa formation et ses motivations.

« J'ai fait de belles rencontres professionnelles, j'ai appris des techniques culinaires, à gérer le stress et les caméras. Ce fut un tremplin dans ma vie. »

Une cuisine à quatre mains

Passé par le lycée hôtelier, il se dirige finalement vers le CEFPPA Adrien-Zeller à Illkirch, dont il se hisse major de sa promotion. Il effectue un stage au Vieux Couvent à Rhinau (1 étoile Michelin) et chez Julien à Fouday. Mais c'est au Velleda, dans la cuisine de son père, qu'il apprend l'essentiel de sa formation et de son parcours. *« J'y suis bien. Je n'ai pas de limite dans les achats ou la créativité. À 21 ans, j'ai la chance de m'exprimer en cuisine »*, reconnaît-il. *« Nous élaborons les recettes à quatre mains, conjuguant les spécialités, incontournables de la maison, et les plats "Vent nouveau" »*. Dans cette carte, le mafé de veau et son riz parfumé peut surprendre, mais il trouve son fondement dans la présence d'une dizaine de Sénégalais en cuisine. Il y a aussi le croustillant pied de porc, ris de veau et choucroute sur son lit de compotée de pommes. Le terroir du Donon est à l'honneur avec le sanglier de la forêt en effiloché, inséré dans bao bun en mode street food, pour un souffle de modernité. Les carottes et chou rouge croquant apportent cette fraîcheur diététique à la préparation du sanglier et les trois sauces engendrent une puissance aromatique, dans un bel équilibre.

La tradition est exaltée par la recette de la meilleure bouchée à la reine d'Alsace 2022. Lucas a remporté la médaille d'or grâce à la légèreté de la crème émulsionnée et à sa croûte au feuilletage inversé. *« C'est un plat exigeant dans sa réalisation »*, soulignent les chefs. *« Pour réussir les recettes traditionnelles, il faut y consacrer du temps »*. Le gravlax de saumon a été mariné avec du chou rouge, pour donner un goût terreux au produit de la mer. Il est rehaussé par le chou en pickles qui apporte du croquant, mais également en jus, par extraction pour être incorporé à une crème bibeleskæs. La carbonnade flamande et sa garniture à l'ancienne sont un clin d'œil à la nombreuse clientèle belge, tandis que le cordon bleu de volaille jambon forêt-noire et munster est indétrônable. Côté dessert, la palme d'or revient à la tarte aux myrtilles, un grand classique du repas marcaire prisé des randonneurs, cyclistes, motards et touristes venus faire une halte gourmande sur la terrasse panoramique, après la visite du temple sacré, des cimetières militaires ou du camp de concentration de Natzweiler-Struthof.

L'évolution de l'Hostellerie Velleda-Donon

Si Lucas fourmille de projets, c'est qu'il est à bonne école, ayant pour modèle et référence son père. C'est le chef propriétaire, Thierry, qui porte la genèse du projet et de cette réussite, épaulé par sa femme Stéphanie. « Elle m'a donné une belle preuve d'amour, en acceptant de changer de métier, passant de la coiffure à la salle. En

©Sandrine Kauffer

2000, ils reprennent une affaire qui périclite, le restaurant Velleda au Donon. Lui, enfant de la vallée de la Bruche, s'emballe. Diplômé de l'école hôtelière, il fait ses stages au Crocodile chez Émile Jung et au Buerehiesel chez Antoine Westermann. Mais son mentor, c'est Gérard Goetz de l'hôtel Julien à Fouday. Thierry l'érige en exemple. *"J'y ai signé mon premier contrat à 15 ans et je suis revenu chaque été, tournant à tous les postes. C'est mon modèle de réussite"*, confie-t-il. *"Avec Stéphanie, nous avons travaillé quelques années pour économiser et acheter notre affaire. C'était mon rêve"*. Il va le réaliser à 22 ans, signant le compromis, sous les encouragements de son père, comptable de métier, devenu banquier. Malgré les bilans, il assure le haut potentiel du lieu et de la maison. *"Nous avons eu un coup de cœur pour le site, son énergie, la vue panoramique, les volumes et les espaces. J'étais venu travailler en extra pour avant de signer. J'ai immédiatement saisi les dysfonctionnements et les axes d'amélioration"*, se rappelle Thierry.

« Un 14 juillet, si toutes les conditions sont réunies, nous pouvons servir 3000 clients dans la journée », s'émerveille

Lucas, sa femme Léana, et son frère Thomas. Ses parents Stephanie et Thierry Grandgeorge.

Thierry, doté d'un sens inné du marketing. *« J'ai su investir chaque année pour valoriser et développer l'outil de travail »*. En 2000, tout commence avec un restaurant servant le plat du jour avec 4 employés ouvert 7 j/7. En 2006, 9 chambres ouvrent à l'étage. L'épreuve de la maladie de Lucas marque un coup d'arrêt, portant de nouvelles priorités. En 2009, l'ancienne scierie voisine est rachetée et 13 nouvelles chambres boisées sont créées pour renforcer l'offre en hébergement, valorisée par le premier espace bien-être. En 2012, l'hôtel-restaurant le Donon, située à 300 m du Velleda, est repris par la famille Grandgeorge, augmentant la capacité hôtelière d'une trentaine de chambres supplémentaires. En termes de couverts, 80 places s'ajoutent aux 200 distribuées dans 4 salles au Velleda. Cette extension est gérée par Thomas, qui fonde la brasserie Thom's avec ses tartes flambées, pizzas, hamburgers ou encore des fondues de 12h à 20h30 en cuisine chaude en continue. En 2025, les deux entités se rejoignent sous l'enseigne l'Hostellerie Velleda-Donon. 5 millions sont investis pour une transformation d'ampleur, dévoilant une pergola bioclimatique, des pompes à chaleur, 108 panneaux photovoltaïques, un vaste parking, une salle de séminaires, et un spa de 800 m², dotés de nombreux équipements.

Un marketing démocratique

« Je recherche toujours un excellent rapport-qualité. Je voudrais investir sans impacter le prix des chambres. En termes de commercialisation, je préfère que les extra soient en supplément, comme la location des peignoirs par exemple, ou l'accès au nouveau Spa. Je ne vends pas aux randonneurs des prestations, dont ils n'ont pas besoin. Pour la soirée-étape et la demi-pension, il y a toujours du choix dans le menu. Le secret de la réussite est toujours de se mettre à la place

Thierry Grangeorge dans le nouveau bar.

du client. Que suis-je prêt à payer pour cette prestation ? », s'interroge Thierry Grangeorge.

Situé à 1000 mètres d'altitude, le Donon fait partie de ces légendaires hauts lieux telluriques, qui nourrissent l'imaginaire. Il est à la croisée des chemins de quatre départements : le Bas-Rhin (67), les Vosges (88), la Meurthe-et-Moselle (54) et la Moselle (57), tout comme l'Hostellerie Velleda-Donon est à la croisée de sa destinée, reliée par quatre personnalités. En 2026, Lucas et Thomas vont entrer dans le capital et deviendront associés. « *Nous pensons déjà à l'avenir. Nos fils sont complémentaires dans leurs compétences. Thomas a la fibre commerciale et vient d'entreprendre une formation de gestionnaire, parrainée par Marc Haeberlin. C'est important de savoir déléguer et transmettre au bon moment* », conclut-il prévoyant.

La transmission d'une entreprise doit être synonyme de cadeau ou opportunité, mais en aucun cas d'un devoir, d'une charge ou d'un fardeau.

Sandrine Kauffer

Le Velleda remporte le concours de la bouchée à la reine d'Alsace

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

OFFREZ UN CADEAU QUI A DU SENS

EN VENTE EXCLUSIVEMENT À RUNGIS ACCUEIL

EN PARTENARIAT AVEC L'AGENCE VISITE RUNGIS

AU TARIF DE
149.00€ TTC

RUNGIS PRESTIGE : Un coffret cadeau destiné aux professionnels et au grand public

Technologies professionnelles d'hygiène

MEIKO
The clean solution

AVEC MEIKO
DÉCOUVREZ COMMENT

- Maîtriser l'énergie
- Changer les usages
- Consommer moins d'eau
- Accélérer le réemploi
- Préserver le personnel
- Choisir la durabilité

www.meiko.fr

Meilleure bouchée à la reine d'Alsace 2022

Ingrédients pour 4 personnes
Prévoyez 4 croûtes du boulanger à réchauffer 15 min au four avant le dressage.

Godiveaux

140 g de gras de rognons de veau
90 g d'échine de porc d'Alsace
200 g de bas carré de veau
1 échalote
3 g de sel
1 g de poivre
1 œuf
5 g de maïzena
Pm persil haché

Hachez l'ensemble des ingrédients et mélangez bien. Étalez la préparation sur du papier film et formez un boudin en maintenant les extrémités, jusqu'à ce que la préparation soit bien compacte dans le boudin. Faites cuire dans l'eau frémissante. Après cuisson, coupez en petits dés.

Quenelles de volaille

5 cl d'eau
10 g de beurre
40 g de farine T55
1 œuf
100 g de volaille
1 blanc d'œuf (40 g)
Pm sel, poivre

Préparez une base de pâte à chou, ajoutez-y le poulet mixé avec le blanc d'œuf. Formez des quenelles avec la préparation. Faites cuire dans une eau frémissante. Coupez en rondelles.

Bouchées

1 poule
300 g d'épaule de veau
10 cl de Riesling
60 cl d'eau
50 g de poireau
1 gros oignon
1 clou de girofle
60 g de céleri rave
1 feuille de laurier
2 carottes
2 grains de poivre noir
500 g de champignons de Paris
800 g de crème (Alsace Lait conseillé)
Pm thym

Coupez grossièrement les légumes et ajoutez-les à la préparation avec la garniture aromatique. Ajoutez le vin blanc et couvrez avec de l'eau à hauteur. Dès le premier frémissement du bouillon, ajoutez la viande. Laissez cuire la poule pendant 2h, et le veau pendant 3h30, le tout à feu doux. Une fois la viande cuite, passez le jus au chinois étamine et réduisez. Pendant ce temps, coupez la viande et les champignons préalablement blanchis en dés. Liez au roux blanc le jus réduit, incorporez-y la crème montée au préalable, puis ajoutez la viande, les godiveaux et les quenelles.

Dressage

Retirez le chapeau de la croûte, puis garnissez la croûte avec la préparation. Remettez le couvercle et servez bien chaud.

©Sandrine Kauffer