



## Portrait de chef : Jean-Marie Visilit, Maître Restaurateur passionné et amoureux de la Lorraine

Jean-Marie Visilit est un chef au parcours atypique. Après plusieurs expériences récompensées d'étoiles au sein de maisons prestigieuses, c'est au cœur de sa Moselle natale qu'il reprend le corps de ferme de sa grande tante, datant du XVIIème siècle, pour créer *Le Domaine de la Grange de Condé* en 1995. Son ambition ? Redonner ses lettres de noblesse à l'auberge et proposer une cuisine « *Broche et Terroir* » de qualité en privilégiant les circuits courts et les produits frais des artisans locaux. Dans le respect des traditions, le Maître Restaurateur revisite les plats d'antan en les adaptant aux goûts d'aujourd'hui. Une recette simple, conviviale et authentique qui continue de séduire depuis près de 30 ans.

### Jean-Marie Visilit, un parcours exemplaire et multirécompensé

Né à Woippy, en Moselle, Jean-Marie Visilit a toujours été passionné de cuisine. D'abord autodidacte aguerri après son baccalauréat, il fait ses classes au sein de la prestigieuse **École Hôtelière de Glion**. Elève studieux, le jeune chef ne tarde pas à rejoindre de grandes maisons et **décroche une étoile aux Belles Rives à Remich**, au Luxembourg. C'est en Suisse qu'il poursuit son expérience, au **Grand Hôtel du Golf de Crans-Montana** avant de rejoindre le Médoc, au **Relais de Margaux**, où il est récompensé d'une nouvelle étoile.

En 1995, Jean-Marie Visilit est de retour au sein de sa Moselle natale. À une trentaine de kilomètres de Metz, il décide de lancer le projet d'une vie avec son épouse Virginie : **reprendre le corps de ferme du XVIIème siècle de sa grande tante pour ouvrir *Le Domaine de la Grange de Condé*, un hôtel-restaurant-spa.**

**Le Maître Restaurateur** inaugure ainsi une adresse à son image, le **Restaurant « Broche et Terroir »** : une auberge chaleureuse et familiale, proposant une cuisine et rôtisserie parfaitement exécutée qui sublime les produits lorrains. Jean-Marie et Virginie Visilit poursuivent la rénovation du corps de ferme et ouvrent en 2004, **L'Hôtel 4 étoiles**, puis **le SPA Source de la vie** en 2023.



### **Broche et Terroir,** une cuisine lorraine traditionnelle de haut vol

Au sein de son **auberge restaurant**, Jean-Marie Visilit a élaboré une carte faisant la part belle aux recettes authentiques de la **gastronomie française et lorraine**, une cuisine généreuse et de haute-qualité, qui a obtenu de nombreuses récompenses dont **une toque au Gault et Millau**.

**Au menu, plusieurs spécialités font la fierté de la maison** : charcuteries et terrines maison, gratin de cuisses de grenouilles à la mode de Boulay, véritables quenelles de brochet « tradition Escoffier », suprême de volaille fermière de la « Petite Basse-cour de Condé », porcelet rôti à la broche, crème au caramel maison aux bons œufs fermiers de Condé, ou encore soufflé glacé à la mirabelle, eau de vie et fruit mirabelle.

**Jean-Marie Visilit joue avec les cuissons** : de la rôtisserie, en passant par les mijotés, le pochage, le grill, la poêle, la plancha ou encore le fumoir ; qu'il sublime grâce à des **assaisonnements gourmands et parfaitement maîtrisés**. Des jus de viandes corsés ou épicés, des sauces (béarnaise, mousseline, ravigote...), réductions (vin jaune et morilles, pinot noir...) et bisques finissent de convaincre les gourmands comme les papilles les plus exigeantes.

**Le Maître Restaurateur sélectionne avec soin et passion, les produits du marché, de saison et surtout locaux** : élevage porcine de la famille Urbanzac, à Diesen, fruits et légumes en provenance d'une ferme des lisières d'Ay-sur-Moselle, produits laitiers de la laiterie d'Elvange, volaille et œufs de ferme d'un voisin de Condé, aromates du *Jardin des Herbes* du domaine... **un véritable hommage au terroir et au savoir-faire mosellan.**

**La cave propose des centaines de flacons, méticuleusement choisis par Virginie Visilit** et qui révèlent le meilleur de chaque terroir viticole. La maître de maison accorde, elle aussi, une attention toute particulière au vignoble lorrain (Mur du Cloître de Jean-Paul Paquet à Haute-Kontz ou encore pinot blanc de Marcel et Patric Bert aux côteaux de Dornot), sans oublier les grands crus de Bourgogne ou encore de la Vallée du Rhône.



Au sein de son **hôtel-restaurant-spa *Le Domaine de la Grange de Condé***, Jean-Marie Visilit accueille ses hôtes, traités en amis, dans un cadre verdoyant et somptueux alliant tradition, modernité et volupté pour **une expérience culinaire et bien-être hors du temps.**

### À propos du Domaine de la Grange de Condé

*Le Domaine de la Grange de Condé* a été créé en 1995 par Monsieur et Madame Visilit qui ont su, tout en conservant le charme d'antan de leur ancien corps de ferme lorrain du XVIIème siècle, le transformer en un lieu d'exception alliant le luxe discret à l'authenticité.

Situé en Moselle, à moins de 30 minutes de Metz, le Domaine comprend le restaurant multi-primé *Broche et Terroir* offrant une cuisine locale et de qualité, un hôtel 4 étoiles proposant notamment des suites luxueuses, des chambres en duplex, un gîte, deux hébergements insolites – *Le Chalet et La Roulotte* –, une cave à cigares, une piscine d'eau naturelle chauffée et, depuis 2023, un espace spa et détente aux multiples services et prestations bien-être : *Source de la Vie*. L'hôtel-restaurant-spa fait partie du groupement d'hôtels indépendants *Les Collectionneurs*.

*Le Domaine de la Grange de Condé* - 41, rue des Deux Nied - 57220 Condé-Northen  
[www.lagrangedeconde.com](http://www.lagrangedeconde.com)

Contact presse : Open2Europe

Alycia Jonot / Emilie Leprevost – [food@open2europe.com](mailto:food@open2europe.com) – 06 08 23 88 76