

Terres DE Chefs

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION
FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

AUTOMNE 2011

10€

N°2



Focus Bourgogne

Daniel-Etienne Defaix

« La Cuisine au vin »*
à Chablis

Guy Thenard

« La Table de l'Hostellerie »
à Semur-en-Auxois

William Frachot

« L'Hostellerie du Chapeau rouge »
à Dijon

BIVB

Les vins de Bourgogne

Adriana et Enzo Barone

« La Corte »
à Paris

RUNGIS

Le nouveau Pavillon de la volaille





- > 25 janvier 1969
Naissance de Patrick Bouloton à Moulins (Allier)
- > 1985-1987
Obtention des diplômes CAP et BEP de cuisine au lycée hôtelier d'Yzeure (Allier)
- > 1991
Cuisinier au Mess des sous-officiers durant son service militaire à Lyon (Rhône)
- > Mars à Octobre 1990, 1992 à 1995
Second de cuisine (après avoir été chef de partie et Commis) à « L'Hôtel des Thermes » à Bourbon-l'Archambault (Allier) (une étoile au Michelin)
- > Janvier 2001 à Octobre 2003
Chef de cuisine à « La Table d'Anjou » à Tiecé, Maine & Loire (deux Fourchettes au Michelin)
- > 2004-2005
Saison d'hiver :
Chef de cuisine à l'« Hôtel du Pralong » à Courchevel 1850 (Savoie) restaurant étoilé (Hôtel 4*, Relais & Châteaux)
Saison d'été :
Chef de cuisine au « Château de Castel-Novel » à Varetz, (Corrèze) restaurant étoilé (Hôtel 4*, Relais & Châteaux)
- > Depuis 2006
Chef de cuisine, du restaurant vigneron « La Cuisine au vin », de Daniel-Etienne DEFAIX à Chablis (Yonne)

« La Cuisine au vin »

Chablis (Yonne)

Rencontre avec Daniel-Etienne Defaix

Ce natif d'Auxerre (au grand dam de sa femme, elle, originaire de Chablis), vigneron depuis treize générations (1610 !), qui a démarré son restaurant (« La Cuisine au vin ») en 2005, et s'est vu labélisé « Maître Restaurateur » en août 2008, se dit « épicurien aussi bien en vin qu'en mets », et ne peut séparer la bonne chair du bon vin.



Le vin est un pilier de la gastronomie pour Daniel-Etienne Defaix. Pas une de ses bouteilles n'est distribuée en grande surface. Elles le sont uniquement à travers la haute gastronomie et dans sa cave, ouverte à Chablis (Yonne), sept jours sur sept depuis le 1^{er} avril 1987 (une date qui lui a porté chance, songe-t-il).

Ce qui l'anime ? La satisfaction d'un bonheur personnel, un bonheur jamais trahi ; il s'est fait plaisir, a réfléchi, construit et travaillé avec amour et passion. Il recherche la fusion de l'hédonisme et de la cuisinerie gourmande : « On vit à table un coup de cœur, et des émotions ».

Un peu d'histoire

Daniel Etienne Defaix se définit comme un héritier passionné, avec une enfance dorée, auprès de vignerons, de cuisiniers, de maraîchers, qui composent sa famille.

Mais aussi auprès d'une grand-mère, qui jardinait (bio avant l'heure) – elle a jardiné jusqu'à ses 80 ans –, qui fabriquait son propre chnap's, et qui cuisinait « des plats extraordinaires », et préparait des « gueuletons » pour toute la famille.

La famille ce fut aussi une mère « très grande cuisinière (au foyer) », et un père, vigneron (« un sage ») qui connaissait très bien les terroirs et qui, quand le week-end sonnait emmenait toute la famille en escapade gastronomique pour essayer une grande table. Cette méthode, Daniel Etienne Defaix l'a gardée avec ses propres enfants en expérimentant de nombreux restaurants étoilés.

Terres de Chefs : Quelles sont les valeurs du label des Maîtres Restaurateurs que vous défendez ?

Daniel-Etienne Defaix : Primo, le fait-maison. Avec des chefs professionnels reconnus et entourés de diplômés. Pas juste une envie, c'est une passion, certes, mais avant tout un métier.

Deuxio, les gens ont comme motivation la mise en valeur des produits du terroir ; d'éviter d'être sans âme et aseptisé.

Et tertio, les normes HACCP et la fraîcheur qui permettent aux restaurateurs d'assurer sincérité et honnêteté. Ce sont des garanties de bonheur (pour le consommateur).



Aspic de tourteau, petits légumes et crème de raiFort

Le fait que le nombre de Maîtres Restaurateurs augmente est un gage d'afflux de gens sérieux.

T.d.C : Evoquez-vous le label avec votre clientèle ?

D.E.D : On l'évoque, oui, en essayant de ne pas l'assommer. C'est un bon outil. Un gage de qualité.

T.d.C : Qu'est-ce qui vous paraît et a été essentiel pour vous ?

D.E.D : La chose essentielle, pour moi, c'est que tout est axé autour du pilier Chablis-Defaix. C'est grâce à la notoriété de mes vins que j'ai pu établir une maison aussi assise. Sans le vin, l'ensemble que j'ai construit n'aurait pas pu être possible. Le vin est un pilier de la gastronomie.



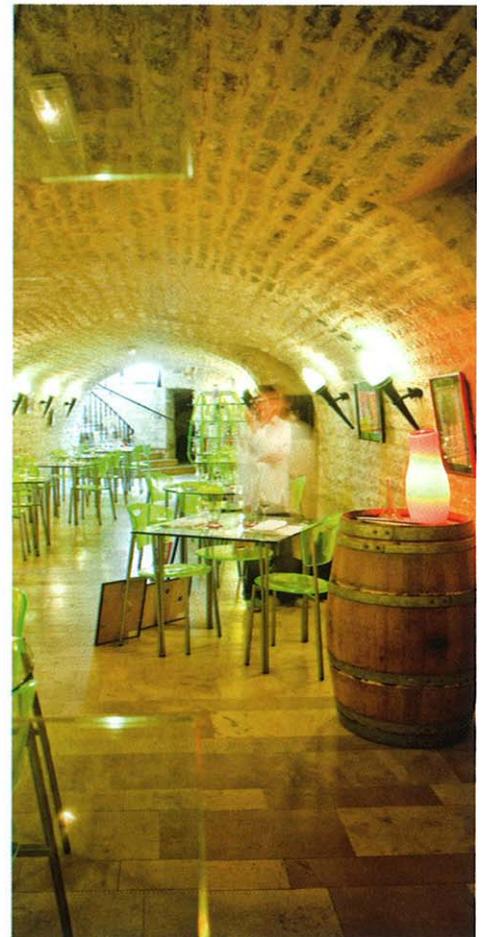
T.d.C : Selon vous, qu'est-ce qui fait la différence en salle dans votre restaurant « La Cuisine au vin » ?

D.E.D : Le nom à lui seul en dit déjà tellement ! C'est la table d'un vigneron issu d'une des plus vieilles lignées de vignerons chablisien... et j'avoue que nous pensons notre cuisine d'abord à travers nos vins.

Mais « La Cuisine au vin » c'est aussi : Des caves millénaires, un endroit chargé de vies, de vibrations et d'histoires avec ce quartier de 1000 ans que j'ai restauré en une douzaine d'années. Un décor contemporain confortable, respectant les voûtes millénaires, mais marquant aussi l'époque à laquelle on vit et l'agréable sensation de confort et de bien être.

Des lumières vert fluo, donnant une atmosphère jeune « dans le temps » et éclaircissant un peu plus les caves qui comme le veut la tradition n'ont que peu d'ouvertures.

Des caves naturellement climatisées toute l'année ! Et tellement appréciable l'été pour bien manger alors qu'il fait si chaud dehors !



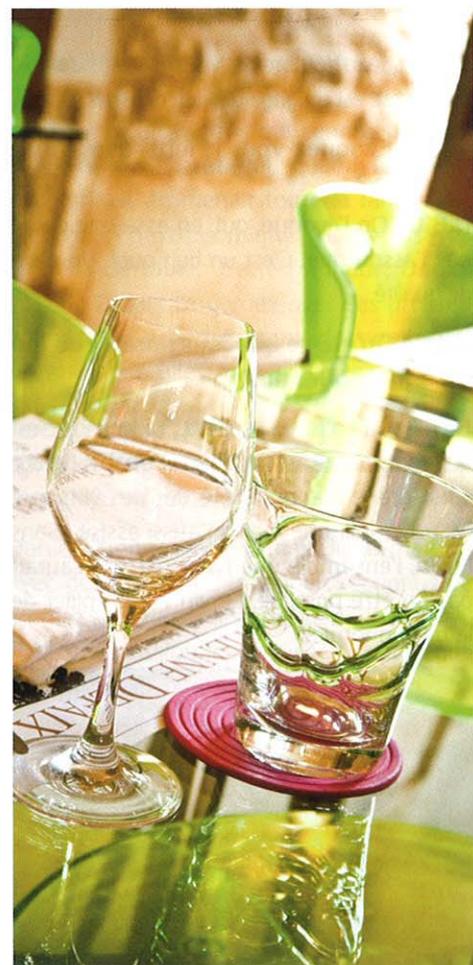


T.d.C : Comment définiriez-vous la relation avec votre chef, Patrick Bouloton, avec qui vous travaillez depuis sept ans ?

D.E.D : Un grand chef est un artiste et je le respecte comme tel. Les rôles ont été très bien définis, on pense la carte du mois suivant en fonction de nos récoltes et de la saisonnalité des produits du terroir, tous les 15 du mois, il fait des essais et on déguste. Il corrige, je corrige ; on se parle en toute franchise, en toute loyauté sans jamais penser à se faire un cadeau, mais en pensant toujours à en faire un à nos clients.

Nous sommes sur la même longueur d'ondes... Sauf pour le sel. Il ne sale que très peu et j'aime la cuisine salée, relevée ! Mais on trouve toujours une moyenne entre les deux ! Notre quête commune a toujours été la même : seules les étoiles que nous donnent nos clients comptent et Dieu merci ! en sept ans, ils nous en ont donné plus que l'on en espérait puisque nous avons dû tripler l'équipe alors que nous l'aurions jamais prévu.

Framboises au naturel sur un sablé maison, gelée de bourgogne rouge



Andouillette de Chablis au Chablis,
tirée à la ficelle, rosace de pomme de terre

