

Daniel-Étienne Defaix, l'insatiable seigneur de Chablis

Enraciné dans son terroir bourguignon, l'homme œuvre depuis vingt-cinq ans pour le rayonnement du vin qu'il produit. Propriétaire du groupe Daniel-Étienne Defaix, cet épcurien, excellent communicant, est à la tête d'une société florissante qui comprend deux restaurants, des caveaux, un vignoble et un hôtel.

Douze générations doivent contempler et admirer le travail accompli par Daniel-Étienne Defaix depuis un quart de siècle. Descendant d'une longue lignée de viticulteurs chablisais dans l'Yonne (89), amoureux de la table, des vieilles pierres, du vin, cet hyperactif dirige désormais un groupe cumulant des activités de restauration, d'hôtellerie et de viticulture. L'homme aime à parler « d'œnotourisme ». Une démarche globale, dictée, au fond, par un réel amour de l'autre et une passion démesurée. De manière très concrète, la stratégie de développement des activités de Daniel-Étienne Defaix se retrouve dans la Chablisbox. Cette offre globale permet au touriste de découvrir la région tout en se restaurant et en dormant dans les établissements du groupe dont le fonctionnement n'est pas exclusivement dicté par la recherche de profit immédiat. D'ailleurs, si l'entrepreneur ne perd pas d'argent avec ses activités de restauration, il n'en gagne pas non plus, de son propre aveu. Mais sa satisfaction est ailleurs : faire travailler les gens. Ainsi, il emploie une quarantaine de personnes au sein de son groupe, dont huit au restaurant gastronomique La Cuisine au vin, huit à l'hôtel Aux Lys de Chablis, quinze sur la vigne, et six dans les caveaux.

Autre cheval de bataille pour cet homme aux multiples facettes : valoriser et pérenniser le patrimoine. C'est

pourquoi Daniel-Étienne Defaix n'a de cesse de racheter des maisons dans Chablis, qu'il restaure petit à petit. À ce jeu de Monopoly, il possède aujourd'hui trois rues du village bourguignon. « Je suis fou passionné d'architecture romane. Quand je restaure, je m'occupe d'abord des fondations, de la charpente et des façades. Je laisse à mon fils et à ma fille le soin de continuer ce que j'ai entrepris », confie-t-il.

Réussite immédiate

Tout commence en 1985, alors qu'il n'existe pas encore de caveau de vigneron à Chablis. Une lacune que Daniel-Étienne Defaix comble en ouvrant un caveau qui fonctionne sept jours sur sept. Les qualités de communicant du maître des lieux y sont pour quelque chose. « Nous devons faire savoir au plus grand nombre que la viticulture chablisienne s'ouvrait et que les touristes pouvaient venir déguster nos vins », raconte-t-il. Le succès est au rendez-vous puisque, cinq ans plus tard, Chablis comptait 25 caveaux. D'une pierre deux coups, le vin de Chablis, alors essentiellement produit d'exportation, entre dans la vie des Français. « Je voulais donner à Chablis un visage, humain, accueillant », avoue celui qui se définit encore aujourd'hui comme « un paysan avant tout ».

Pour toutes ces initiatives, il n'a jamais demandé le soutien de personne. Une philosophie qu'il tient de son éducation : « J'ai été élevé dans un milieu où l'on ne devait pas devoir. »



© Christophe FOUQUIN

Celui qui se définit comme un paysan aime l'idée de faire travailler les gens, une quarantaine de personnes au total.

Il y a six ans, Daniel-Étienne Defaix ouvre donc son restaurant La Cuisine au vin. Particularité du lieu : l'établissement est logé dans des caves millénaires dont les fondations ont, elles, quinze ans. Un paradoxe qui mérite quelques explications. « Nous avons intégralement refait ces caves, en rehaussant afin de les rendre plus acces-

93 %

DU VOLUME GLOBAL PRODUIT COMMERCIALISÉ DANS LE CIRCUIT CHR
62 % DE LA COMMERCIALISATION À L'EXPORT
170 000 BOUTEILLES



Le restaurant La Cuisine au vin, logé dans des caves millénaires, et le caveau de dégustation attenant.

beaucoup d'énergie et de temps », affirme le propriétaire. C'est Patrick Bouloton, ancien chef en Relais & Châteaux, qui préside aux destinées de la cuisine. À travers son restaurant, pour lequel il avoue « ne pas courir après l'étoile Michelin », Daniel-Étienne Defaix illustre particulièrement sa philosophie du « luxe accessible » : « du beau, du bien, du bon, mais pour tout le monde ». Avec un ticket moyen à 49 € vin compris, le pari est gagné. La fidélisation est essentielle. « Un client qui vient une fois est un touriste. Un client qui revient est un client », note-t-il, espiègle. Depuis son ouverture, le restaurant voit son chiffre d'affaires progresser de 20 % par an.

Relève assurée

Un vignoble, un caveau, un restaurant : il ne manquait qu'un hôtel pour compléter le tableau. Dernière aventure en date pour la famille Defaix, la reprise de l'exploitation de l'hôtel Au Lys de Chablis, situé à l'entrée du village. C'est Anne-Claire, 20 ans, la fille de Daniel-Étienne, qui s'occupe de l'établissement deux étoiles, comprenant 38 chambres et un restaurant traditionnel. Passionnée de cuisine et poursuivant actuellement ses études, elle travaille le soir et le week-end dans l'établissement.

Par ailleurs, Anne-Claire Defaix a reçu, le 1^{er} février dernier, le titre de maître-restaurateur, ce qui fait d'elle la plus jeune maître-restaurateur de France. Et la jeune fille a de la suite dans les idées : après avoir emprunté de quoi racheter 50 % de la société d'exploitation de l'établissement, (l'autre moitié appartenant à son père), elle a mis en œuvre 200 000 € de travaux de rénovation. Depuis décembre, l'hôtel Aux Lys de Chablis est donc entièrement refait. Daniel-Étienne Defaix, qui ne peut envisager l'avenir sans lui conférer une dimension de transmission patrimoniale, est serein : la relève est assurée!

« Nous devons faire savoir au plus grand nombre que la viticulture chablisienne s'ouvrait et que les touristes pouvaient venir déguster nos vins. »

sibles. Tout a été mis sur pilotis, le temps des travaux, afin de consolider l'ensemble », relate-t-il. Immédiatement, le restaurant trouve sa clientèle et parvient à la fidéliser, grâce à un menu qui change tous les mois. Une volonté de travailler des produits de saison parfaitement logique, puisque plus de 80 % des fruits et légumes présents à la carte sont produits directement à Chablis, dans un jardin maraîcher exploité en agriculture biologique par Daniel-Étienne Defaix. Une initiative contrariée, au départ, par les maladies dont souffraient les légumes : « Nous voulions que tout soit cultivé en agriculture biologique. Au départ, nous disposions de 30 ares de jardin. Nous

nous sommes vite aperçu que c'était insuffisant avec la démarche bio. Quand on ne veut pas traiter, il faut produire davantage. Aujourd'hui, nous avons 3 hectares de maraîchage bio », précise-t-il.

Luxe accessible

L'activité du restaurant est, elle aussi, dictée par la volonté de faire bien, avant de faire trop. « Nous pourrions recevoir 90 ou 100 couverts par service. La préfecture nous autorise 300 personnes dans l'établissement. Mais nous nous limitons volontairement à 35 clients maximum, afin de pouvoir utiliser des produits de qualité et continuer de travailler avec des cuissons minute. Rien n'est précuit. Cette qualité-là demande