

Quoi de neuf sur Vinogusto.com ?

[Daniel-Etienne Defaix : Chablis, Cuisine au Vin et art roman](#)

Si l'on se penche sur les réalisations de [Daniel-Etienne Defaix](#) à Chablis, on a l'impression d'être dans une de ces villes du Far West ou un seul type, visionnaire, possède à la fois le saloon, l'hôtel et l'épicerie. En taillant le bout de gras avec cet homme affable et optimiste, on entre immédiatement en contact avec un personnage généreux de sa personne, bon vivant, fin d'esprit, et ancré dans un terroir qu'il entend bien placer au firmament de la qualité, de la convivialité et de l'accueil.



Avant toute chose, Daniel-Etienne Defaix est vigneron. On lui doit notamment le [Chablis 1^{er} cru Les Lys](#). Homme de partage et d'initiatives, il a créé pas moins de 5 endroits qui honorent le vin et son terroir d'origine. Il nous conte un peu de son histoire, à s'en poulécher les babines.

Comment avez-vous débuté vos activités?

Je suis issu d'une des plus vieilles familles de Chablis, établie il y a 3 siècles et demi et spécialisée dans le vin. Après mes études de viticulture et d'œnologie, je suis revenu au domaine, et j'ai vu que Chablis était une chance pour une commencer une carrière. Par contre, j'ai du acheter mes propres parcelles car ici, la tradition familiale est qu'on n'hérite pas des terres paternelles avant d'avoir fait ses preuves. J'ai construit mes propres caves, juste à côté de celles de mon papa. Nous avons deux exploitations qui vivaient chacune de son côté. Aujourd'hui, je suis installé sur des terroirs historiques. C'est une chance inouïe. Les [vins de Chablis](#) sont les premiers crus dans l'histoire. Il y avait peu de vins jeunes, plutôt des vins de grande garde. J'ai repris cette méthode dans les années 80: je leur offre 5-6 ans d'élevage, afin qu'ils acquièrent plénitude et rondeur. Ce sont des vins bons à boire de suite ou à garder. Mais rappelons-nous cette règle cistercienne : « n'est grand vin que celui qui sait vieillir ».

Enfin, une fois mon emprunt remboursé, j'étais décidé à investir. J'ai acheté un immeuble dans la rue principale de Chablis et j'ai ouvert la première cave à vins de vignerons, [Le Monde du Vin](#), en 1987, il y a vingt ans. On y trouve ma propre production, celle du domaine Defaix, ainsi que d'autres bouteilles achetées directement auprès des vignerons. Nous sommes ouverts 7 jours sur 7. En 2007, nous avons ouvert un bar à vins et nous recevons les passionnés de vin seuls sans rendez-vous, ou en groupe sur rendez-vous. Une bonne façon d'apprendre en dégustant nos crus, nos millésimes, nos terroirs.



Vous multipliez différentes réalisations liées à l'accueil (caves, restaurant, hôtel, bar à vins, boutiques gastronomiques..). Dans quelle perspective ?

Lorsque j'ai démarré, Chablis était une ville qui ne savait guère dire « *bienvenue* ». En effet, le Chablis est davantage un produit d'exportation, plus encore peut être que le champagne. Ne dit on pas, depuis le 17^e siècle que "Chablis inonde jusqu'aux Flandres" ? Dans les années 80, les caves étaient fermées, il n'y avait pas de vins en vente. J'ai voulu essayer de changer les mentalités et les habitudes. Avant toute chose, je voulais dire "bienvenue". Après 5-6 ans de succès de notre cave, beaucoup de monde à Chablis s'est mis à créer des structures, des lieux. Donc le "bienvenue" s'est étendu, et Chablis est devenu un endroit réellement convivial. Sans doute un peu de jalousie aura été un bon moteur (*rires*). Je plaisante, là, mais plus sérieusement, derrière la qualité du produit, c'est la communication, le partage, l'accueil, qui forment la base de notre métier. C'est ce qu'on m'a enseigné dans ma famille et au cours de mes études. Le vin c'est avant tout le partage et la communion. Regardez les sommeliers et les vrais cavistes: ils sont le prolongement de notre métier, de sa convivialité, ceux qui continuent de transmettre la bonne parole. J'essaie de voir le vin aussi à travers la relation que d'autres tissent avec lui : pourquoi ils l'aiment ? Comment ils l'aiment ? Mon grand plaisir : j'adore regarder les mimiques faciales des dégustateurs. C'est un dada depuis mes études. J'essaie d'être à l'écoute, de poser des questions sur leurs attentes. Bien souvent, les gens s'enorgueillissent d'y répondre.

Je trouvais aussi incroyable qu'il n'y ait pas de table de qualité, étoilée, à Chablis. Je me suis dit "installons-la, visons une étoile". Au sein de la jeune Chambre économique, nous avons créé une commission qui fédère des copains vigneron, une quinzaine de maisons sérieuses. Ce n'était pas évident au départ de partager son portefeuille. Nous avons investi dans la restauration d'un vieil hôtel-Dieu abandonné, créé une société, encouragé un chef étoilé au Michelin à nous rejoindre. Une année après, il avait sa maison et une étoile.

Avec tout cela, la qualité est-elle encore accessible ?

J'en suis persuadé. On m'a dit : "l'hostellerie de luxe, c'est bien, mais tout le monde ne peut pas se l'offrir". Effectivement, si on veut que le vin reste dans l'art de vivre et reste accessible, il faut faire autre chose. J'ai donc ouvert avec un ami hôtelier un autre hôtel, plus accessible, avec un restaurant, un bar à vin, une terrasse, une salle de conférence, et un accès WiFi. Un lit à 60 € la nuit, le repas entre 18 et 25 €, c'est l'hôtel [Aux Lys de Chablis](#). Il est important de s'adapter aux gens pour bien les accueillir. Surtout ne pas faire barrière à l'argent, mais ouvrir son cœur. Une millefeuille de détails, d'attentions, et ça marche, on commence à être connu : des groupes d'œnologie, des clubs d'œnophilie, des adeptes du tourisme viticoles accourent de Suède, du Danemark, de Corée. A tous, je leur dis "be welcome".



Je dois aussi confesser une passion : je suis un fou d'art roman et cistercien. Il y a tout un quartier de Chablis qui date de cette époque, et qui devait être rasé. Or il avait entre 8 et 11 siècle ! J'ai investi, et, comme on dit familièrement, j'en ai pris pour 30 ans. Durant 10 ans, des compagnons ont travaillé sous ma direction pour le restaurer, en faire un centre historique qui soit ouvert au public. Là, dans cet endroit qui traverse les millénaires, j'ai ouvert mon restaurant « coup de cœur » : [La Cuisine au Vin](#). Toutes mes tripes, toute mon âme sont dedans : c'est un resto vigneron dans des caves qui ont mille ans, l'intermédiaire entre le grand luxe et la petite hôtellerie, du genre bistro. Prosper Montagné disait qu'on ne fait du bon qu'avec du très bon : j'ai donc pris un bon chef étoilé venant d'un Relais & Châteaux, car un grand sait toujours faire très bon et plus accessible. On y propose toutes les recettes d'autrefois, au vin, uniquement à base de produits frais achetés au marché matinal. Ce sont des repas préparés à la minute, donc il faut attendre un petit peu. C'est prendre le temps d'une cuisine vraie, sincère. Ce sont de gros investissements, mais je me dis que la qualité paie toujours. C'est le bébé à faire grandir aujourd'hui.

Il est important de préserver tout ça, comme il faut préserver les bons terroirs, la qualité du vin. Je me bats pour un monde de grande qualité. In fine, j'ai décliné des produits du terroir qui allaient disparaître, des plats cuisinés au vin. Il s'agit d'une cuisine qui parfois est galvaudée, faites ailleurs, et que je voulais ramener au pays : la vraie andouillette de Chablis tirée à la ficelle, marinée au Chablis - ce qui lui confère une grande digestibilité ; la moutarde au Chablis, pour laquelle on paie des paysans en bourgogne, un peu plus chers, mais qui font de la graine de moutarde bourguignonne, meulée à la meule de pierre pour éviter l'échauffement des graines, et surtout avec 16% de Chablis au lieu de 7% de vinaigre - elle est très fine, admirable, et déjà en six mois, elle se retrouve dans les meilleures épiceries de France ; les escargots au Chablis – une recette de ma grand-mère.



C'est une richesse historique mondiale sur laquelle nous vivons tous les jours, un patrimoine culturel de qualité, qu'il est important d'honorer et de partager. Je considère que rien n'est mort. Le ferment est là, tout va bien.

Posté par Nico - Mercredi, 16 janvier 2008 Classé dans [tourisme viticole](#), [L'interview de Nico](#), [Monde du vin](#), [Oenotourisme](#), [Cave](#), [carnet d'adresse](#)

2 réponses à “Daniel-Etienne Defaix : Chablis, Cuisine au Vin et art roman”

1. *marco* a commenté :

[Jeudi, 17 janvier 2008 - 13:58](#)

Waouw Nico !!! J'étais déjà décidé à rencontrer Daniel-Etienne suite à nos rencontre sur Vinogusto et Facebook mais là, je suis vraiment impatient que toute l'équipe de Vinogusto parte à la découverte des vins et des richesses de Chablis, avec Daniel-Etienne comme guide, ce serait vraiment extraordinaire !!!

2. *Baraou* a commenté :

[Jeudi, 17 janvier 2008 - 14:17](#)

Daniel-Etienne est sympa, et il est attachant, mais surtout, fait de très bons vins !