

LA CUISINE AU VIN

**Chablis, le vin, tout le monde connaît...
Chablis, la ville, tout le monde connaît, sauf
qu'interrogés, les gens ont bien du mal à la
situer géographiquement. Pourtant, cette
situation présente moult avantages.**



À commencer par sa proximité de Paris (pour les franciliens bien-sûr, désolée pour les autres, rassurez-vous, on vous aime aussi beaucoup), sans oublier sa richesse culturelle, son marché (exceptionnel), ses vignes (aussi vieilles que nos premiers rois de France), ses tables.



Et puisque l'on vous parle de tables, avouons qu'une, en particulier, a retenu nos faveurs.

Magnifiquement située dans des caves du XI^e siècle, impeccablement restaurées (je laisse au responsable des

lieux le soin de vous expliquer comment le sol a été fait), les salles du restaurant s'installent en enfilade de part et d'autre d'un antique bâtiment. Une des caves, dite salle juive (là aussi le patron se fera une joie de partager avec vous le secret de cette appellation), clôt l'ensemble. Habillées de vert et de jaune dans une tendance aussi design que surprenante, la décoration très réussie ajoute à l'originalité du lieu.

Quant à la carte, elle doit son existence au chef, Patrick Bouloton, venu de son Auvergne natale, nous proposer chaque mois de nouveaux mets à déguster.



Quand nous y étions nous avons su apprécier en entrée : un étonnant et incontournable Croustillant d'asperges tièdes, saumon grillé et sauce moutardée et un classique mais excellent Foie gras de canard mi-cuit avec pain toasté et sa compotée de rhubarbe (original et surprenant). Pour les plats, nous avons dégusté un Filet mignon de lapin, rognonnade de lapins, sucs déglacés au Chablis et une Blanquette de veau à l'ancienne. Les deux plats étant traditionnels de la Bourgogne et joliment présentés dans de larges assiettes contemporaines.

Pour les douceurs, nous avons choisi un Chiboust au citron, griottines tièdes à l'eau-de-vie, très joli à la vue et savoureux au palais ainsi qu'un Délice aux fraises, plus classique et mariné dans un vin doux.

Pour accompagner l'ensemble, nous avons découvert les crus et grands crus locaux. Ceci explique cela et évidemment le nom du lieu : La Cuisine au Vin. Notre préférence est allée, sans détour, au délicat et parfumé Chablis Premier Cru Les Lys, produit, élevé devrais-je dire, par le maître des céans, Daniel-Etienne Defaix, fier possesseur des vignes alentour, héritier amoureux de ses coteaux et gardien vénérable des secrets de fabrications transmis par les moines à sa famille depuis de nombreuses générations déjà. Secrets auxquels il a ajouté sa note personnelle, qui donne à son Chablis, une aura telle que la regrettée Princesse Diana, en visite dans les restaurants, l'exigeait ou partait... Et de source sûre, nous avons appris qu'elle n'était pas la seule. On vous en dirait bien plus, mais Daniel Defaix n'est pas un vantard et il nous a demandé de garder le silence sur l'identité de ses clients les plus célèbres. Sans le trahir, nous pouvons vous dire que c'est du beau monde. Reste que nous avons aussi découverts, du même Defaix, le premier Cru Vaillon, très connu des amateurs de Chablis et un Chablis Vieilles Vignes qui laisse un goût de reviens-y certain dans la bouche. Ajoutons que l'homme Defaix, produit sa propre moutarde et une kyrielle de liqueurs dont un début d'énumération vous mettra la salive à la bouche : coquelicot, châtaigne, Ratafia de Bourgogne, Violette... J'arrête, ne désirant pas vous faire souffrir inutilement.



Je n'ai qu'un conseil. Allez-y. Réservez. Le dimanche matin, partez tôt de Paris, en 80/90 minutes vous serez à Chablis. Profitez-en pour faire votre marché de la semaine chez les producteurs locaux de fruits, légumes et autres friandises. Puis sur les 12 coups de l'horloge, rendez-vous à La cuisine au vin, observez le décor, respirez l'odeur des pierres à mémoire, installez-vous pour choisir... Le reste vous appartient. Je m'en vais sur la pointe des pieds... Bon appétit !

Judith Lossmann

La Cuisine au Vin - 16 rue Auxerroise, 89800 Chablis.

Réservation au 03 86 18 98 52.

lacuisineauvin@chablisdefaix.com - www.lacuisineauvin.fr

À la carte prévoir 50 euros (sans les vins) - Menu Terroir : 26 euros - Menu Vigneron : 39 euros - Menu moins de 10 ans : 10 euros - Chablis la bouteille millésimée entre 25 et 87 euros.