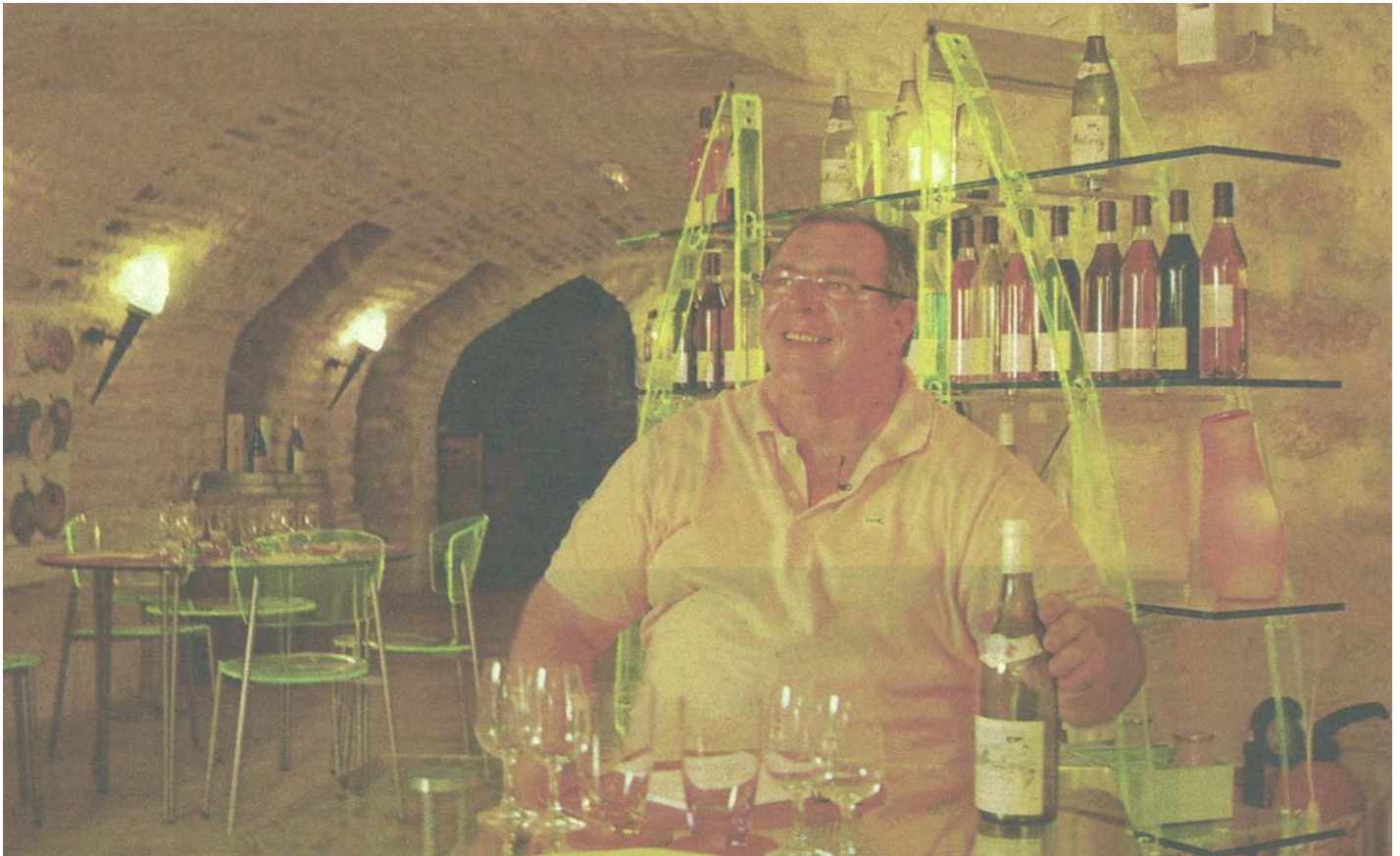


Le viticulteur de Chablis, amateur de belles choses, qu'elles soient culinaires ou architecturales, a racheté tout un quartier de Chablis pour préserver le patrimoine.



Daniel-Étienne Defaix, « made in » Chablis



La « guéguerre » aura duré près de deux ans. Deux années durant lesquelles Daniel-Étienne Defaix se sera battu pour sauver un peu d'âme de Chablis, un village dans lequel il a grandi. Ici, dans ce pâté de 15 maisons du centre-ville datant pour certaines du IX^e siècle, qu'il a finalement entièrement racheté. Mais qu'importe si le viticulteur de Chablis s'est alors retrouvé avec des « ruines », il n'était pas question de laisser ses caves millénaires devenir les sous-sols d'un supermarché.

Aujourd'hui, le restaurant La Cuisine au vin et la boutique, qu'il a ouverts dans la rue Auxerroise, à l'entrée du centre-ville lui donnent raison. Grâce à un gros investissement,

qu'il préfère passer sous silence – « Dans le secteur du tourisme, il vaut mieux parler de plaisir que de chiffres », dit-il –, le bâtiment a retrouvé toute sa valeur patrimoniale. Il faut dire que le viticulteur n'a pas fait les choses au hasard. Passionné d'architecture, il a réussi à convaincre 26 compagnons de restaurer ces fondations qui ont plus de mille ans. Aujourd'hui, les sept caves communiquent entre elles grâce à de petites nefs qui recréent des espaces privés et offrent un peu d'intimité aux clients de ce restaurant vigneron. Un rêve de gosse pour cet amoureux des bonnes choses.

La cuisine a d'abord été confiée à un ancien étoilé, Patrick Bouloton. Passé par les pianos du Château de Castel-Novel, en Corrèze, et du Pra-

long Courchevel 1850, le chef a ici tout pour bien faire : un jardinier personnel s'occupe du potager – tout en bio – et lui offre l'opportunité de travailler avec des produits frais et de saison. Ici, tout a été pensé pour faire de cet établissement un lieu à part. Le mobilier, volontairement acidulé aux couleurs locales, a été confié à de jeunes designers qui aujourd'hui exposent un peu partout.

Conscient très tôt du potentiel de l'œnotourisme, en particulier à Chablis – il a ouvert son premier caveau dégustation en 1987 – Daniel-Étienne Defaix a même poussé le bouchon jusqu'à s'offrir l'Hôtel des Lys, un établissement de 38 chambres à l'entrée de la vieille ville.