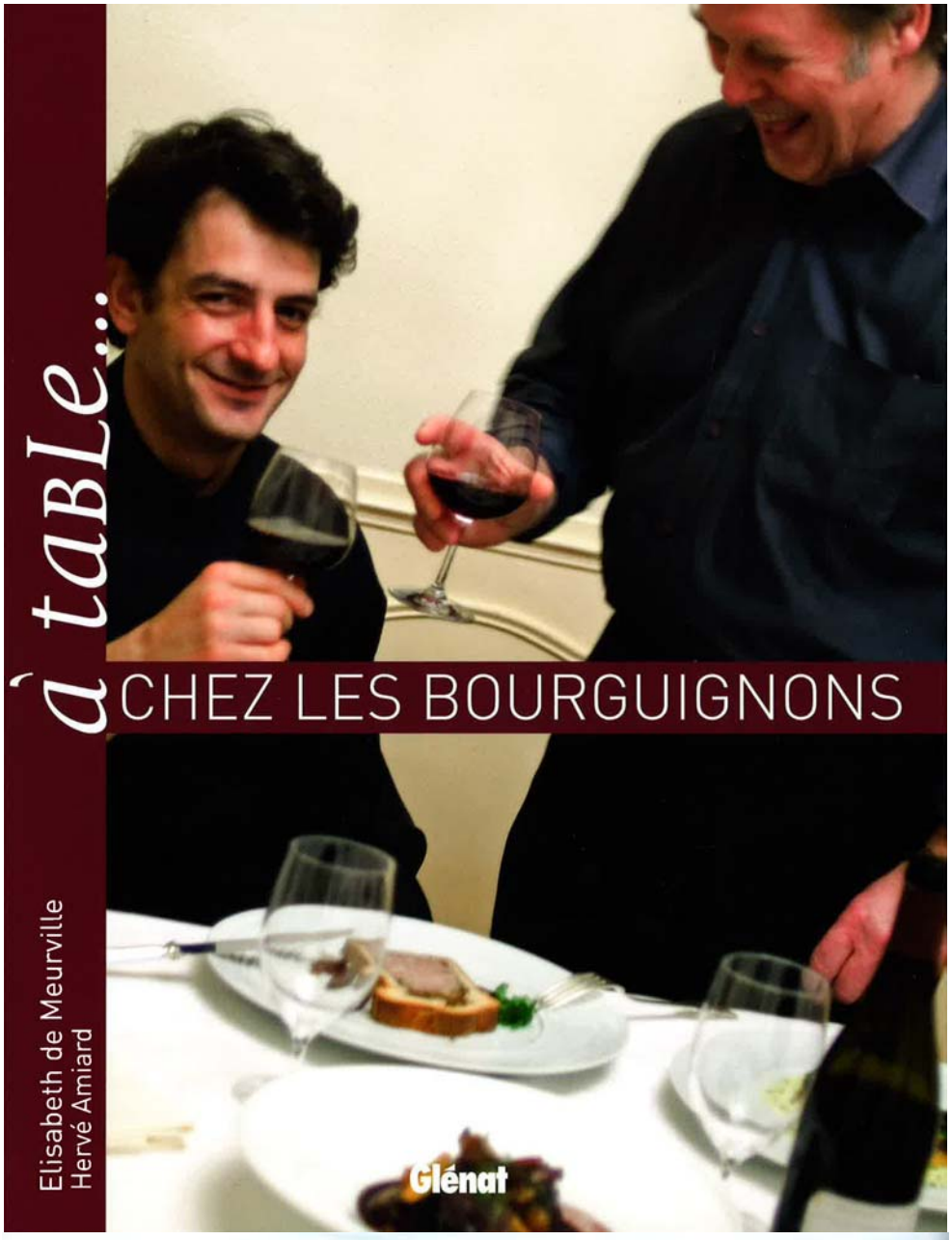
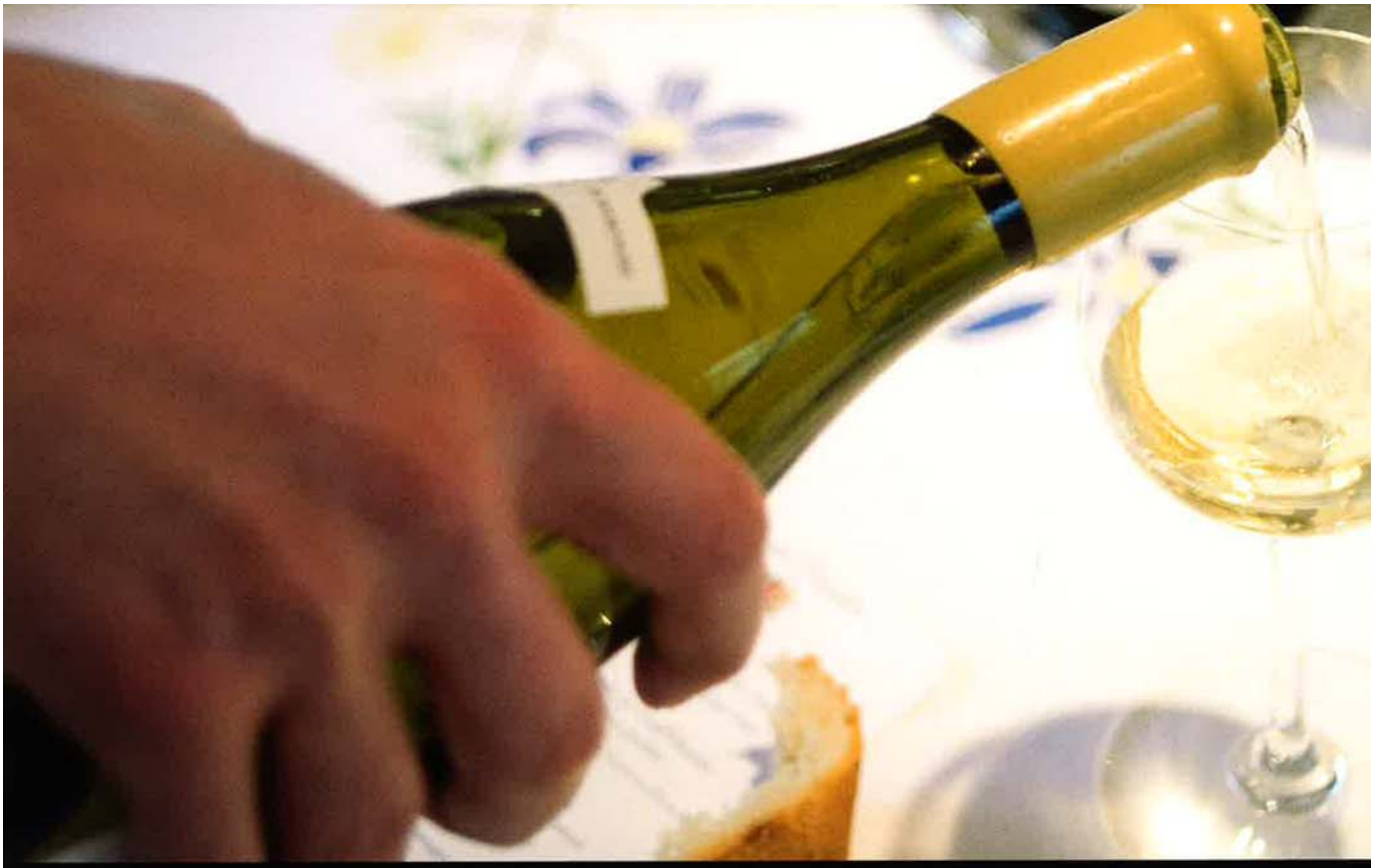

à table...
CHEZ LES BOURGUIGNONS
Elisabeth de Meurville
Hervé Amiard
Glénat



enfin à table !

Au restaurant chez les Defaix

Douzième génération de vignerons, **Daniel-Etienne Defaix** aime passionnément son vignoble, sa capitale, Chablis, ses vieilles pierres et ses traditions gourmandes. À tel point qu'il s'est offert un ravissant restaurant installé dans les caves voûtées aux murs de pierres blondes, en plein cœur de la rue principale, baptisé *La cuisine au vin*. Une touche contemporaine apportée par des chaises vert fluo, un chef très compétent, **Patrick Bouloton**, et des petits plats locaux modernisés, parfaits pour accompagner les grands vins de la maison. La dégustation peut commencer. Quelques petites gougères chaudes et un Chablis vieilles vignes 2004.

« Nous avons 26 hectares de vignes, rien que du Chablis, dont les trois quarts en premiers crus et en grands crus »

Daniel-Etienne Defaix est intarissable *« Je suis tellement passionné de cuisine que je fais 150 à 200 tables par an »*. On dîne en parlant gourmandise : nous sommes bien en France ! Viennent les escargots au Chablis macérés dans un vin du domaine et farcis avec un beurre d'escargot au Chablis *« Le Chablis les rend plus digestes. Vous pouvez en manger trois fois plus. Avant, j'allais jusqu'à quatre douzaines, maintenant je me contente de douze escargots. Six, ça fait trop mesquin. Incontestablement, les escargots et le Chablis vont bien ensemble ! »*.

Sur l'andouillette, autre confidence : *« Madame Gourmen qui était ma nounou a inventé l'andouillette tirée à la ficelle au Chablis. Je lui dois ma connaissance de l'andouillette et, en guise de reconnaissance, je fais fabriquer la « sienne » par monsieur Rousselet. Il faut aussi goûter ma moutarde. Je paye des paysans pour qu'ils cultivent de la graine de moutarde bourguignonne : elle a de la gnaque, non ? Elle est pressée à la meule et contient plus de 16 % de vin de Chablis. Elle est superbe. À Paris, on la trouve chez Izrael, le grand épicier. »*

Et l'on revient au vin : *« Je suis propriétaire du vignoble des rois de France, « Les Lys ». Du XIe au XVIIIe siècle, les rois de France n'ont connu aucun autre Chablis. Il pousse sur le plus pur des terroirs kimméridgiens que l'on puisse trouver ici. »*

Et de citer son grand-père qui disait : *« C'est le plus intellectuel de tous les Chablis. Il faut aller grapiller la beauté du vin. Il est délicat, pointu, ciselé, vertical, soyeux. C'est un 2000, une grande année, tout comme 1947 et 1990. »*

Court silence imposé par la dégustation.

*« Ma vie est un millefeuille d'attentions et d'efforts. Heureusement, **Fabienne**, mon épouse, est formidable. Elle aussi vient d'une famille de vignerons. Ma fille, **Anne-Claire**, est à l'école de cuisine à Dijon et mon fils, **Paul-Etienne**, est un pitre gourmand. Toute la famille aime se mettre à table ! « Le Chablis est le plus grand vin blanc de garde. J'ai bu énormément de vins : le plus vieux était un 1870, le plus émouvant était un 1915, un vin fait par les femmes qui, en plus, était grandiose. Quand on sait qu'à l'époque elles n'avaient pas le droit d'entrer dans les caves ! Évidemment mes frères ont trouvé le moyen de lancer le fatal : « il fallait que l'année soit bonne ! ». Le meilleur souvenir de Madame est un 1929, « un Montée de Tonnerre de mon grand-père Raveneau ».*

Arrive une bouteille qui crée l'émotion. *« C'est le vin le plus rare de Chablis :* les *Grenouilles. Je n'en ouvre jamais, même pour Poutine ou Harrisson Ford ! Les vignes ont été plantées en 1960. Plein sud, face à la vieille ville, en bas coule le Serein. Nous ne sommes que quatre propriétaires.* » Silence religieux au-dessus de ce 1993.

« C'est quand il commence à sentir le mousseron qu'un Chablis est à son apogée ». La soirée pourrait durer encore longtemps *« Voilà vingt ans que je laboure et que je mets du fumier plutôt que de l'engrais : ça me coûte très cher. Mais j'ai des récompenses : de la mâche de vigne à Noël, des escargots au printemps... ».* Le lendemain à l'aube, tout le monde va grapiller : les vendanges sont finies mais il reste quelques grappes qui vont entrer dans la cuvée de la Saint-Vincent, une charmante tradition.

LE JAMBON À LA CHABLISIENNE de Fabienne Defaix

Je fais une réduction de Chablis avec un peu d'échalote et beaucoup d'estragon, du sel et du poivre. Quand le liquide a réduit de moitié, je le passe, j'ajoute de la crème fraîche et une boîte de concentré de tomates.
Je mets les tranches de jambon d'York à chauffer dans la sauce et je sers.