



Votre journal économique : Le Journal du Palais
 Abonnez vous pour profiter de l'intégralité de nos services !
[Nos services](#)
[Nous contacter](#)
[Contactez une autre édition](#)



PORTRAIT

Edition du 11/04/2011 au 17/04/2011

L'HOMMAGE À ÉPICURE

Viticulteur, restaurateur, gastronome éclairé, féru d'histoire, d'architecture et d'art roman, le Chablisien est l'un des « pères fondateurs » de l'oenotourisme en France. Et un personnage extrêmement attachant.



En à peine 20 ans, il a bâti, au coeur du vignoble chablisien, un véritable empire dédié à l'univers du vin et de la gastronomie. Dans son petit fief de Milly, Daniel-Étienne Defaix perpétue ainsi une tradition familiale plusieurs fois séculaires – on retrouve trace de ses ancêtres en 1610 sous Henri IV – celle de la culture de la vigne. En lui apportant ce petit supplément d'âme qui a fait de lui l'un des « pères fondateurs » de l'oenotourisme en France. Enfant, il écoutait, subjugué, son grand-père lui enseigner « les adroits et les envers » du métier de vigneron et sa grand-mère lui dévoiler « les secrets de la bonne cuisine ». Les vacances venues, son père l'envoyait dans les plus grands domaines viticoles du monde, en Espagne, en Californie ou en Afrique du Sud, pour apprendre et « voir si, à Chablis, on n'avait pas oublié quelque chose ». « À mon retour de voyage, je faisais un rapport sur ce que j'avais découvert à l'étranger et j'avancais mes propositions à mon père, qui s'empressait de les démonter en quelques minutes », se souvient-il en souriant. À seulement 17 ans, alors qu'il poursuit ses études à l'école viticole de Beaune, le jeune homme apprend qu'un petit domaine de « terres merveilleuses » est en vente : trois hectares dont la moitié constituée de « vignes des rois de France ». Daniel-Étienne Defaix, à qui son père refuse d'apporter une

caution financière tant qu'il n'aura pas terminé ses études, réussit à convaincre le banquier de lui faire confiance. Le 1er avril 1978, le domaine Daniel-Étienne Defaix est né. L'étudiant embauche alors un salarié pour s'occuper de ses terres, emprunte pour acquérir un petit tracteur, constitue sa cave le week-end et retourne, la semaine, au lycée beaunois pour obtenir son diplôme de technicien viticole. « Mon père était un sage et m'a fait le plus beau des cadeaux en m'apprenant à ne pas être un héritier ! » Le succès est rapidement au rendez-vous. Une réussite qu'il attribue pourtant bien volontiers aux autres. « À la bonne étoile au-dessus de sa tête », aux journalistes du monde de la gastronomie et des vins « sensibles à la philosophie et aux efforts accomplis ». En 1982, la saga Daniel-Étienne Defaix est bien lancée. Très attaché au patrimoine architectural et à l'art roman, il fait l'acquisition du petit château de Milly, en ruine depuis près de huit siècles, qu'il entreprend de restaurer. Surtout, l'homme, qui a découvert, lors de ses voyages de jeunesse, que le vin est avant tout une « ouverture sur le monde », s'attache à trouver un lieu à Chablis où créer un caveau pour accueillir les touristes et leur faire découvrir ses chablis. Le 1er avril 1985, il inaugure le Monde du vin, la première cave de dégustation à ouvrir tous les jours au coeur de la cité viticole. Succès immédiat ! « Pendant quatre ans, j'ai accueilli 100% des touristes qui jusqu'ici, s'ils voulaient boire un verre de vin, devaient se rendre au bistrot, se souvient Daniel-Étienne Defaix. Aujourd'hui, il existe 25 lieux de dégustation mais j'ai réussi mon pari : faire de Chablis une ville d'accueil. » Encouragé par ce succès retentissant, le vigneron, qui possède à présent 17 hectares de vignes, étoffe son offre oenotouristique en ouvrant un deuxième caveau, à Vézelay, puis un troisième, dans le vieux Troyes, « pour y faire vivre un peu de Bourgogne ». Il crée deux agences de négociants en vins à Londres et à Paris... Il développe parallèlement les produits du terroir « selon les recettes de sa grand-mère », qu'il commercialise dans ses caveaux et en épicerie fines, telle la véritable andouillette affinée au Chablis ou la moutarde faite exclusivement avec des graines produites en Bourgogne, ainsi qu'une gamme de 17 liqueurs « premium ». En 2003, il prend des parts dans un hôtel de 38 chambres qu'il réhabilite entièrement et rebaptise Aux lys de Chablis. « L'oenotourisme, ce n'est pas seulement un panneau devant un domaine et quelques personnes qui boivent un verre dans une cave, souligne Daniel-Étienne Defaix. C'est aussi des promenades dans des galeries verdoyantes à

pied, à cheval ou en quad, une rivière où l'on peut pêcher, une table où l'on peut manger... L'oenotourisme, c'est la vie avec une certaine idée du bonheur et de la plénitude autour d'un pilier commun, le vin ! » Pour les 400 ans de la maison Defaix, il innove encore et ouvre une galerie d'art contemporain – une de ses nombreuses passions.

En 1995, alors que la ville de Chablis s'apprête à céder tout un quartier pour y construire un supermarché, l'amoureux du patrimoine qu'il est ne peut se résigner à voir disparaître ces bâtisses médiévales – dont certaines ont accueilli l'ancienne biscuiterie qui appartenait à la famille de son épouse. Il fait l'acquisition des 17 maisons. Pendant 10 ans, il restaure ces

1960 Naissance, le 23 novembre, à Auxerre.

1978 Achète son premier domaine viticole.

1985 Ouvre à Chablis, le Monde du vin, le premier caveau de la ville.

1995 Rachète un quartier médiéval menacé de disparaître, comprenant 27 maisons et entreprend des travaux de restauration titanesques.

2003 Prend des parts dans l'hôtel Aux lys de Chablis. Sa fille Anne-Claire en prendra la

6.000 mètres carrés situés en plein centre-ville. Jusqu'à 25 compagnons vont oeuvrer pour accomplir ces travaux hors normes qui nécessiteront, entre autres, l'expertise d'ingénieurs hydrauliciens pour consolider des caves millénaires construites au-dessus d'une nappe phréatique. Dans un « écrin » de sept caves au mobilier design, il ouvre en 2005 La Cuisine au vin (en hommage à Bourvil) – son restaurant « coup de coeur », où il entend faire revivre la cuisine gastronomique d'autrefois, faite de beaux et bons produits et constituée de ses souvenirs d'enfants lorsque, le week-end,

ses parents lui faisaient découvrir les plus grandes tables de France. Il recrute pour cela le chef Patrick Bouloton, à qui il demande de renouveler la carte intégralement tous les mois. « Mon souhait était de créer un bistrot pour mes amis et les amis de mes amis, pour leur faire partager le bon, le beau, le bien... » Aujourd'hui, il n'est pas rare, certains week-ends, que La Cuisine au vin refuse jusqu'à 200 personnes. Son secret ? Le bouche-à-oreille, qui attire les clients de Paris, de Dijon ou de Troyes, puis relaient l'info via les réseaux sociaux. À tel point qu'aujourd'hui, 60 % de sa clientèle vient de Facebook, un média dans lequel la maison s'est énormément investie. « Je suis attiré autant par l'histoire que par le progrès, mais le progrès ne peut se construire sans de bonnes fondations », explique-t-il.

En 2007, afin d'approvisionner son restaurant en produits de qualité, le Chablisien fait l'acquisition de quelques ares de terres maraîchères baignées par une source cressonnière. Bientôt, l'exploitation s'étendra sur trois hectares sur lesquels il cultive des légumes « 100 % bio » et plante une centaine d'arbres fruitiers, dont de nombreuses anciennes espèces de l'Yonne, pour sauvegarder leur patrimoine biologique. Dans le même temps, il « s'associe » à une ferme, elle aussi « 100% bio », pour se fournir en poulardes, agneaux et oeufs frais qu'il sert aussi bien dans son « menu Épicure » que dans sa formule du marché à 17 euros. « Je suis très attaché à la notion de luxe accessible. Ma grandmère m'a toujours répété qu'il faut peu de choses pour faire de la peine, encore moins pour faire plaisir. »

Stéphane Bourdier

direction sept ans plus tard.

2005 Ouvre un restaurant gastronomique, la Cuisine au vin.

2007 Crée une exploitation maraîchère de culture biologique sur trois hectares.

2010 Ouvre une galerie d'art contemporain pour les 400 ans du domaine
