

**La gérante de l'établissement Au lys de Chablis a été nommée maître restaurateur. Une belle distinction pour cette jeune femme qui poursuit encore ses études.**



## Anne-Claire Defaix ou la prime à la jeunesse

**É**tudiante la semaine, chef d'entreprise les soirs et les week-ends... Voilà à quoi ressemble l'emploi du temps d'Anne-Claire Defaix. La jeune femme dirige, en effet, depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, l'hôtel-restaurant Au lys de Chablis, tout en poursuivant ses études en BTS hôtellerie au lycée Vauban à Auxerre. Fille du vigneron chablisien Daniel-Étienne Defaix, qui lui a transmis sa passion de la gastronomie et des beaux produits, la gérante s'est déjà énormément investie dans l'établissement familial. Dès son arrivée, elle a imaginé un plan de rénovation ambitieux pour redonner à l'établissement ses lettres de noblesse : ouverture d'une table de 45 couverts, mise au goût du jour des 38 chambres, création d'un

bar « tendance » aux couleurs du domaine, avec pour objectif d'accueillir à la fois les touristes et la clientèle locale. Un travail qui a déjà porté ses fruits. Le 1<sup>er</sup> février dernier, elle était la plus jeune chef d'entreprise à recevoir le titre de maître-restaurateur en France – une distinction qui récompense une cuisine conçue sur place et élaborée avec des produits de qualité. Ouvert du dimanche soir au jeudi soir, le restaurant trouve peu à peu son public avec des « prix sages », les menus oscillant entre 17 et 25 euros.

### UNE FEMME DE CHALLENGE ET DE PROJETS

Malgré son jeune âge, Anne-Claire Defaix – titulaire d'un BEP de gestion ainsi que d'un BEP et d'un bac hôtellerie-restauration – affiche déjà une

solide expérience, acquise auprès de grands chefs comme Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vézelay et Stéphane Derbord à Dijon. « *Reprendre cet établissement n'était pas prévu*, souligne-t-elle. *Je pensais tout d'abord voyager pour découvrir la culture et la gastronomie d'autres pays. Mais j'aime les challenges. J'espère, néanmoins, pouvoir le faire plus tard et pouvoir développer des projets autour de l'événementiel.* » Aujourd'hui, elle entend mener à bien le développement de l'établissement chablisien, qui emploie cinq personnes. Et remplir son prochain objectif : obtenir la troisième étoile pour son hôtel selon les nouvelles normes du cahier des charges européen.