

CHABLIS

A.-Claire Defaix, 20 ans, maître restaurateur

Anne-Claire Defaix, 20 ans, est étudiante en BTS hôtellerie-restauration, option arts de la table, arts culinaires, en première année au lycée Vauban à Auxerre. Mais elle est aussi propriétaire et cogérante de l'hôtel-restaurant Aux Lys, de Chablis, depuis juillet dernier. C'est à ce titre qu'elle vient de se voir décerner le titre de maître restaurateur.

■ Maître restaurateur, qu'est ce que cela veut dire ?

La charte maître restaurateur est destinée aux professionnels qui respectent un certain cahier des charges. Il faut notamment travailler avec des produits frais, avoir une certaine qualité d'accueil et de service. Il faut travailler principalement avec des producteurs locaux.

■ Qui vous a décerné ce titre ?

La charte maître restaurateur représente un groupe de propriétaires ou d'ex-propriétaires de restaurants. J'ai subi plusieurs audits pour avoir ce titre. Des personnes sont venues déjeuner en tant qu'invités mystères. Puis un membre du groupe m'a rencontrée afin d'analyser mes factures pour voir si je travaillais bien avec des produits frais, de qualité et locaux [...].

■ Pouvez-vous nous en dire



MAÎTRE RESTAURATEUR. Anne-Claire Defaix travaille à Chablis tout en suivant des études de première année de BTS.

plus sur votre établissement

Aux Lys ? C'est un hôtel-restaurant de 38 chambres. Nous avons une clientèle très variée : des étrangers de passage, une clientèle gastronomique et œnologique, une clientèle d'affaires mais aussi une clientèle envoyée par les locaux.

■ D'où vient votre passion pour la cuisine ?

À la base, j'ai un papy, Jacques Raveneau, qui était un grand cuisinier. Il a travaillé dans plusieurs palaces parisiens. Puis il s'est installé à Chablis où il a ouvert sa

propre pâtisserie. Il a, entre autres, créé le fameux biscuit Duché. Il a transmis ses petites techniques à ma maman. Elle m'a donné envie de l'aider souvent lorsqu'elle cuisinait. J'ai aussi appris avec mon grand-père dans ma plus petite enfance [...].

■ Quel est votre rôle dans l'établissement ?

J'interviens sur toute la gestion

du personnel, la gestion commerciale, les relations avec les clients et les fournisseurs. J'assure les services, le bar. [...] Pour la cuisine proprement dite, je l'ai faite de la période de mon achat, en juillet 2010, jusqu'en janvier. Et puis, j'ai recruté un chef.

■ Comment mène-t-on de front l'école et la gestion d'un hôtel-restaurant ?

Ce n'est pas tous les jours faciles car le BTS, ce sont des études supérieures qui réclament de la rigueur. J'essaie de trouver des créneaux pour m'avancer. Quand je suis ici le soir, je m'occupe de mes cours à partir de 23 heures. J'ai la chance d'avoir ici une équipe qui m'aide beaucoup.

■ Et à l'école, quel regard porte-t-on sur vous ?

Lorsque j'ai postulé pour ce BTS, je ne savais pas encore que je ferais cette acquisition. Quand je suis arrivée au lycée Vauban, je me suis tout de suite dit que je n'étais pas là pour me montrer mais pour apprendre. J'ai donc décidé de ne pas parler de mon autre activité [...]. ■

Propos recueillis par Fr. B.

ASSEMBLÉE DU REGAIN. L'assemblée générale du groupe folklorique Le Regain aura lieu le vendredi 25 mars, à 19 heures, à la salle du Pâtis, à Chablis. À l'ordre du jour, notamment, l'organisation des 70 ans de l'association. ■