

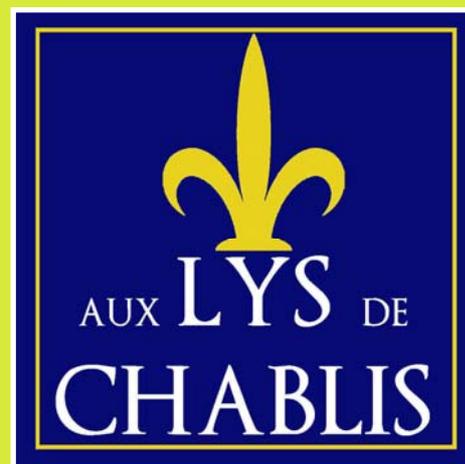
Bienvenue à Chablis...

*Capitale du vin blanc sec le plus connu au Monde
Porte d'Or de la Bourgogne*

Un Domaine

Un Restaurant

Un Hôtel



DOSSIER DE PRESSE

DOMAINE DANIEL ETIENNE DEFAIX

Domaine Oenotouristique - Chablis
Tour-Operator, Groupes, Incentives, Séminaires en Chablisien

A 1 heure 30 de Paris, en Bourgogne, le Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne DEFAIX propose une structure complète (2 restaurants, hôtel, salles de travail, vignoble, activités de loisirs, soirées à thème, excursions...) et idéale pour recevoir les Tour-Operator, les groupes et autres incentives, séminaires ou réunions d'entreprises. Pour une journée, pour 2 jours ou plus, le Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne DEFAIX s'adapte aux besoins de chaque demande afin de faire de vos prochains rendez-vous touristiques ou professionnels, un rendez-vous unique et ce, à moins de 2 heures de la Capitale !



CHABLIS : UN NOM DIVIN

Le nom évocateur de Chablis en retiendra plus d'un... Et le village n'en est pas moins exquis que le vin sublime auquel il a donné son nom. Au coeur de la Bourgogne, au milieu des vignes, le village est là, bien planté se jouant du temps qui passe. L'histoire de Chablis est à l'origine celle des moines de Normandie fuyant les vikings et trouvant refuge et donations royales en la place de Chablis au IXème siècle.

En 1160 commence la construction de la collégiale Saint Martin qui se trouve être la réplique réduite de la Cathédrale de Sens ; petite soeur par la taille, elle l'est aussi dans le temps puisqu'elle fut construite juste après. Les vantaux sont couverts de fers à cheval posés par les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle.

Des vieilles maisons le long des rues attirent l'attention du promeneur : des façades du XIIème au XVIIème, des maisons insolites... De superbes bâtiments subsistent dont le célèbre quartier du vigneron Daniel-Etienne DEFAIX avec son restaurant la Cuisine au Vin et sa cave Le Monde du Vin constituant un ensemble de 15 maisons du IXème au XIIème siècle.



Nos maisons sont
recommandées par :

GaultMillau
Guide Vins & Santé
Guide Vino Mundo
Guide Petit Futé
Pudlo France
Champerard
Bottin Gourmand
Cuisinerie Gourmande
Qualité Tourisme
Maître Restaurateur
Prosper Montagné
Saveurs de France
Bourgogne Mag
Terres de Bourgogne
Gazette de Côte d'Or
L'Yonne Républicaine
Le Bien Public
France 3
France Bleu
R.M.C.
M.F.M.
La Radio du Goût
Vitisphères
Réponses à tout !
Maigrir !
Fifty
Côte Magazine
Tour Magazine
La Vie est Belle !
Vie Pratique...
Télu Voyages
Weva Magazine
Or Série
Les Echos
La Croix
Le Monde
Top Camping Car
Wine Tourism in France
Men Magazine
You Vox
Marianne
Journal du Palais
Aujourd'hui en France
Figaro
Best Gourmet
Valeurs Actuelles
La belle France
Trends Tendances
Gazette du
Nord Pas de Calais
Etc...

L'Oenotourisme par Daniel-Etienne DEFAIX : un lieu, un concept, un esprit !

Au départ, une histoire de vigneron en plein coeur de Chablis. Celle de la famille DEFAIX installée depuis 12 générations dans ce vignoble de prestige. Mais c'est avec Daniel-Etienne DEFAIX que tout va changer.

Après des études de commerce et d'oenologie, ce personnage atypique et attachant, conscient que c'est le Vin qui doit aller au public et non l'inverse, décide en 1987 d'ouvrir le premier caveau ouvert 7 jours/7 !

Dès lors, il n'aura de cesse de développer des structures d'accueil touristiques axées sur l'univers et les qualités du Vin.

Au nombre des pères fondateurs de l'Oenotourisme, Daniel-Etienne DEFAIX peut être fier aujourd'hui d'être à la tête d'un ensemble de structures et d'activités oenotouristiques (2 restaurants, 1 hôtel, 1 wine-bar, visites de vignobles, loisirs outdoor, stages de dégustations, etc.) qu'il propose désormais aux groupes de passionnés, d'oenophiles, d'entreprises pour leurs rendez-vous touristiques ou professionnels : incentives, séminaires, etc.



UNE EQUIPE A VOTRE ECOUTE

Quelle que soit la durée de votre prochain rendez-vous, toute l'équipe reste à votre écoute afin de s'adapter au mieux à vos demandes. Ainsi, chacune des offres proposées demeure t-elle unique puisque répondant à une demande et à un public spécifique.

Aussi, quelle que soit la période de l'année, le Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne DEFAIX saura vous accueillir comme il se doit et vous apporter des prestations uniques et qualitatives tout en restant fidèle à cette notion de Partage chère à la famille DEFAIX.

Aussi, pour tout renseignement, demande de devis, projet, etc. n'hésitez pas à prendre contact avec les différents établissements.



14 Rue Auxerroise BP 50, 89800 CHABLIS

Ouvert 7/7 jours de 10h à 18h - Fermé du 31/12 au 31/02 inclus

Tél / Fax : + 33 (0)3 86 42 14 44 - info@lemondeduvin.fr - www.chablisdefaix.com



Vous y trouverez l'ensemble des vins du domaine à apprécier au cours d'initiations à la dégustation au prix direct propriété : Chablis Vieilles Vignes, les célèbres Chablis Premier Cru historiques : les Lys, Côte de Léchet, Vaillon, Chablis Grand Cru Blanchot, Chablis Grand Cru les Grenouilles. Sans oublier une gamme étonnante de délicieuses liqueurs, crèmes et alcools signée "Le Monde du Vin" : Cassis, mure, cerise, framboise, pêche de vigne, coquelicot, gingembre, violette, rose, mandarine, figue, châtaigne, lemoncello, manzana verde, melon, ratafia de Bourgogne, vieux marc de Bourgogne et prunelle de Bourgogne....



LA CUISINE AU VIN

RESTAURANT GASTRONOMIQUE dans le vieux Chablis

16 Rue Auxerroise – BP 50, 89800 CHABLIS

Ouvert du mercredi au dimanche sauf dimanche soir- Fermé du 21/12 au 3/02

Tél : + 33 (0)3 86 18 98 52 - info@lacuisineauvin.fr - www.lacuisineauvin.fr



C'est dans des caves millénaires, témoins de l'histoire de ce village viticole internationalement connu qu'a en effet et tout naturellement pris place La Cuisine au Vin. Quoi de mieux en effet, que pierres et voûtes pour transcender cette invitation au voyage gustatif et oenologique. Pensée et réalisée par une équipe de designers, La Cuisine au Vin a été voulue comme un écrin recevant et mettant en valeur vins et mets proposés. Pour que cet écrin puisse s'ouvrir sur un magnifique joyau, Daniel-Etienne DEFAIX a su s'entourer de professionnels aux compétences additionnelles qui ensemble font de chaque service une prestation de premier ordre.



Ainsi Patrick BOULOTON, ancien du Château de Castel-Novel, du Pralong Courchevel 1850, met-il son talent de chef au service d'une carte créative et sincère à l'écoute des saisons tout en mettant à l'honneur les produits du Terroir, rendant gloire au vin de Chablis et privilégiant des produits de bases sains et naturels parmi lesquels légumes, aromates et autres fruits produits au Potager du Vigneron.



AUX LYS DE CHABLIS

HÔTEL** à l'entrée de Chablis

38 Route d'Auxerre 89800 CHABLIS

Ouvert 7/7 jours - Fermé du 21/12 au 4 /01 inclus

Tél : + 33 (0)3 86 42 49 20 - Fax : + 33 (0)3 86 42 80 04

contact@hotel-lys-chablis.com - www.hotel-lys-chablis.com

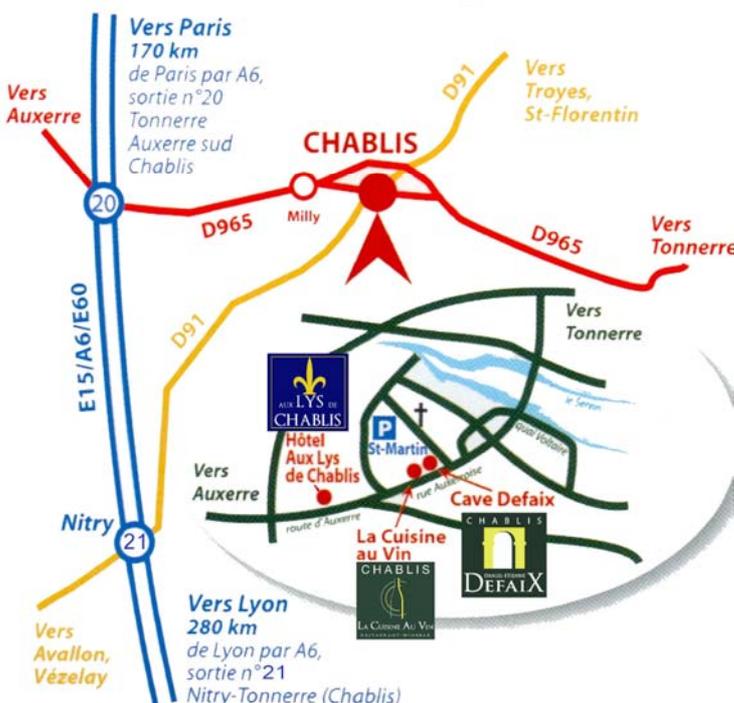
L'hôtel Aux Lys de Chablis** offre tout le nécessaire à l'accueil des groupes. 38 chambres tout confort (capacité globale de 80 couchages) : insonorisées, téléphone, connexion Internet, accès WiFi gratuit, téléviseurs LCD avec chaînes satellites...Le restaurant de l'Hôtel propose des plats du terroir. L'hôtel, c'est aussi un bar propice au repos tout en dégustant les vins de Daniel-Etienne DEFAIX, apéritifs & liqueurs du

Monde du Vin ou tout simplement prendre un café, le temps d'une pause dans une ambiance chaleureuse et décontractée...L'hôtel met à disposition une salle climatisée dédiée à l'organisation de séminaires et réceptions (surface de 65 m² - accueil moyen : 40 personnes). La journée y est organisée selon les souhaits de chacun. Cet espace dédié aux réunions est équipé d'une connexion WiFi gratuite, d'un vidéo projecteur, d'un écran géant, et de tout ce dont vous aurez besoin pour que votre journée de travail se passe dans les meilleures conditions.



CHABLIS, PORTE D'OR DE LA HAUTE BOURGOGNE

Chablis est à 1h30 au sud de Paris, 2h au sud de Reims, 1h au sud de Troyes, 1h30 au nord de Dijon, 3h au nord de Lyon. A 12 Km de la sortie n° 20 autoroute A6.



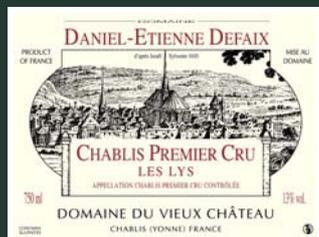
Afin d'allier travail et détente, Daniel-Etienne DEFAIX propose une multitude d'activités adaptables et modulables avec des partenaires de confiance :

A Chablis :

Visite de la ville et de son centre historique, ballades dans le vignoble sur les sentiers pédestres, auto-tour ou minicar, visite de vignoble commentée, loisirs outdoor : VTT, kayak, équitation... Soirée à thème : soirée bourguignonne, dîner-concert, soirée cabaret, etc

Aux alentours :

L'Abbaye cistercienne de Pontigny à 12 km, les splendides châteaux de Tanlay à 24 km, d'Ancy-le-Franc à 34 km, de Saint-Fargeau à 64 km, la colline éternelle de Vézelay à 49 km, haut lieu s'il en est un sur la route de Compostelle, l'authentique village médiéval de Noyers-sur-Serein à 24 km, Auxerre à 18 km, avec ses vieux quartiers, Tonnerre à 16 km avec sa fosse Dionne, le vieil Avallon et ses remparts à 40 km...



Caves - Wine Bar
Daniel-Etienne Defaix
Le Monde du Vin

14 Rue Auxerroise
89800 CHABLIS

Ouvert 7/7 jours de 10h à 18h
Fermeture en janvier

Tél : + 33 (0)3 86 42 14 44
info@lemondeduvin.fr
www.chablisdefaix.com

Caveau du domaine Daniel-Etienne DEFAIX

Le Monde Du Vin

TARIFS TOUR OPERATOR 2010

La Cave du Domaine Daniel-Etienne DEFAIX :

Le Monde du Vin vous propose sur réservation de vous accueillir en groupe et vous faire découvrir l'univers des Chablis du Domaine Daniel-Etienne DEFAIX au sein de son caveau.

Différentes formules de dégustation sont possibles. La prestation commence par présenter la ville de Chablis, son histoire et son vignoble puis enchaîne sur la présentation du Domaine Defaix, la méthode unique de vinification et la dégustation des vins avec une initiation à la dégustation.

Temps : 45 min à 1 h.

Attention, si vous souhaitez un repas à notre Restaurant - Wine Bar La Cuisine Au Vin, prévoir la dégustation au minimum une heure avant le repas.

Les vins du Domaine DEFAIX, les liqueurs et les spécialités cuisinées au vin (Moutarde, Andouillette, escargots...) sont disponibles à la vente au prix direct propriété.

Les différentes formules de dégustation et d'initiation à la dégustation

Formule n°1 : 1 Chablis, 1 Premier Cru (2 verres de 4 cl)	6 €
Formule n°2 : 1 Chablis, 2 Premier Cru (3 verres de 4 cl)	9 €
Formule n°3 : 1 Chablis, 3 Premiers Crus (4 verres de 4 cl)	12 €
Formule n°4 : 1 Chablis, 3 Premiers Crus et 1 Grand Cru (5 verres de 4 cl)	15 €
<u>Option</u> : une visite du vignoble dans votre car d'une heure est possible avec un guide de Terroir spécialisé dans le tourisme viticole.	80 €

Les petit en-cas à savourer au caveau avec la dégustation (sur commande préalable)

Trois toasts moutardés à l'andouillette	4 €
L'assiette individuelle : mini gougère, toast d'andouillette, tranche de fromage	5 €
La petite assiette de 3 biscuits secs "Les Mignons" de Chablis	1 €

Conditions Générales de Vente :

- Tarifs 2010, annule et remplace les précédents tarifs.
- Formules à partir de 10 personnes et au maximum 40 personnes
- Avant de réserver pour un groupe, pour un jour et une heure ; il est conseillé de nous téléphoner à l'avance afin de connaître nos disponibilités.
- Pour enregistrer une réservation, un acompte de 50 % TTC par chèque est exigé, le solde devant être payé au minimum deux semaines avant la venue du groupe.
- L'enregistrement des groupes est pris par ordre d'arrivée en fonction des disponibilités et n'est définitif qu'à partir de la réception d'un minimum de règlement de 50 % d'acompte par chèque, établi à l'ordre de Daniel-Etienne DEFAIX et envoyé à Daniel-Etienne DEFAIX, BP 50 – 89800 CHABLIS. Dès réception de ce chèque nous vous confirmerons notre accord.
- Aucun groupe ne pourra être reçu si l'ensemble de la prestation n'est réglé totalement 15 jours à l'avance.

Les services annexes :

Voir présentation générale des trois établissements.



La Cuisine Au Vin

Restaurant

TARIFS TOUR OPERATOR 2010

Le Restaurant – Wine Bar :

La Cuisine Au Vin est un restaurant gastronomique initié par le vigneron Daniel-Etienne DEFAIX dans un cadre magnifique constitué de sept caves millénaires au mobilier d'art contemporain signé par les plus grands designers du 21^{ème} siècle. Un accès à mobilité réduite est prévu. Le Chef Patrick Bouloton, ayant fait son nom dans de célèbres "Relais & Châteaux" étoilés Michelin, vous invite à partager sa passion culinaire en vous offrant des saveurs combinant, simplicité, qualité privilégiant des légumes naturelles de notre jardinier et des produits frais de saison et d'artisans locaux, tout en mettant à l'honneur des recettes d'anthologie cuisinées au vin. Une carte nouvelle est mise en place tous les mois avec des prix de 25 € à 39€. Les cartes et menus mensuels sont visibles sur notre site : www.lacuisineauvin.fr. Menu à partir de 25 € hors boissons.

Menu "Découverte du Chablisien", 25 € Hors boissons (ou "Menu Terroir" du mois)

(Pour choix unique à la réservation pour l'ensemble des convives)

Gougères

Pressé de persillé maison, vinaigrette aux aromates, mélange de salades
ou

Terrine de Campagne maison aux Champignons, Saladine

ou

Mousseline de poisson maison, Chantilly au persil

Dos de saumon rôti au Chablis, légumes du moment

ou

Suprême de pintade aux Chablis, Pommes paillasson

ou

Mignon de porc rôti, sucs au Chablis

Dacquoise aux amandes, Bavaroise au miel

ou

Flognarde aux pommes, Caramel à la fleur de sel

ou

Parfait au Ratafia de Bourgogne

Forfait Boissons :

Forfait n° 1 à 4 € : 1 verre de 10cl de Chablis,

Forfait n° 2 à 10 € : Forfait ° 1 + 1 Kir + 1 café,

Forfait n° 3 à 15 € : Forfait ° 2 + 1 verre de 10cl de Chablis 1er Cru de 5 à 6 ans d'âge.

Conditions générales de ventes :

Tarifs 2010, annule et remplace les précédents tarifs. Notre restaurant peut recevoir des groupes en semaine, de préférence les mercredi jeudi et vendredi (hors week-end, jours fériés et jours de fêtes) et sur demande pour nos jours de fermeture : lundi et mardi.

Exceptionnellement nous pouvons recevoir des groupes les week-ends, jours fériés et jours de fêtes locales ou nationales aux conditions suivantes : Minimum de personnes : 35 et Maximum de personnes : 80. Budget repas et boissons comprises à partir de 65 euro par personne pour des week-ends et jours fériés. La réservation est effective dès la réception d'arrhes d'une valeur de 50% du devis, les arrhes sont ni remboursables ni échangeables et doivent nous parvenir dès acceptation de notre offre et au minimum trois mois à l'avance à la réservation. Aucune réservation de date ne pouvant être prise sans versement des arrhes. Le solde est redevable un mois avant la date de réception et reste non remboursable et non échangeable. Le nombre de repas et le choix unique pour l'ensemble des convives d'entrée, plat, dessert et vins sont à nous préciser au minimum lors du paiement du solde un mois à l'avance.

Les services annexes :

Voir présentation générale des trois établissements.

Restaurant - Wine Bar
La Cuisine au Vin

16 Rue Auxerroise
89800 CHABLIS

Ouvert du mercredi au dimanche
Sauf dimanche soir
Fermeture dernière quinzaine de
décembre et janvier

Tél : + 33 (0)3 86 18 98 52

info@lacuisineauvin.fr
www.lacuisineauvin.fr

Hôtel Aux Lys de Chablis

Restaurant – Wine-Bar

TARIFS TOUR OPERATOR 2010



Hôtel- Restaurant
Aux Lys de Chablis

38 Route d'Auxerre
89800 CHABLIS

Ouvert 7/7 jours
Fermeture de Noël à fin janvier

Tél : + 33 (0)3 86 42 49 20
Fax : + 33 (0)3 86 42 80 04
contact@hotel-lys-chablis.com
www.hotel-lys-chablis.com

L'hôtel :

Notre Hôtel à l'entrée de la vieille ville de Chablis possède 38 chambres réparties en 23 Chambres doubles (dont 2 handicapées et communicantes avec une chambre double), 10 Chambres avec lits jumeaux (twin), 4 Chambres triples (1 grand lit + 1 lit 1 personne), 1 Chambre familiale (1 grand lit + 2 superposés). Hôtel en vidéo surveillance avec wifi gratuit. Toutes nos chambres sont équipées d'écran plat et SDB privatives. Une literie de grande qualité en 160 x 200. Un seul étage sans ascenseur. Un grand parking voitures et autobus dans un parc d'un hectare. La cuisine est faite sur place ou chez notre restaurant partenaire La Cuisine au Vin. Les réservations ne sont effectives qu'une fois 50 % d'acompte versé. Le solde est payable 15 jours avant l'arrivée du groupe.

Les services internes :

Le petit déjeuner est servi tous les jours en semaine de 7h à 10h et le week-end de 8h à 10h au restaurant et en chambres sur demande. Notre restaurant aux spécialités régionales est ouvert pour les groupes uniquement sur réservation. Le bar est ouvert tous les jours. L'hôtel dispose d'une salle climatisée pour séminaires et réceptions.

La journée est organisée selon vos souhaits et peut comporter des pauses sucrées ou salées, petits déjeuners ou pot d'accueil, sans oublier un repas dans notre restaurant pour le déjeuner ou le dîner. Vous disposerez d'une connexion WiFi gratuite, d'un vidéo projecteur, d'un écran géant et de tout ce dont vous aurez besoin pour que votre journée se passe dans les meilleures conditions.

Les services annexes :

Voir présentation générale des trois établissements.

Les tarifs :

- Tarifs 2010, annule et remplace les précédents tarifs.

Prestation par personne Tour Operator 2010	Basse Saison de novembre à avril	Haute Saison de mai à octobre
½ double en Demi-Pension hors boissons	57,30 €	62,30 €
Supplément single	25,00 €	25,00 €
Supplément Samedis et Jours Fériés	8,00 €	8,00 €
Possibilité de supplément pour Menus gastronomiques au restaurant partenaire La Cuisine au Vin (dans les caves millénaires) du mercredi au dimanche midi.		
Pour le Menu du Domaine	+ 9 €	+ 9 €
Pour le Menu Epicure	+14 €	+ 14 €
Supplément Vins de Chablis servis sur table		
1 bouteille de 75 cl de Chablis Vieilles Vignes	28,00 €	28,00 €
1 bouteille de 75 cl de Chablis Premier Cru	38,00 €	38,00 €
½ double en Bed & Breakfast	44,80 €	44,80 €
Supplément single	25,00 €	25,00 €
Supplément Samedis et Jours Fériés	8,00 €	8,00 €