

# L'actualité de Voyager-en-Images.fr

**Rendez-vous le 10 avril prochain à Chablis au Domaine Daniel-Etienne Defaix.**

mercredi 24 mars 2010 France

**Anniversaires au Domaine Daniel-Etienne DEFAIX  
le samedi 10 avril 2010.**

23 ans déjà que la Cave du Domaine Daniel-Etienne Defaix ouvre ses portes 7 jours sur 7 aux visiteurs désireux de découvrir les vins de Chablis ; 33 ans déjà que Daniel-Etienne DEFAIX, au nombre des pères fondateurs de l'oenotourisme, a saisi toute l'importance de s'ouvrir au tourisme afin de valoriser au delà d'un Vignoble (quadricentenaire pour sa part), une Terre, un Patrimoine, une Histoire et des Hommes.



A l'occasion de ce grand anniversaire qui marque aussi l'arrivée des beaux jours et des envies d'escapades, Daniel-Etienne DEFAIX, grand épcurien et amateur d'Art vous propose donc un week-end festif et convivial durant lequel les Arts et le Vin seront à l'honneur. Ainsi, parmi les temps forts de ce prochain rendez-vous :

- L'inauguration de la rétrospective du peintre Carlo MAIOLINI dans les caves millénaires du restaurant du domaine avec un grand vernissage gourmand à partir de 15 heures le samedi 11 avril.
- Une séance de dédicaces avec Pierre LABALETTE qui présentera pour l'occasion son nouvel ouvrage "Tribulations d'un gourmet voyageur" - Presses du Midi -. Le samedi 11 avril à partir de 15 heures.
- Découverte des vins du Domaine et séances de dégustation au Caveau du domaine avec des offres exceptionnelles.
- Enfin, un dîner d'artiste, réalisé pour l'occasion par Patrick BOULOTON, chef de La Cuisine au Vin, le restaurant du Domaine - Tarif : 39,00 € TTC (amuse bouche, entrée, plat, assiette de fromages & dessert. Vins de Chablis du domaine offerts pour l'occasion) - Sur réservation uniquement par téléphone ou email, réservation confirmée par téléphone ou retour d'email le jour suivant votre réservation. Coordonnées ci dessous)
- Et pour tous ceux qui souhaitent profiter du week-end pour découvrir Chablis et ses environs, la possibilité de profiter de l'offre "Chablis Box" - 242,00 € TTC pour 2 personnes - comprenant : nuit et petit déjeuner pour 2 aux Lys de Chablis\*\* (hôtel du Domaine), d'un dîner et d'un déjeuner toujours pour deux au restaurant du domaine, etc. Informations & réservations : <http://www.chablisbox.fr/>

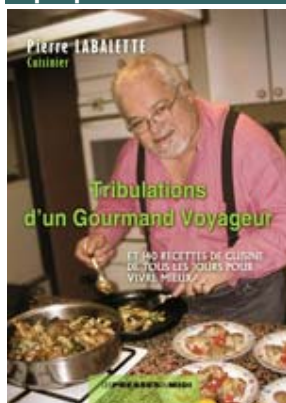
**Une occasion unique de découvrir le temps d'une journée ou d'un week-end, le Domaine Daniel-Etienne Defaix de Chablis, un domaine résolument pas comme les autres !**

## A propos de Carlo MAIOLINI



Méditerranéen de coeur et de naissance, héritier d'un sang Gréco-Italien, **Carlo MAIOLINI** fut bercé dès son enfance dans une famille d'Artistes. Après des études Artistiques approfondies à Tunis et Paris, après divers métiers, tous dirigés vers l'Art et une courte période "Abstraite" Carlo MAIOLINI se tourna tout naturellement vers la "Figuration Narrative". Ses racines sont encore aujourd'hui omniprésentes dans son travail. Amoureux de la "Grécité", ses tableaux s'en ressentent et sont imprégnés de l'Antiquité en confrontation avec les mouvements présents qui leurs confèrent leur modernité. D'une technicité remarquable, Carlo MAIOLINI réunit sur le même tableau diverses tendances qui nous interrogent comme il se plaît à dire lui-même " Un tableau n'est intéressant que lorsqu'il est sujet à réflexion !" Prix et distinctions le placent parmi les Artistes dits de "Valeur sûre". D'après Roger DARTON - Artcite.com. "T.S. ALLIANCE". 2009 - 80X80cm - Huile sur toile. Peinture de la série "Mégapoles". Col. particulière Chablis.

## A propos de Pierre LABALETTE



Un début de vie marqué par des cuisinières et cuisiniers qui vont lui donner le virus de la gourmandise, une carrière qui débute par le service de salle, pour ensuite ne plus quitter la cuisine. Mais voilà, le virus de la gourmandise favorise l'obésité et à 62 ans, **Pierre LABALETTE**, qui pèse alors près de 140 kilos, va tout bouleverser dans son mode de vie. Bonjour le régime diététique, le retour de l'activité physique et le travail sur soi pour faire passer l'arrêt du tabac, de l'alcool et des repas trop riches sans perdre le plaisir ni souffrir du manque. Il nous raconte sa démarche, nous fait partager ses expériences et souvenirs, nous donne 140 recettes de tous les jours, réinventées pour vivre mieux... Et ses tribulations à travers le monde.

Pierre LABALETTE présentera son nouvel ouvrage "Tribulations d'un gourmet voyageur" paru aux Editions Presse du Midi le samedi 11 avril durant toute l'après midi à partir de 15 heures.

## Un Domaine, un Restaurant, Un Chef



Le restaurant du Domaine Daniel-Etienne Defaix, La Cuisine au Vin au cœur du vieux Chablis est plus qu'un restaurant-vigneron. C'est le 3ème restaurant initié en 2005 par le vigneron-gastronome Daniel-Etienne DEFAIX, mais c'est aussi son "coup de cœur", un écrin de 7 caves millénaires où il veut faire partager l'art de vivre en Bourgogne, ses émotions culinaires, ses souvenirs d'enfance et de famille et l'histoire de la gastronomie chablisienne. Le décor intérieur est clair et confortable, sobre et lumineux, simplement brillant comme l'or au reflet vert du Chablis. Les légumes, fruits et herbes sont produits par le maître maraîcher du restaurant tout au long de l'année sur plus de 3 hectares de jardins et vergers de Daniel-Etienne DEFAIX au vieux château (entièrement "au naturel", sans engrais, sans désherbants, sans pesticides sans insecticides et arrosés si besoin à l'eau de source ! Un privilège, une chance ou un luxe devenu rare !). Les Coqs fermiers, poulardes, chapons, oies et les agneaux sont élevés dans le même état d'esprit par la fameuse ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis. La Cuisine au Vin, c'est enfin un grand chef : **Patrick BOULOTON**, auvergnat d'origine et ancien chef des Relais et Châteaux du Pralong à Courchevel et du Castel Novel qui officie avec passion et amour des gourmets pour offrir une cuisine fraîche, minute avec de nombreux plats préparés au vin de Chablis ! Ah ! Monsieur Bourvil ! Après la Cuisine au Beurre il est temps de découvrir la Cuisine au Vin!

## A propos de Daniel-Etienne DEFAIX



C'est sans doute parce que vigneron et entrepreneur de génie, que **Daniel-Etienne DEFAIX** a compris, dès 1987, qu'il fallait ouvrir caves et caveaux au grand public, même sur des vignobles de renommée internationale. Aujourd'hui, Daniel-Etienne DEFAIX a non seulement ouvert son caveau au public mais lui propose aussi de découvrir à son rythme Chablis, son vignoble et ses habitants (sans oublier bien évidemment ses environs) grâce un ensemble d'infrastructures dédiées aux touristes à l'image de "La Cuisine au Vin", restaurant gourmand du domaine, de l'hôtel\*\* "Aux Lys de Chablis", ou bien encore de cette boutique toute aussi gourmande "Le Monde du Vin" où, aux côtés des crus les plus prestigieux du Domaine (Côte de Léchet, Vaillon, Les Lys, etc.) se côtoient moutarde fine au vin de Chablis, andouillettes de Chablis, escargots de Bourgogne, liqueurs maisons, etc. Etablissements à partir desquels, les touristes peuvent partir à la découverte du vignoble chablisien (grâce à des partenaires prestataires) ou des nombreuses activités qu'offre la région...

## Les adresses du domaine à Chablis

<b>Cave Daniel-Etienne Defaix Restaurant La Cuisine Au Vin</b>	<b>Hôtel** Aux Lys de Chablis</b>
Le Monde du Vin du mercredi au dimanche midi.	38 route d'Auxerre
14 rue Auxerroise 16 rue Auxerroise	89800 Chablis
89800 Chablis 89800 Chablis	Tél : 03 86 42 49 20
Tél : 03 86 42 14 44 Tél : 03 86 18 98 52	<a href="http://www.hotel-lys-chablis.com">www.hotel-lys-chablis.com</a>
<a href="http://www.chablisdefaix.com">www.chablisdefaix.com</a>	<a href="http://www.lacuisineauvin.fr">www.lacuisineauvin.fr</a>