



## CHEESE & WINE WEEK 2024

Une édition gourmande dans toute la France  
**du 4 au 17 novembre 2024 !**



En 2024, la Cheese and Wine Week l'incontournable événement gourmand créé par Jean-François Hesse directeur de l'agence de communication Essentiel PR, fête sa 7<sup>ième</sup> édition du 4 au 17 novembre.

Ce nouveau millésime met le cap sur tous nos terroirs et fait place à des réjouissances nationales avec une multitude de découvertes, d'expériences exclusives et de savoureux mariages à déguster sans modération sur tout notre territoire !

Créations, accords, dégustations, rencontres, plats signatures... après New-York, Paris et plus récemment lacs et sommets savoyards, cet événement convivial et épicurien, prend chaque année plus d'ampleur. Ayant la particularité de se vivre au sein d'une riche sélection de bonnes adresses, il rayonnera désormais dans toute la France !

De Paris à Bordeaux, en passant par Lyon, Lille, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Amiens, Nancy ou Strasbourg... Chefs, bistros, brasseries, artisans, fromagers, cavistes, boulangers & hôtels fêteront chacun à leur manière ce duo irrésistible et la richesse de ses mariages via un éventail de savoureuses animations.

Cerise sur le gâteau, cette année, ce sont 2 semaines de réjouissances qui placeront Vins & Fromages sur le devant de la scène et feront vibrer les papilles de tous les gourmets tricolores.





## 5 Parrains de Prestige !

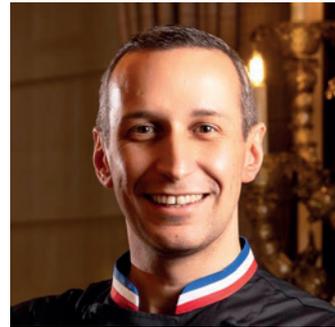
Après Pierre Gagnaire, Nathalie Quatrehomme et Olivier Poussier en 2023, la trinité d'ambassadeurs présidant jusqu'alors aux festivités laisse place à un quintet d'exception incarnant toute l'excellence et la diversité des talents rassemblés par cet événement gourmand :



**Marie-Anne Cantin**  
*Fromagère de renom  
à Paris*



**Alexandre Mazzia**  
*Chef 3\* du restaurant AM  
à Marseille*



**Xavier Thuizat**  
*Meilleur Sommelier de France  
2022 MOF et Chef Sommelier  
de l'hôtel de Crillon à Paris*



**François-Xavier  
Demaison**  
*Acteur, humoriste et...  
vigneron !*



**Alain Fontaine**  
*Président des Maitres  
Restaurateurs et chef du  
restaurant Le Mesturet à Paris*



# Les Vins de Savoie et Le Roquefort AOP Caves des Baragnaudes au cœur de l'événement !

Côté vins on ne change pas une équipe qui gagne ! Partenaires majeurs de l'événement pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, les Vins de Savoie reconduisent leur action premium.

Que de chemin parcouru depuis la création du salon Cheese Day à Paris.

En 2021, avec le lancement de la Paris Cheese & Wine Week l'événement a pris un nouvel essor et signé un retour triomphant dans la Ville Lumière.

En 2023, une nouvelle étape est franchie avec le lancement d'une première édition régionale en Savoie réunissant plus de 80 établissements s'ajoutant aux 150 lieux partenaires mobilisés dans tout Paris et sa région. L'aventure gourmande n'a pas fini de faire parler d'elle !

Tout comme ces deux trésors de notre patrimoine culinaire, l'histoire de la **Cheese & Wine Week** s'écrit désormais au travers de toutes les régions de notre belle France !

Au travers de 10 cuvées spécialement sélectionnées pour l'occasion et rythmant autant d'expériences inédites, le Savoie Wine Tour atteindra de nouveaux sommets en investissant plus de 40 lieux. Comme une invitation à (re)découvrir ce vignoble singulier et ces vins qui montent !



Liste officielle de la sélection des vins de Savoie :

Cave des Vins fins  
de Cruet



Domaine Marc Portaz



Maison Adrien Vacher



Domaine Philippe  
& Sylvain Ravier



Domaine des Granges  
Longes



Domaine des Anges



Domaine La Cave  
du Prieuré



Domaine André  
& Michel Quenard



Domaine Vendange



Domaine  
Fabien Trosset



## Côté fromage le bleu est au top de sa forme avec le Roquefort AOP Caves des Baragnaudes.

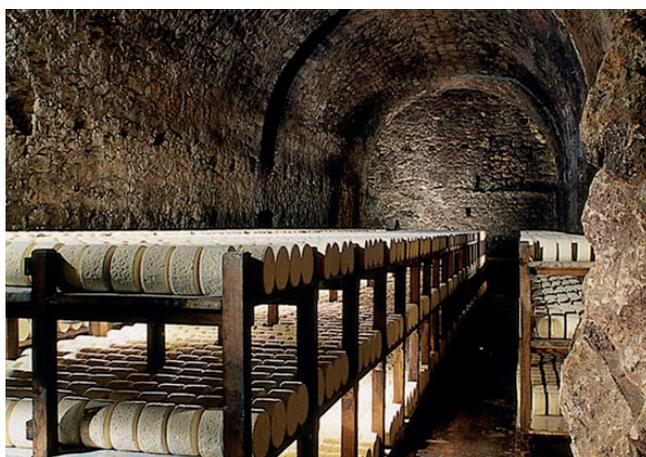
Un produit d'exception dédié aux crémiers fromagers :



Le Roquefort AOP Caves Baragnaudes Sélection Crémiers est fabriqué à partir d'une souche de pénicillium spécifique. Il bénéficie d'une attention et d'un tri tout particulier par nos Maîtres Affineurs afin de garantir un produit d'exception à chaque bouchée.

Le Roquefort AOP Caves Baragnaudes présente une pâte marbrée et luisante de couleur ivoire, le pénicillium est d'un vert très pâle. Ce Roquefort AOP distille des arômes délicatement miellés. Le soyeux de sa pâte lui donne une expression inimitable.

Ce Roquefort AOP est un fromage « d'émotion » qui ne laisse pas indifférent. Il exprime parfaitement la noblesse du Roquefort pour un « luxe » de plaisir.



## Aux côtés des Vins de Savoie



En têtes d'affiche, la manifestation est fière de compter sur un autre invité de marque : le Domaine Alain Geoffroy. Véritable référence des Vins de Chablis, installée à Beines, avec 55ha de vignes, cette propriété familiale signe des cuvées fraîches, élégantes et minérales sublimant un terroir d'exception. Régulièrement primé lors des concours viticoles, un domaine à (re) découvrir.

## Côté Eaux

Les Grandes sources de Wattwiller feront aussi pétiller l'évènement.



## Demandez le Programme !

Restaurants, bistrots, hôtels, cavistes et fromagers sont déjà plus de 250 à célébrer l'évènement.

16 étoiles brillent au firmament de la gastronomie française pour cette nouvelle édition de la Cheese and Wine Week 2024 et l'on compte aussi nombre de tables connues et reconnues plébiscitées dans le monde entier.

Ils nous font déjà confiance :

### A Paris et en Région Parisienne

#### RESTAURANTS



LE CINQ CHRISTIAN LESQUER ❀❀❀❀

GUY SAVOY ❀❀

L'ECRIN AU CRILLON ❀

L'AROME ❀

GAYA ❀

GALANGA ❀

ATELIER ROBUCHON ETOILE ❀

ARMANI RISTORANTE ❀

NOMICOS ❀

RESTAURANT L ALLIANCE ❀

NONOSSE AU CRILLON

PASCO

LE GRAND VEFOUR

LE MESTURET

LE BISTROT D'ARSENE

CHEZ GEORGES

LES JALLES

DA ALFREDO

SORMANI

CHEZ FRED



DOREMI

PARIS 16

LES MARCHES

LE CHARDONNAY

AUX BONS CRUS

AUBERGE BRESSANE

LA KONTXA

AUX CRUS DE BOURGOGNE

MONSIEUR GEORGE

CAFE MAX

39V

LE CHASSE MAREE

MORI VENICE BAR

EMPORIO ARMANI CAFFE

LORETTE

CHAI 33

LE BISTROT DU SOMMELIER



## SUITE RESTAURANTS



LA CAGOUILLE  
LE CHRISTINE  
LES FOUS DE L'ILE  
COLVERT  
CHO CHO  
GRAIN[S]  
AU PETIT RICHE  
CHEZ ANDRÉ  
WEPLER  
CONGRES AUTEUIL  
SÉBILLON  
AUBERGE DAB  
AU BŒUF COURONNÉ  
MENU PALAIS  
LES DEUX MAGOTS  
LE PETIT PERGOLESE  
HABILE  
LE BLAVET  
BISSAC  
LE MARKET

## FROMAGERS



MARIE ANNE CANTIN  
PAROLES DE FROMAGERS

LE MUSEE DU FROMAGE  
FROMAGERIE MOZART  
FROMAGERIE DES GOURMETS  
CREMERIE DE MONTREUIL  
FROMAGERIE DIDOT  
COOP BEAUFORT  
LAURENT DUBOIS  
Paris 4<sup>e</sup>  
  
Paris 5<sup>e</sup>  
  
Paris 9<sup>e</sup>  
  
Paris 15<sup>e</sup>  
  
Paris 16<sup>e</sup>  
  
Issy-les-Moulineaux  
  
MERE MICHEL  
Levallois-Perret et Courbevoie  
  
FROMAGERIE QUATREHOMME  
Paris 7<sup>e</sup>  
  
Paris 9<sup>e</sup>  
  
Paris 12<sup>e</sup>  
  
Paris 13<sup>e</sup>  
  
Issy-les-Moulineaux  
  
CREMERIE DES BATIGNOLLES  
  
MARIE FROMAGERIE  
Aubervilliers





## SUITE FROMAGERS



### FROMAGES ET DÉTAIL

Paris 2<sup>e</sup>

Paris 5<sup>e</sup>

Paris 7<sup>e</sup>

Paris 14<sup>e</sup>

Paris 15<sup>e</sup>

83 rue Lecourbe

Paris 15<sup>e</sup>

101 rue Lecourbe

Paris 15<sup>e</sup>

94 rue du Commerce

Paris 15<sup>e</sup>

212 rue de la Conception

Paris 17<sup>e</sup>

43 rue de Levis

Paris 17<sup>e</sup>

7 rue Poncelet

Paris 17<sup>e</sup>

79 rue de Courcelles

Paris 18<sup>e</sup>

Neuilly-sur-Seine

Mantes la Jolie

Vernon

LDH

Boulogne

LA FERME ST ANDRÉ

Suresnes

FABLES ET FROMAGES

Suresnes

FROMAGERIE DU POINT DU JOUR

boulogne

## CAVISTES



LES 37 REPAIRS DE BACCHUS

AUX VENTS DES VIGNES

LA CAVE DU 16

CAVE BERMANI

ARTUS ET JEAN





## En Province

### RESTAURANTS



ALEXANDRE MAZZIA AM ❀❀❀

Marseille

LA BELLE EPOQUE

Bagnoles de l'Orme

AU BRUIT DES BOUCHONS

Saint Nicolas de Port

GRAND CERF

Eure

HÔTEL LA SOURCE RESTAURANT JACQUET

Savoie

CAFÉ DE LYON

Savoie

CHALET DU SIRE

Savoie

BRASSERIE 1755

Bourgoin Jallieu

LE PETIT COMPTOIR

Meurthe et Moselle

LE PUY DE LA LUNE

Puy de Dôme

L'AUBERGE DU BOUGNAT

Puy de Dôme

LE RETZ

Pornic

KOK PIRAAT

Lille

LE CAFÉ DE LA POSTE

La Rochelle

LE PETIT COMPTOIR

Luneville

HOTEL DE LA PAIX

Nouvion en Thierache

LA PREVOTE

Gray

COOK KI

Nancy

LE CABINET VERT

Orléans

RESTAURANT DE L'ETABLI

Lyon

RESTAURANT LA CLOCHE À FROMAGE

Strasbourg

LE BIBENT

Toulouse

LE SAVOYARD

Chambéry



## FROMAGERS



- FROMAGERIE CONTA  
Saint-Pierre-lès-Nemours
- LA MAISON DES BONS FROMAGES  
Le Cannet des maures
- LES FRERES MARCHAND  
2 FROMAGERIES UN RESTAURANT  
Nancy-Metz
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Strasbourg
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Obernai
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Saverne
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Halle du Marché Gare Strasbourg
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Epernay
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Haguenau
- LA CLOCHE À FROMAGE  
Strasbourg
- UNE HISTOIRE DE FROMAGE  
Le Grand Lemps
- FOMAGERIE LA CHAZÈRE  
Valence
- LA FROMAGERIE  
Briancon
- LAITERIE GILBERT CHAMPIONNET  
Grenoble
- LAITERIE GILBERT MOIRANS  
Moirans
- LAITERIE GILBERT MONTBONNOT  
Montbonnot-Saint-Martin

FROMAGERIE GILBERT  
Lege Cap Ferret

L'ATELIER DE MAG  
les matelles

FROMAGERIE PLANCHON  
LA HALLE AU FRAIS  
Amiens

FROMAGERIE PLANCHON  
Amiens

FROMAGERIE MEALK  
Amiens

AU CRÉMIER GOURMAND  
Perpignan

FROMAGERIE KALOU  
Marseille

LE COMPTOIR D'ARISTEE  
La Madeleine

LE COMPTOIR D'ARISTE  
Lambersart

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES  
HALLES DES LICES  
Vannes

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES  
PLACE DU MARÉCHAL LYAUTEY  
Vannes

## CAVISTES



CAVE LA PART DES ANGES  
Nantes

CAVAVIN  
Perpignan

LES CAVES MAILLOL  
Perpignan

BENJAVIN  
Le Cannet des Maures





## UNE MÊME PASSION POUR NOTRE TERROIR

Dans la continuité d'un partenariat initié à Paris & en Savoie, la manifestation bénéficie à nouveau du soutien de l'Association Française des Maitres Restaurateurs (AFMR). Professionnels engagés au quotidien pour la valorisation du fait maison, des circuits courts et des producteurs locaux, ces véritables ambassadeurs de leur terroir et de nos régions seront aux premières loges. Les Maitres Restaurateurs recensent aujourd'hui près de 3 300 établissements répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer.

Organisation de référence de la profession, représentant 4 200 crémiers-fromagers exerçant en boutiques et sur les marchés de l'Hexagone, **la Fédération des Fromagers de France** se joindra également à la fête pour ce millésime.

## UN ÉVÉNEMENT ULTRA MÉDIATIQUE

Cette année ce ne sont pas moins de 7 médias TV et Presse qui soutiennent l'évènement :



Côté Influence et réseaux sociaux 11 ont répondu à l'appel :



Pariswithcharlotte



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian on air



Gilles Pudlowski



Le Paris d'Alexis



Ministry of French Food



Envie d'apéro



Yanouze



Sipmygrape



Good Cheese Week

Enfin retrouvez toutes les informations 2024

sur  [@cheeseandwineweek](https://www.instagram.com/cheeseandwineweek)

et sur le site internet :

[www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com)





## CHEESE AND WINE DAY L'ÉVÉNEMENT PARISIEN POUR LES ÉPICURIENS

Après avoir créé pendant trois ans le Cheese Day, Jean-François Hesse remet le couvert au Musée Vivant du Fromage **le 5 novembre** prochain de 10H à 22H en plein cœur de Paris 39 rue Saint-Louis en L'Isle Paris 4. Plus de 1300 visiteurs pourront déguster fromages et vins mais pas que... et ceci sur plus de 300 m<sup>2</sup>.

Des sessions seront mises en place pour une expérience de dégustation optimale.

10h00 - 11h00 **Ouverture du Salon Accueil**

11h00 - 12h00

12h00 - 13h00

13h00 - 14h00

14h00 - 15h00

15h00 - 16h00

16h00 - 17h00

17h00 - 18h00

18h00 - 19h00

19h00 - 20h00

20h00 - 21h00

21h00 - 22h00 **22H00 Fermeture des portes du Salon**

**Prix des places 20€ pour une heure de visite**

Le nombre de places étant limité prenez d'ores et déjà vos places en ligne sur :

<https://my.weezevent.com/cheese-and-wine-day>

**Au menu à date :**

LE ROQUEFORT AOP DES CAVES DES BARAGNAUDES

FROMAGERIE E GRAINDORGE

CHEVRES FERMIERS JOUSSEAUME

LE CHATEAU LA FLEUR DE BOUARD

LE CHABLIS GEOFFROY

LE DOMAINE SAINT GEORGES D'IBRY

LE DOMAINE CASTAGNE

LE DOMAINE CAPDEPON

L'EAU WATTWILLER

EPICERY

**SERVICE DE PRESSE  
DE LA CHEESE AND WINE WEEK  
ET DU CHEESE AND WINE DAY**

Agence Essentiel PR

Jean-François Hesse

06 16 41 22 23

hesse@essentielp.fr

