



BRUXELLES

cheese and Bordeaux Wine Week

2026

5-17 Octobre 2026

VIVEZ L'EXPERIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



Le rendez-vous épicurien et festif créé par **Jean-François Hesse**, fondateur de l'Agence de communication **Essentiel PR**, annonce aujourd'hui les dates de sa seconde édition et en fait « Tout un Fromage ». L'évènement aura lieu du **5 au 17 octobre 2026** à Bruxelles mais aussi dans toute la Belgique pour les fromagers.. Mais aussi au-delà des frontières. Pour la première fois les vins de Bordeaux s'associent à cet événement convivial autour du goût. Les 37 appellations (AOP) de ce vignoble sauront s'accorder à toutes les saveurs fromagères !



Au Programme :

Dégustations, animations exclusives dans les restaurants, bistrots, hôtels, chez les cavistes et fromagers : **plus d'une trentaine de points de vente animés aux quatre coins de la capitale Belge** et cette année les fromagers de toute la Belgique sont invités à participer et mettre le fromage plus que jamais à l'honneur.



3 Parrains de Choix !

Cette année encore, 3 parrains,
stars en leur domaine, s'associent à ce nouveau chapitre



ERIC BOSCHMAN

Journaliste célèbre meilleur sommelier de Belgique



CHRISTOPHE HARDIQUEST

Chef du restaurant Menssa 1* Michelin
et Chef du Petit Bon Bon



ÉTIENNE BOISSY

Meilleur Ouvrier Fromager
Propriétaire de From Comptoir



Partenaires

WINE



Toute la diversité des vins de Bordeaux réunie pour une alliance vin & fromage haute en couleurs

Cette année les vins de Bordeaux s'associeront aux mille saveurs des fromages Français lors de la Cheese and Bordeaux Wine Week !

C'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir la diversité de ce vignoble aux 37 appellations d'origine contrôlées. Une sélection de 12 pépites sera mise à l'honneur pour cette occasion à retrouver dans les restaurants, bistrots, fromageries, cavistes et hôtels de Bruxelles.

Rouges, Blancs secs, Blancs doux, Rosés, Crémants, les vins de Bordeaux se réinventent : accessibles, modernes et pour toutes les occasions !

Accorder un vin à un fromage est avant tout une histoire de goût ! Grâce à leur diversité, les vins de Bordeaux offrent une infinité de possibilités.





Parce qu'ils ne cessent de surprendre, voici quelques idées à tester !



Philippe Faure-Brac Meilleur sommelier du Monde et propriétaire du Bistrot du sommelier à Paris nous donne ses conseils pour allier fromages et vins de Bordeaux :

Comté & Pessac-Léognan Blanc

Les arômes de noisette et la texture du Comté s'accordent merveilleusement avec la fraîcheur boisée et minérale d'un grand Blanc de Bordeaux.

Camembert & Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Un Blaye Côtes de Bordeaux Rouge, fruité et aux tanins souples, s'accorde harmonieusement avec le crémeux et le caractère du camembert.

Saint-Nectaire & Médoc Rouge

Un accord terrien et raffiné : la texture souple du Saint-Nectaire dialogue avec la structure et les notes épicées d'un Médoc Rouge.

Chèvre & Entre-Deux-Mers Blanc

La fraîcheur et la vivacité d'un Blanc sec bordelais subliment les notes lactiques et acidulées du fromage de chèvre.

Beaufort & Saint-Emilion

La finesse florale et la profondeur aromatique du Beaufort répondent parfaitement à l'élégance d'un Saint-Emilion.

Brie & Crémant de Bordeaux Blanc

Un Crémant de Bordeaux Blanc, frais et délicatement pétillant, s'accorde parfaitement avec un brie, dont le crémeux est équilibré par sa vivacité.

Retrouvez plus d'accords insolites sur le site internet des vins de Bordeaux :
<https://www.bordeaux.com/fr/mag/blog/vin-et-fromage-le-guide-ultime-pour-des-accords-savoureux/>

www.bordeaux.com



Cofinancé par
l'Union européenne

LES VINS DE BORDEAUX ET LEURS TERRITOIRES

EN APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

■ Rouge / Red / Tinto ■ Blanc sec / Dry white / Blanco seco ■ Rosé / Rosé / Rosado ■ Blanc doux / Sweet white / Blanco dulce

BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR, CRÉMANT

Les appellations produits suivants peuvent être élaborés sur l'ensemble du vignoble bordelais
The following appellations and products can be crafted throughout the Bordeaux vineyard
Las siguientes denominaciones y productos pueden elaborarse en todo el viñedo bordelais

■ Bordeaux ■ Bordeaux supérieur ■ Crémant de Bordeaux
■ Bordeaux Clairet ■ Bordeaux Claret

MÉDOC

■ Médoc
■ Saint-Estèphe
■ Pauillac
■ Haut-Médoc
■ Saint-Julien
■ Listrac-Médoc
■ Moulis
■ Margaux
■ Haut-Médoc

BLAYE, BOURG

■ Blaye Côtes de Bordeaux
■ Côtes de Bordeaux
■ Blaye
■ Côtes de Bourg / Bourg

SAINT-ÉMILION, POMEROL, FRONSAC

■ Fronsac
■ Canon Fronsac
■ Pomerol
■ Lalande de Pomerol
■ Saint-Émilion /
■ Saint-Émilion grand cru
■ Lussac Saint-Émilion
■ Montagne-Saint-Émilion
■ Saint-Georges-Saint-Émilion
■ Puisseguin Saint-Émilion
■ Francs Côtes de Bordeaux
■ Castillon Côtes de Bordeaux

GRAVES, SAUTERNES

■ Graves
■ Graves supérieures
■ Pessac-Léognan
■ Cérons
■ Sauternes
■ Barsac

ENTRE-DEUX-MERS, PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, SAINTE-FOY

■ Graves de Vayres
■ Sainte-Foy
■ Côtes de Bordeaux
■ Entre-deux-Mers
■ Entre-deux-Mers
■ Haut-Benaige
■ Bordeaux
■ Haut-Benaige
■ Côtes de Bordeaux
■ Cadillac Côtes
■ de Bordeaux
■ Cadillac
■ Premières Côtes
■ de Bordeaux
■ Loupiac
■ Côtes de Bordeaux
■ Saint-Macaire
■ Sainte-Croix-du-Mont



0 10 km
©CIVB, 2026 - Cartographie : Edicarto



BORDEAUX
IMMERSIVE
MAP



Cofinancé par
l'Union européenne



Les premiers inscrits pour l'Édition 2026

RESTAURANTS BISTROTS

Le Chalet de la Forêt 2 Etoiles Michelin
Menssa 1 Etoile Michelin
Le Petit Bon Bon
Le Tournant
Les Brigittines

MARKET

Bruxelles

Ma Bru Quai des usines 22 23

FROMAGERS

Bruxelles

From Comptoir
Le Fromageon
Catherine
Caseus
La Petite Vache Ixelles
La Petite Vache Chaussée de Louvain
La Petite Vache Uccle
La Petite Vache Saint Josse

Hannut

A Table Maison Fromagère

Waremmé

A Table Maison Fromagère

Thorembais-Saint-Trond

A Table Maison Fromagère



Et la Cheese and Bordeaux Wine Week s'exporte à l'international !



En France

la neuvième édition de la Cheese and Bordeaux Wine Week aura lieu du 1 au 15 Novembre 2026

4 Parrains de Choix !

Cette année encore, 4 parrains, stars en leur domaine, s'associent à ce nouveau chapitre
LES FRÈRES MARCHAND Fromagers à Nancy, Metz et ailleurs dans le monde.

Une des plus grandes maisons d'affineurs de France.

PAOLO BASSO Meilleur Sommelier Mondial 2013 Producteur de vins en Suisse

THOMAS BOULLAUT Chef du restaurant l'Arôme à Paris 1 étoile Michelin

PIERRE ARDITI Comédien Acteur épicurien



A New York et Philadelphie

la huitième édition de la Cheese and Wine Week aura lieu du 9 au 22 novembre 2026

Avec 4 parrains prestigieux

GABRIEL KREUTHER Chef 2* Michelin

CÉDRIC VONGÉRICHTEN Chef du Perry St et des restaurants Wyan et Ma.de

ALEXIA DUCHENE et RONAN DUCHENE le May Chef du restaurant le Chêne

CLAUDE GODARD Pdt master Chefs of France et Chef exécutif de l'Union Club à NY



05 > 17
OCT. 2026

VIVEZ L'EXPÉRIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



BRUXELLES

cheese
and
Bordeaux
Wine
Week



SUIVEZ-NOUS !
@cheeseandwineweek

cheeseandwineweek.com

