



CHEESE & WINE WEEK 2025

Une édition gourmande dans toute la France et à l'international du 3 au 23 novembre !



En 2025, la Cheese and Wine Week l'incontournable événement gourmand crée par Jean-François Hesse directeur de l'agence de communication Essentiel PR, fête sa 8^{ème} édition du 3 au 23 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 rayonne désormais, et ce depuis l'année dernière dans toute la France !

De Paris à Bordeaux, en passant par Lyon, Lille, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Amiens, Nancy ou Strasbourg... Chefs, bistrots, 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 3 semaines de réjouissances qui placeront Vins & Fromages sur le devant de la scène et feront vibrer les papilles de tous les gourmets tricolores.



4 Parrains de Prestige !

Après Marie-Anne Cantin, Alexandre Mazzia, Xavier Thuizat et François-Xavier Demaison en 2024, Le quartet d'ambassadeurs présidant jusqu'alors aux festivités laisse place à un nouveau QUATUOR.



Virginie DHORNE
Meilleure Fromagère Mondiale 2021
Créatrice fromagère



Jean-Louis NOMICOS
Chef du restaurant Nomicos 1* Michelin
et du restaurant Le Frank de Jean-Louis
Nomicos à la Fondation Louis Vuitton



Paz LEVINSON
Cheffe sommelière exécutive
du groupe Pic



José GARCIA
Acteur mais aussi producteur
du Rosé Garcia !



Côté Sponsors

Les Vins de Savoie, les Vignobles Edonis
et Le Roquefort AOP Papillon au cœur de l'événement !

WINE



Côté vins on ne change pas une équipe qui gagne ! Partenaires majeurs de l'événement pour la 5^{ème} année consécutive, les Vins de Savoie reconduisent leur action premium .

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 50 lieux. Comme une invitation à (re)découvrir ce vignoble singulier et ces vins qui montent !

Liste officielle de la sélection des vins de Savoie :

Persan André et Michel Quénard
Crémant de Savoie Bernard Richel
Roussette de Savoie Altesse Cave de Cruet
Marestel Cave du Prieuré
Marin Domaine Delalex
La Somptueuse Mondeuse Domaine des Anges
Malataverne Domaine des Granges Longues
La Brava Louis Magnin
Chez les Beroux Anne Sophie et François Quénard
Terres de 1248 Domaine Labbé





Cette année nous avons aussi la joie d'accueillir les vignobles Edonis. Ces ambassadeurs de la richesse du Val de Loire ont sélectionné 3 vins pour leur **Edonis Wine Tour** :

Liste officielle de la sélection des vins Edonis :

Vignobles Edonis Saumur Blanc 2020

Vignobles Edonis Saumur Puy notre Dame 2020

Vignobles Edonis Touraine Blanc 2023



Vignobles Edonis
Saumur Blanc 2020



Vignobles Edonis
Saumur Puy notre Dame 2020



Vignobles Edonis
Touraine Blanc 2023



ALAIN GEOFFROY



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 Sponsors

CHEESE



**Papillon célèbre les 100 ans de l'AOP Roquefort :
Un siècle de passion et de savoir-faire traditionnel**

Fondée en 1906 au cœur du village de Roquefort-sur-Soulzon, la fromagerie Papillon perpétue avec passion un savoir-faire séculaire. De la collecte du lait de brebis jusqu'à l'affinage dans ses caves naturelles sous le rocher du Combalou, Papillon est un gardien du patrimoine régional, préservant les méthodes ancestrales. Elle est l'une des dernières fromageries à garder le secret de la fabrication traditionnelle et authentique de son *Penicillium roqueforti*, le champignon qui confère au fromage son goût, sa texture et ses marbrures vertes et bleues.



Cet engagement envers la tradition et le patrimoine est au cœur de la mission de Papillon, qui fédère autour d'elle producteurs de lait, fromagers passionnés, acteurs de la gastronomie et défenseurs du terroir.

Cette année, la fromagerie Papillon est fière de célébrer les 100 ans de l'AOP Roquefort (1925-2025) avec des temps forts et festivités, comme la Fête de Roquefort-sur-Soulzon du 7 au 8 juin, et la Cheese & Wine Week. L'occasion de partager avec tous la richesse de son héritage et l'authenticité de ses fromages.

Papillon - L'Art du Roquefort depuis 1906



Côté Partenaires

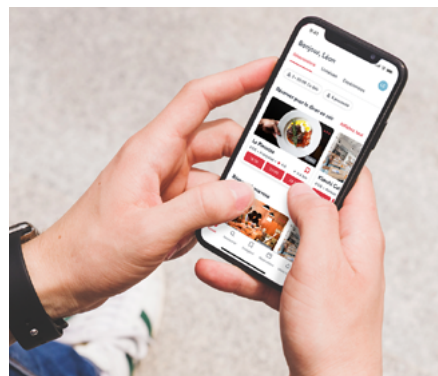


La Cheese and Wine Week bénéficie cette année encore du soutien de l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR)** et de **Teritoria** 1^{er} guide de l'hospitalité engagée et engageante. Communauté de 400 hôteliers et restaurateurs en Europe.



Cette année, la plateforme de découverte et de réservation de restaurants **OpenTable** rejoint l'aventure, et met en lumière plus de 10 activations gastronomiques dans ses restaurants partenaires, disponibles uniquement via la réservation en ligne **sur OpenTable**.

Des plateaux de dégustation vin et fromages, aux apéros Raclette en passant par une Expérience Aligot filé sous vos yeux, plusieurs expériences uniques vous attendent pour ravir les amateurs de vins et fromages à Paris. Découvrez les détails de chaque activation et réservez votre table sur le **site et l'application OpenTable**.



Sélection OpenTable

Découvrez les détails des activations réservables sur OpenTable **ici**.

ABSTINENCE
AMBASSADE D'Auvergne
APERO SQUARE
CHEZ LOULOU
DIVVINO PARIS
L'ANTIDOTE - CAVE À VINS & SPIRITUEUX
L'INAPERÇU

LA MÈRE CATHERINE
TINA AU 38
TRUFFES FOLIES PARIS 7
BISTROTTERS
LAVA





Demandez le Programme !

Restaurants, bistrots, hôtels, cavistes et fromagers sont dans les starting blocks prêts pour célébrer l'évènement.

14 étoiles brillent au firmament de la gastronomie française pour cette nouvelle édition de la Cheese and Wine Week 2025 et l'on compte aussi nombre de tables connues et reconnues plébiscitées dans le monde entier. Retrouvez toutes leurs animations sur le site : cheeseandwineweek.com

Ils nous font confiance :

75 RESTAURANTS PARIS - REGION PARISIENNE



CHRISTIAN LESQUER LE CINQ ❀❀❀❀

GUY SAVOY ❀❀

PIERRE GAGNAIRE GAYA ❀

L ALLIANCE ❀

LE CRILLON L'ECRIN ❀

NOMICOS ❀

L'AROME ❀

ARMANI RISTORANTE ❀

LE CRILLON NONOS

CHEZ FRED

JALLES

LA CAGUILLE

LE DOREMI

GUY MARTIN LE GRAND VEFOR

BRASSERIE BAROCHE

LE CAMONDO

LASSERRE

DA ALFREDO

BISTROT DU SOMMELIER

SORMANI

LE MESTURET PARIS

LE BLAVET PARIS

EVI EVANE

LES CHAIS D'HAUSSMANN

EPMT

LES MARCHES

LE PARIS 16

LES LYONNAIS

L'AUBERGE DU MOUTON BLANC

L AUBERGE BRESSANE

LE CHARDONNAY

AUX CRUS DE BOURGOGNE

AUX BONS CRUS

BACA'V BOULOGNE BILLANCOURT

CHEZ GEORGES

MORI VENICE BAR

EMPORIO ARMANI CAFFE

CAFE DE LA PAIX

CHEZ ANDRÉ

WEPLER

MAISON FOURNAISE



SUITE RESTAURANTS



SÉBILLON,
AUBERGE DAB
AU BŒUF (COURONNÉ)
LE CONGRÈS MAILLOT
LE CAFE DU COMMERCE
AMICI
LES NICOIS
LE CHANTEFABLE
LA GRILLE MONTORGUEIL
COLVERT
GRAINS
LE PETIT RICHE
LE SANCERRE
LE GABRIELLE
L'ARTISAN LIBANAIS 19
L'ARTISAN LIBANAIS 12
LE GUERSANT
LE CAFE MAX
LE 39 V
BISTRO LES 4 SAISONS
A L'HEURE DU VIN
LE FRANK DE JEAN-LOUIS NOMICOS
ABSTINENCE
AMBASSADE D'Auvergne

APERO SQUARE

CHEZ LOULOU

DIVVINO PARIS

L'ANTIDOTE - CAVE À VINS

& SPIRITUEUX

L'INAPERÇU

LA MÈRE CATHERINE

TINA AU 38

TRUFFES FOLIES PARIS 7

BISTROTTERS

LAVA

9 RESTAURANTS

PROVINCE



RESTAURANT AM ❀❀❀❀
LE MONASTERE DE SAINT MONT
FRERES MARCHAND NANCY
CAFE DE FRANCE CADEROUSSE
L AIGLON PONTIVY
LA FERIA GUJAN MESTRAS
LE CAFÉ DE LYON
HOTEL RESTAURANT LA SOURCE
BAR A VINS BRUNO

20 FROMAGERS

PARIS - REGION PARISIENNE



MARIE ANNE CANTIN
MUSEE DU FROMAGE
CREMERIE DES BATIGNOLLES
FROMAGERIE MOZART
FROMAGERIE DES GOURMETS
CREMERIE DE MONTREUIL
6 FROMAGERIES LAURENT DUBOIS
5 FROMAGERIES QUATREHOMME
FROMAGERIE DE PASSY
FROMAGERIE GONCOURT
FROMAGES ET CETERA

20 FROMAGERS

PROVINCE



LAITERIE GILBERT LEGE CAP FERRET
L ATELIER DE MAG
BEILLEVAIRE NANTES
BEILLEVAIRE ANGERS
FROMAGERIE DU PUIITS NEUF SAUMUR
3 FROMAGERIES JULIEN PLANCHON
UNE HISTOIRE DE FROMAGE
FROMAGERIE MARIE
2 FRERES MARCHAND NANCY
2 FRERES MARCHAND METZ
FROMAGERIE BOUJON
CREMERIE DELALANDE NANTES

LA FINARDE

3 FROMAGERIES EN CORSE :
LA CRÈMERIE D'ALÉRIA
LA MAISON DU FROMAGE A AJACCIO
AU PETIT LAIT A PROPRIANO

37 CAVISTES

PARIS - REGION PARISIENNE



36 REPAIRES DE BACCHUS
LAIT CRUS

3 CAVISTES

PROVINCE



LA PART DES ANGES
3 RUE DES HAUTS PAVES NANTES
LA PART DES ANGES
43 PLACE JEAN MACE NANTES
BARIKE SAUMUR

1 FERME

PARIS - PROVINCE

FERME DE LA TREMBLAYE



Un événement ultra médiatique

Presse

Cette année ce ne sont pas moins de 5 médias qui soutiennent l'évènement :

Réseaux Sociaux

Côté Influence et réseaux sociaux 14 ont répondu à l'appel :



Mimicuisine



Tellement soif



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian On Air



Gilles Pudlowski



Les Fromages Français



Ermitage78



Wineosteo



Le Paris d'Alexis



Envie d'Apéro



Yannouze



Sipmygrape



Good Cheese Week

Enfin retrouvez toutes les informations 2025
sur Instagram [@cheeseandwineweek](https://www.instagram.com/cheeseandwineweek)
et sur le site internet : cheeseandwineweek.com



Cheese and wine night pour les épicuriens amateurs de sensations fortes

Après avoir créé pendant trois ans le Cheese Day et l'année dernière le Cheese and Wine Day Jean-François Hesse remet le couvert avec la complicité du site de vente de vins Vinodélíce autour de 2 événements festifs les Cheese and Wine Night :

Le 26 novembre à Paris au Musée du Fromage



Le 26 novembre aura lieu après la Cheese and Wine Week la première Cheese and Wine Night au Musée du Fromage à Paris 39 rue Saint-Louis en l'Île Paris 4.

Jean François Hesse créateur de l'évènement est associé cette année avec le site Vinodélíce.

De la fraîcheur d'un Chablis Geoffroy ou d'un Champagne Le Brun de Neuville et Maxime Blin, à la puissance d'un Châteauneuf-du-Pape Château Maucoil, en passant par l'élégance des Pinots Noirs de Nanny Goat et l'énergie des cuvées de Catalina Sounds (Nouvelle-Zélande), ou encore les grands rouges de Toscane signés Rocca delle Macie et Giovanni Rosso (Italie).



L'Australie sera aussi de la fête avec Tar & Roses et Hewitson, sans oublier le Mas de Lavail du Roussillon et l'Argentine avec Bodega Desierto et Agustín Lanús. Enfin, retour en France avec le Domaine Changarnier en Bourgogne, les cuvées de Touraine de Justine Baudry, la sélection des vins de Savoie.

Un voyage des sens, à la rencontre de producteurs passionnés, pour marier grands vins et fromages d'exception, notamment ceux de la Ferme de la Tremblaye et des fromages normands de la Ferme du Plessis.

Plus de 80 vins à découvrir et déguster avec modération avec des fromages délicieux

Trois séances sont au programme :

12H-15H	20€
15H-17H30	20€
18H-21H	25€

Réservation : <https://my.weezevent.com/cheese-and-wine-night-1>
sur www.vinodelice.com et sur le site internet cheeseandwineweek.com





Le 28 novembre la belle saison à Bordeaux



Le 28 novembre aura lieu après la Cheese and Wine Week la deuxième Cheese and Wine Night à La Belle Saison - 75 quai des Queyries - 33100 Bordeaux.

Jean François Hesse créateur de l'évènement est associé cette année avec le site Vinodelice.

De la fraîcheur d'un Chablis Geoffroy ou d'un Champagne Le Brun de Neuville et Maxime Blin, à la puissance d'un Châteauneuf-du-Pape Château Maucoil, en passant par l'élégance des Pinots Noirs de Nanny Goat et l'énergie des cuvées de Catalina Sounds (Nouvelle-Zélande), ou encore les grands rouges de Toscane signés Rocca delle Macie et Giovanni Rosso (Italie).

L'Australie sera aussi de la fête avec Tar & Roses et Hewitson, sans oublier le Mas de Lavail du Roussillon et l'Argentine avec Bodega Desierto et Agustín Lanús. Enfin, retour en France avec le Domaine Changarnier en Bourgogne, les cuvées de Touraine de Justine Baudry, la sélection des vins de Savoie.

Un voyage des sens, à la rencontre de producteurs passionnés, pour marier grands vins et fromages d'exception, notamment ceux de la Ferme de la Tremblaye et des fromages normands de la Ferme du Plessis.

Plus de 80 vins à découvrir et déguster avec modération avec des fromages délicieux

Deux séances sont au programme :

17H-19H **20€**

19H-21H30 **25€**

Réservation : <https://my.weezevent.com/cheese-and-wine-night-bordeaux>
sur www.vinodelice.com et sur le site internet cheeseandwineweek.com





Enfin la Cheese and Wine Week s'exporte à l'International



En France
4 parrains
Virginie Dhorme
Jean-Louis Nomicos
Paz Levinson
José Garcia



Aux Etats-Unis
à New-York et Philadelphia
avec comme parrain le Chef
Jean-Georges Vongerichten
et l'Ecrivain Marc Levy



En Belgique à Bruxelles
avec comme ambassadeurs Eric
Boschman journaliste et célèbre
meilleur sommelier de Belgique
et Pascal Devalkeneer chef
2* Michelin du Châlet de la Forêt



A Londres
avec comme Ambassadeur
et parrain le restaurant
le Sketch et son chef
Pierre Gagnaire 3* Michelin



En Italie
avec le soutien de
Teritoria Italia

