CHEESE & WINE WEEK 2025

Une édition gourmande dans toute la France 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 8ième 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 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 quartet d'exception incarnant toute l'excellence et la diversité des talents rassemblés par cet événement gourmand :

Virginie DHORNE
Meilleure Fromagère Mondiale 2021 et Responsable R et D des Fromageries Julien Planchon

Juan ARBELAEZ
le plus français des chefs colombiens, à la tête de 11 restaurants

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 5ème année consécutive, les Vins de Savoie reconduisent leur action prémium .

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

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

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 Partenaires

La Cheese and Wine Week bénéficie cette année encore 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.
Les Maîtres Restaurateurs seront aux premières loges afin de célébrer cette opération dans toute la France. Son Président Alain Fontaine en tête !

Teritoria est le 1er guide de l'hospitalité engagée et engageante. Cette communauté de 400 hôteliers et restaurateurs en Europe qui, depuis 1975 (ils fêtent leurs 50 ans cette année !), cultivent le goût du voyage. Ceci dans leurs maisons à taille humaine qui favorisent la rencontre, valorisent nos terroirs et perpétuent notre passion de l'hospitalité.
La mission de Teritoria est de construire ensemble la première communauté engagée pour une hospitalité sincère et durable. Pour ce faire, Teritoria vous invite à sortir des hordes et inventer le tourisme qui fait aimer le monde. Teritoria propose des adresses de charme et premium principalement en France et en Italie, engagés pour un tourisme durable et responsable.

Demandez le Programme !

Restaurants, bistrots, hôtels, cavistes et fromagers sont déjà plus de 250 à 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 plébiscités dans le monde entier.

Ils nous font déjà confiance :

67 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 CAGOUILLE
DOREMI
GUY MARTIN LE GRAND VEFOUR
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 LAURENT ANDRE
CHEZ ANDRÉ
WEPLER
CONGRÈS AUTEUIL

SUITE RESTAURANTS

SÉBILLON,
AUBERGE DAB
AU BŒUF (COURONNÉ)
LE CONGRÈS MAILLOT.
AMICI
LES NICOIS
BAZURTO
BABILLE
PLANTXA
YAYA SAINT OUEN
ARBELLA 10
YAYA SECRETAN
YAYA LA DEFENSE
MAISON KALIOS
LE CHANTEFABLE
LA GRILLE MONTORGUEIL
COLVERT
GRAINS
LE PETIT RICHE
LE SANCERRE
LE GABRIEL
L'ARTISAN LIBANAIS 19
L'ARTISAN LIBANAIS 12
LE GUERSANT
LE CAFE MAX
LE 39 V

14 RESTAURANTS
PROVINCE

RESTAURANT AM ❀❀❀❀
LE MONASTERE DE SAINT MONT
L ET LUY AU CHÂTEAU D'YGRANDE
LA TABLE BY MI-K'L
FRERES MARCHAND NANCY
CAFE DE FRANCE CADEROUSSE
L AIGLON PONTIVY
LA FERIA GUJAN MESTRAS
LE CAFÉ DE LYON
HOTEL RESTAURANT LA SOURCE
BAZURTO TIGNES
YAYA RENNES
YAYA LILLE
LONA ANNECY

22 FROMAGERS
PARIS - REGION PARISIENNE

MARIE ANNE CANTIN
PAROLES DE FROMAGERS
MUSEE DU FROMAGE
CREMERIE DES BATIGNOLLES
4 FROMAGERIES COW
FROMAGERIE MOZART
FROMAGERIE DES GOURMETS
CREMERIE DE MONTREUIL
6 FROMAGERIES LAURENT DUBOIS
5 FROMAGERIES QUATREHOMME

16 FROMAGERS
PROVINCE

LAITERIE GILBERT LEGE CAP FERRET
L ATELIER DE MAG
BEILLEVAIRE NANTES
BEILLEVAIRE ANGERS
FROMAGERIE DU PUITS 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

36 CAVISTES
PARIS - REGION PARISIENNE

36 REPAIRES DE BACCHUS

2 CAVISTES
PROVINCE

LA PART DES ANGES NANTES
BARIKE SAUMUR

2 EPICERIES-FERME
PARIS - PROVINCE

FERME DE LA TREMBLAYE
MAISON BAROCHE

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 :

Enfin retrouvez toutes les informations 2025
sur Instagram @cheeseandwineweek
et sur le site internet : www.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 Vinodélice autour de 3 évènements festifs les Cheese and Wine Night :

Le 26 novembre à Paris au Shack
Le 27 novembre à Annecy
Le 28 novembre à Saumur
dans le cadre de la Maison Edonis de la Cave Robert et Marcel

Les visiteurs pourront déguster fromages et vins de France mais aussi du Monde. Au programme un maximum de découvertes fromagères et vineuses pour tous les amateurs gastronomes.

Le Samedi 8 novembre Course à Paris
Paris de 6km entre le 17ieme et le 5ieme avec le Run Cheese Club Dégustations de fromages et vins Chez Laurent Dubois et Cow **Tarif 5€**

Inscription : https://docs.google.com/forms:d/e/1FAIpQLSe2jiQP8SjR6Rt1ObsFcPAx-KqUf34cBULHZyBrk V6bQdjWw/viewform?usp=send form

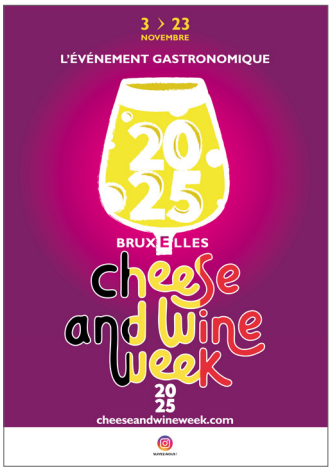
Le Samedi 15 novembre Course à Paris de 13 km
entre le 12ieme et le 14ieme avec les Pattes Préssées Run in Paris. Dégustations de fromages et vins Chez Laurent Dubois et COW et la Cagouille **Tarif 8€**

Inscription : CHEESE'N WINE WEEK x PPRC sur helloasso.com

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

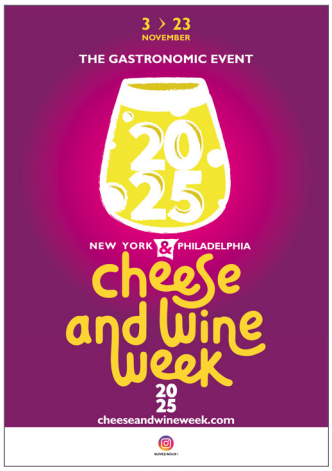
En France

En Italie avec le soutien de Teritoria Italia



En Belgique à Bruxelles avec le partenariat d'Eric Boschman journaliste et célèbre meilleur sommelier de Belgique

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



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

3 > 23
NOVEMBRE
L'ÉVÉNEMENT GASTRONOMIQUE
2025
cheese and wine week
2025
cheeseandwineweek.com
Vinodelice

r