



# CHEESE & WINE WEEK 2024

**du 4 au 17 novembre 2024**

**Une 7<sup>ème</sup> édition exceptionnelle !**

Cette année ce sont plus de 250 lieux partenaires qui feront la part belle aux fromages et vins de France.

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 !

De Paris en passant par Bordeaux, Lyon, Marseille, Lille, Nantes, Toulouse, Metz, Nancy, Strasbourg, Vannes, ou encore le Cannel des Maures, vous n'aurez que l'embaras du choix pour découvrir ce que vous ont concocté les restaurants, bistrots, fromagers, crémiers et cavistes avec le soutien actif des maitres restaurateurs et de la fédération des fromagers de France.





## 5 Parrains de Prestige !

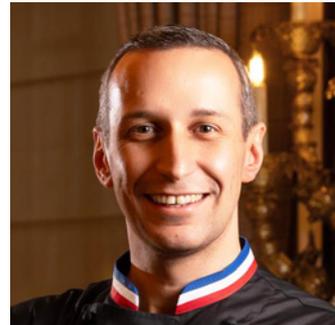
Après Pierre Gagnaire, Nathalie Quatrehomme et Olivier Poussier en 2023, la trinité d'ambassadeurs présidant jusqu'alors aux festivités laisse place à un quintet d'exception incarnant toute l'excellence et la diversité des talents rassemblés par cet événement gourmand :



**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 Maîtres  
Restaurateurs et chef du  
restaurant Le Mesturet à Paris*





## Demandez le Programme !

Pour tout savoir sur les animations, promotions, menus et dégustations rien de plus simple allez sur le **site officiel de l'opération** : [www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com) et sur **le compte instagram** @cheeseandwineweek

Les vins de Savoie et le Roquefort AOP Caves Baragnaudes sélection crémier en font tout un fromage !

Pour cette 7<sup>ème</sup> édition pas moins de quatre grands moments phares à retenir sur vos tablettes :

### LE CHEESE AND WINE DAY

Day le **5 novembre à Paris** au Musée vivant du Fromage pour les mordus de fromage et les épicuriens amateurs de bonnes bouteilles.

### SAVOIE WINE TOUR

du **4 au 17 novembre dans toute la France** pour les amateurs de vins de Savoie

### CAVES BARAGNAUDES TOUR

du **4 au 17 novembre dans toute la France** pour les amateurs de Roquefort AOP

### LA CHEESE AND WINE WEEK

du **4 au 17 novembre dans toute la France** pour tous les gourmets amateurs de fromages et vins de toute la France





# CHEESE AND WINE DAY

## l'événement Parisien pour tous les Gourmets

### Mardi 5 novembre au Musée du Fromage



*Pour se rendre au Musée du Fromage :*

*Métro* Ligne 1 Saint-Paul  
Ligne 7 Pont Marie

*Bus* Ligne 67 Ile Saint-Louis  
Ligne 67 86 87 Pont Sully

*Parking*  
Pont Marie 48 rue de l'hôtel de ville Paris 4

Prenez date et faites-vous plaisir au **tout nouveau 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.

Les Parisiens amateurs de fromages et vins vont se régaler et ce sur plus de 300 m<sup>2</sup>.  
Et si vous voulez acheter sur place pas de problèmes.

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

#### **Ouverture du Salon Accueil**

10h00 - 11h00

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 vite vos places en ligne sur :

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

#### **AU MENU**

Le Roquefort AOP Caves Baragnaudes  
Les Fromages Normands E Graindorge  
Les Chèvres Fermiers Jousseaume  
La Sélection Officielle des Vins de Savoie  
Le Château La Fleur de Bouard  
Le Domaine Saint-Georges d'Ibry

Le Chablis Geoffroy  
Le Domaine Castagnes  
Le Domaine Capdepon  
L'Eau Wattwiller  
Epicery





# LE SAVOIE WINE TOUR

## Pour atteindre des sommets gustatifs !

Du 4 au 17 novembre

les Vins de Savoie sont plus que jamais à la fête. Retrouvez la sélection officielle des vins de Savoie à découvrir aux quatre coins de l'hexagone.

Cave des Vins fins de Cruet



Domaine Marc Portaz



Maison Adrien Vacher



Domaine Philippe & Sylvain Ravier



Domaine des Granges Longes



Domaine André & Michel Quenard



Domaine des Anges



Domaine La Cave du Prieuré



Domaine Vendange



Domaine Fabien Trosset



Et bien sûr plein d'autres domaines savoyards que vous pourrez déguster à loisir et ce toujours avec modération...

**Au programme :**

dégustations, promotions, alliances exquises dans plus de 72 lieux partenaires.

**Pour les retrouver :**

[www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com)  
et cliquez sur **Savoie Wine Tour**





## CAVES BARAGNAUDES TOUR

### Ressentez la puissance d'un Roquefort AOP à nul autre pareil !

Un produit d'exception dédié aux crémiers fromagers mais pas que !

### 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.

Fromagers, crémiers, restaurants

bistrot et cavistes vont mettre vos papilles en éveil du **4 au 17 novembre** avec ce bleu qui ne laisse pas indifférent.

Dégustations, recettes originales pour connaître la liste des 38 lieux partenaires : [www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com) et cliquez sur **Caves Baragnaudes Tour**.





# CHEESE AND WINE WEEK

## pour les amateurs de notre beau terroir

Restaurants, bistrot, hôtels, cavistes et fromagers seront plus de 250 à célébrer l'évènement autour des vins de Savoie, du Roquefort AOP Caves Baragnaudes sélection crémier, des vins de Chablis du Domaine Alain Geoffroy et de l'eau minérale de Wattwiller.

**Retrouvez les lieux à Paris et en Province qui vont vous faire vibrer !**

### 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

POPU CHAMP DE MARS

POPU DAMES

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  
L'OYAT

## 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  
  
FROMAGERIE MARIE  
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 REPAIRES 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

LE GRAND CERF  
Eure - NONANCOURT

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

HÔTEL 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

LES TROIS CANARDS BY GALLY  
Arvert

AUBERGE DE CERCOUX  
Cercoux

HÔTEL LE RENARD  
Châlons en Champagne



## 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  
Briançon
- 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

AU CRÉMIER GOURMAND  
Perpignan

FROMAGERIE KALOU  
Marseille

LE COMPTOIR D'ARISTEE  
La Madeleine

LE COMPTOIR D'ARISTEE  
Lambersart

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES  
HALLES DES LICES  
Vannes

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES  
PLACE DU MARÉCHAL LYAUTEY  
Vannes

FROMAGERIE B.O.F  
Lyon

## CAVISTES



CAVE LA PART DES ANGES  
Nantes

CAVAVIN  
Perpignan

LES CAVES MAILLOL  
Perpignan

BENJAVIN  
Le Cannet des Maures





# 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 et sur le site internet : [www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com)

## 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@essentielpr.fr

