



PARIS CHEESE & WINE WEEK

du 18 au 26 novembre 2023

L'Événement Gourmand Vins & Fromages !

Deux emblèmes de notre gastronomie, un éventail de lieux et de talents et un fabuleux duo pour nous rassembler.



Créée par Jean-François Hesse, fondateur de l'agence Essentiel PR, la Paris Cheese and Wine Week, grande semaine épicurienne et festive, poursuit son essor dans la continuité du succès rencontré en 2022 et promet une nouvelle fois d'agiter les papilles des gastronomes franciliens du 18 au 26 novembre.

Le concept ? Un festival d'animations, d'expériences et de RDV variés fêtant Vins, Fromages et la richesse de leurs mariages avec la complicité d'une large sélection d'artisans du goût et de restaurateurs passionnés partout dans Paris & l'Île-de-France.

Au menu, au sein d'un nombre croissant d'établissements : *dégustations, rencontres, ateliers, offres spéciales, accords fromages et vins, plats signatures...* comme une savoureuse invitation à profiter d'expériences exclusives et à explorer toute la richesse de notre terroir et des succulentes alliances de ces fleurons de l'art de vivre à la française.

Cet événement haut en couleurs continue de prendre de l'ampleur et mobilise désormais plus de 150 lieux, du bistrot à l'étoilé, rassemblant grands chefs (*Christian Le Squer, Jean-Louis Nomicos, Guy Martin, Eric Bouchenoire...*) fromagers réputés (*Nathalie Quatrehomme, Laurent Dubois, Marie- Anne Cantin..*) brasseries emblématiques (*Les Jalles, Les Deux Magots, Sébillon, le Boeuf Couronné*), restaurants de tous bords (*La Cagouille, Le Petit Pergolèse, Chocho...*), cavistes pointus (*Le Repaire de Bacchus, Arthus & Jean, Cavavin Paris 14, La Cave du 16^{ème}...*) sans oublier hôtels de style, bars à vins ou encore boulangers (à l'image de la maison Kayser mitonnant de délicieuses surprises pour l'occasion). Une diversité d'établissements et de personnalités déterminés à apposer le sceau de la convivialité au coeur du mois de novembre !



Les Vins de Savoie, partenaires majeurs de l'événement pour la 3^{ème} année consécutive, n'ont encore une fois pas fait les choses à moitié ! Le Savoie Cheese & Wine Tour, véritable « événement dans l'événement », fait son grand retour, investissant cette année plus de 50 lieux à Paris & IDF avec de nombreuses animations et des RDV faisant la part belle à ce vignoble dynamique et singulier en s'articulant autour d'une sélection de 10 cuvées spécialement établie pour l'occasion.





Auréolée du soutien d'un prestigieux trio de parrains, chacun référence incontestable en son domaine et composé de Nathalie Quatrehomme, Pierre Gagnaire et Olivier Poussier, la manifestation est également fière de s'appuyer sur des synergies gourmandes avec Epicery, service de livraison incontournable des meilleurs artisans et commerces de bouche de la ville, mais aussi de renouveler un partenariat riche de sens avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) se traduisant notamment la participation d'établissements labellisés tels *le Colvert*, *le Christine*, *les Fous de l'Île* ou encore *le Mesturet*.

Les « Cheese & Wine Lovers » ont RDV sur le site internet dédié (parischeeseandwineweek.com) mais aussi sur le compte [@parischeeseandwineweek](https://www.instagram.com/parischeeseandwineweek) présentant lieux partenaires, actualités gourmandes, et, très prochainement, le programme complet des réjouissances !

Aux côtés des Vins de Savoie, un autre invité de marque s'invite à la fête : le domaine Alain Geoffroy, véritable référence des vins de Chablis qui sera mis à l'honneur toute la semaine chez Gaya et investira également pour l'occasion plusieurs autres tables de choix. Afin de tout connaître des festivités, les « Cheese & Wine Lovers » ont RDV sur le site internet dédié (parischeeseandwineweek.com) mais aussi sur le compte [@parischeeseandwineweek](https://www.instagram.com/parischeeseandwineweek) présentant lieux partenaires, actualités gourmandes, et, très prochainement, le programme complet des réjouissances !

En bref :

- L'événement incontournable dédié aux Vins & Fromages du 18 au 26 novembre 2023
- Déjà plus de 150 établissements mobilisés proposant un large choix d'animations partout dans Paris & sa Région (*Grands Chefs, Restaurants, Brasseries, Bistrots, Epicerie, Hôtels, Bars à Vins*)
- Les Vins de Savoie, partenaires majeurs avec le *Savoie Cheese and Wine Tour* investissant cette année plus de 50 lieux éclectiques et prestigieux
- 3 parrains incarnant l'excellence de cet événement gastronomique convivial (*Pierre Gagnaire, Nathalie Quatrehomme et Olivier Poussier*)



Nathalie Quatrehomme

Fromager-affineur
de renom

Marraine Fromage de la
Paris Cheese and Wine Week

5 fromageries à Paris
& à Issy-les-Moulineaux

Q.A.F.M.R.



Pierre Gagnaire

Chef 3 étoiles
mondialement reconnu

Parrain Gastronomie de la
Paris Cheese and Wine Week

Restaurant **Pierre Gagnaire**
(3 étoiles) - **Gaya** (1 étoile) - **Piero TT**

Piero TT Gaya



Olivier Poussier

Meilleur Sommelier
du Monde 2000

Parrain Vin de la
Paris Cheese and Wine Week

Dégustateur émérite pour la RVF
& venteàlapropriété.com

RVF



La Savoie & ses Vins à l'Honneur

De la Paris Cheese and Wine Week au Savoie Cheese & Wine Tour, il n'y avait qu'un pas ! Année après année, au fil des rencontres et des dégustations, c'est un véritable « événement en soi » qui se construit avec la complicité et l'engouement de lieux variés, animés par le même intérêt pour ce vignoble singulier et ses vins qui montent.

Pour ce nouveau millésime, ce sont désormais plus de 50 établissements partenaires qui feront rayonner la Savoie et ses vins partout dans la capitale via une diversité d'expériences, et d'initiatives à ne pas manquer. Un ensemble d'animations qui s'articulera autour de la Sélection Savoie 2023 composée de 10 cuvées pépites spécialement retenues pour l'occasion par un jury d'experts et reflets de la richesse unique des crus et cépages de Savoie.

Ainsi en têtes de file, 2 des 3 prestigieux parrains de la manifestation feront la part belle à cette terre de saveurs et à ses vins de plaisir et de gastronomie, imaginant mariages de raison et jouant les entremetteurs de talent entre délicieux fromages et fins flacons. Fromagère affineuse de renom, la marraine de cette édition 2023, Nathalie Quatrehomme, mettra à l'honneur, avec l'appui des exquis fromages maison, ses coups de coeur savoyards au fil de ses 5 boutiques entre Paris & Issy-les-Moulineaux, tandis que les cuvées de la sélection épouseront une partition marine et végétale de haut-vol chez Gaya, la belle table étoilée de Pierre Gagnaire, rue de Saint-Simon.

Bistrots, restaurants, artisans du goût, à travers toute la capitale, nombreux sont les établissements partenaires à avoir d'ores et déjà répondu présents pour fêter la Savoie gourmande et placer toute la semaine « ses vins qui montent » au premier plan. Parmi eux, des cavistes passionnés et toujours curieux, comme Arthus & Jean dans le Marais, Cavavin Paris 14^{ème} ou encore les 40 boutiques franciliennes du Repaire de Bacchus (proposant pour l'occasion des dégustations et une opération spéciale Savoie) mais aussi des bars à vins stylés (Euphorie à Montmartre ou les Amoureuses et leur cadre cosy à deux pas de la Bastille) des concepts singuliers (tels Paroles de Fromagers balançant entre fromagerie, cave à vin, ateliers de dégustation et école du fromage) des bistrots authentiques (à l'image d'Astier ou du Mesturet, repaire de bon goût situé à deux pas de la Bourse) des tables de style et d'atmosphère à l'instar du Petit Pergolèse et de son concept singulier mêlant vins et gastronomie, ou encore côté Champs-Élysées, du malicieux Petit George sis rue de Washington.

Sans omettre l'écosystème gourmand griffé des Fermes de Gally à Saint-Cyr-l'École (le Café, la Cave mais aussi la Crêperie) l'élégante brasserie Les Jalles et sa cuisine égrenant les classiques français revisités à base de produits choisis, et de grands Chefs comme Eric Bouchenoire, MOF et chef étoilé de l'Atelier Joël Robuchon Etoile, ou Guy Martin qui célébrera ses racines savoyardes au sein du mythique Grand Véfour et chez Pasco, sa table bistrannique à deux pas des Invalides.

Que de beau monde pour célébrer la Savoie, cette terre de saveurs et de gastronomie où vins, fromages et convivialité occupent une place privilégiée !

Les (premiers) établissements partenaires où vivre de délicieuses expériences pendant le Savoie Cheese & Wine Tour :



Le Repaire de Bacchus - 40 caves à travers Paris & l'Île de France

Le Grand Véfour - 17 Rue de Beaujolais, Paris 1^{er}

Les Jalles - 14 Rue des Capucines, Paris 2^{ème}

Le Mesturet - 77 Rue de Richelieu, Paris 2^{ème}

Arthus & Jean - 42 Rue de Saintonge, Paris 3^{ème}

Les Amoureuses - 3 Rue des Tournelles, Paris 4^{ème}

Gaya - 6 Rue de Saint-Simon, Paris 7^{ème}

Fromagerie Quatrehomme - 62 Rue de Sèvres, Paris 7^{ème}

Restaurant Pasco - 74 Bd de la Tour-Maubourg, Paris 7^{ème}

Le Petit George - 37 Rue Washington, Paris 8^{ème}

Fromagerie Quatrehomme Martyrs, 26 R. des Martyrs, Paris 9^{ème}

Paroles de Fromagers - 41 Rue du Faubourg du Temple, Paris 10^{ème}

Astier, 44 Rue Jean-Pierre Timbaud, Paris 11^e

Fromagerie Quatrehomme du Rendez-vous,

4 Rue du Rendez-Vous, Paris 12^{ème}

Quatrehomme - Fromagerie de l'Espérance,

32 Rue de l'Espérance, Paris 13^{ème}

Cavavin Paris 14 - 59 Rue Raymond Losserand, Paris 14^{ème}

La Ferme du Hameau, 223 Rue de la Croix Nivert, Paris 15^{ème}

Le Petit Pergolèse - 38 Rue Pergolèse, Paris 16^{ème}

La Cave du 16^{ème} - 9 Rue Duban, Paris 16^{ème}

Euphorie - 61 Rue Ramey, Paris 18^e

Le Café et la Cave de Gally, CD7 route de Bailly, Saint-Cyr-l'École

Fromagerie Quatrehomme Issy-les-Moulineaux,

9 Rue du Général Leclerc, Issy-les-Moulineaux



La Sélection Savoie 2022

Comme une invitation à (re)découvrir et explorer toute la diversité et la richesse des Vins de Savoie. Afin d'offrir un panorama de ce vignoble unique et en mouvement, 10 cuvées pépites ont été retenues à l'issue d'une série de dégustations orchestrée par le Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie avec le concours d'un jury d'experts et de professionnels.

Une sélection aux "petits oignons" où se mêlent cépages typiques (*Mondeuse, Roussanne, Altesse, Jacquère, Gringet, ou encore le plus rare Persan*), crus renommés (*Ayze, Chignin Bergeron*), le tout travaillé avec finesse et passion par des vignerons talentueux, amoureux de ce vignoble singulier et de ses vins qui montent !

Artistes de la vigne, jeunes propriétaires et domaines emblématiques, une palette de cuvées qui fait la part belle au BIO et à la viticulture engagée, puisque 5 d'entre elles sont signées d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale HVE, témoignant de l'implication du vignoble savoyard en la matière.

Cerise sur le gâteau, de délicieux accord(s) "Cheese and Wine" sont à retrouver et expérimenter pour chacune des cuvées. Des mariages de choix qui promettent inmanquablement de faire vibrer les papilles de tous les épicuriens.

Crémant de Savoie - Les Rocailles Domaine Les Rocailles



NM



HVE



Jacquère



AOP Crémant de Savoie



Un crémant tout en fraîcheur et en finesse, légèrement fumé et minéral.



Le fruit reste bien présent et apporte un bel équilibre à l'ensemble, parfait pour l'apéritif



Accord Cheese and Wine :

Beaufort

Environ 9€



Ayze - Jonquille Famille Montessuit



2021



BIO



Gringet



AOP Savoie



Nez délicat, robe pâle et arômes d'épices et de pêche.



Une bouche souple & élégante accompagnée par des arômes floraux et une belle finale sur les agrumes.



Accord Cheese and Wine :

Chevroitin

Environ 20€



Vin de Marin - Clos de Pont Domaine Delalex



2020



Raisonnée



Chasselas



Marin



Notes d'agrumes et de fruits exotiques



Bouche à la fois fraîche et saline, délivrant des arômes de fruits blancs et une finale salivante. Idéal sur de la friture, une volaille ou des huîtres.



Accord Cheese and Wine :

Tome de Savoie

Environ 20€



Abymes - Tête de Cuvée Domaine Marc Portaz



2022



HVE



Jacquère



AOP Savoie



Nez très expressif sur les fruits jaunes, avec des touches d'aubépine et de pierre à fusil typiques.



Attaque franche et précise, beaucoup de fraîcheur, notes d'agrumes frais, cédrat.



Accord Cheese and Wine :

Emmental de Savoie

Environ 8€



Apremont -**Montracul** Domaine Dupraz

2021

BIO

Jacquère AOP Savoie

Notes de fruits jaunes bien mûres et de pêche jaune.

Une bouche ample avec un équilibre parfait entre fruits et minéralité. Finale s'étirant avec une fine acidité

Accord Cheese and Wine :

Reblochon

Environ 17€



Roussette de Savoie -**Sublime** Cave des Vins Fins de Cruet

2022

HVE

Altesse AOP Roussette de Savoie

Nez fruité aux arômes de poire et des notes fleuries et miellées.

Bouche droite et fraîche, notes florales et épicées, belle structure fruitée typique du cépage Altesse

Accord Cheese and Wine :
Beaufort -Tome de Savoie

Environ 8.70€



Marestel -**L'Icône** Château de la Mar

2019

HVE

Altesse AOP Roussette de Savoie

Senteurs épicées & fumées avec des notes bouquetées : aubépine, coing, rhubarbe et amandes.

Bouche ample et fruitée avec des amers racées, finale tendre et fraîche.

Accord Cheese and Wine :
Abondance

Environ 27€



Chignin-Bergeron - **Chez les Bérour** Jean-François Quenard

2022

BIO

Roussanne AOP Savoie

Un nez d'abricots sec charnu mêlé à des notes épicées de pain d'épice.

Trame très aromatique et intense, avec des notes de fruits jaunes, d'abricots mûrs et de fruits secs.

Accord Cheese and Wine :

Beaufort

Environ 17€



Persan Domaine Saint-Germain

2022

BIO

Persan AOP Savoie

Nez frais de myrtille confite, de cassis, d'iris, de violette et de rose

Fruit présent sans aspérité, texture veloutée, gouleyant, tanins fins et souples, notes de fruits rouges écrasée.

Accord Cheese and Wine :

Beaufort

Environ 21€



Mondeuse d'Arbin **Les chemins de Lourdens**-Maison Cavallé

2020

HVE

Mondeuse AOP Savoie

Nez complexe et gourmand avec des arômes de mûres et de myrtilles

Bouche puissante sur les fruits noirs, avec des notes de poivre blanc, des tanins fins et fondus. Finale épicée

Accord Cheese and Wine :

Tome des Bauges

Environ 21€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



Liste des lieux Paris Cheese & Wine Week 2023

GRANDES TABLES



Le Cinq - Four Seasons Hotel Georges V

Le Grand Véfour - Paris 1

Gaya - Paris 7 🌸

Restaurant Pierre Gagnaire - Paris 8 🌸🌸🌸🌸

Le Cinq - Christian Le Squer - Paris 8 🌸🌸🌸🌸

L'Arôme - Paris 8 🌸

L'Atelier Joël Robuchon Etoile - Paris 8 🌸

Galanga par Monsieur George - Paris 8

Le 39V - Paris 8

Ôrtensia - Paris 16 🌸

Nomicos - Paris 16 🌸

RESTAURANTS



Le Petit Pergolèse

Jtepadi - Paris 2 🇫🇷

Le Christine - Paris 6 🇫🇷

Grain[s] - Paris 6

Pasco - Paris 7

Piero TT - Paris 7

L'Auberge Bressane - Paris 7

Le Bistrot du Sommelier

Philippe Faure-Brac - Paris 8

Do Ré Mi - Paris 8

Restaurant Laurent Dubois
au Printemps du Goût - Paris 9

Cho Cho - Paris 10

Sormani - Paris 16

Waknine - Paris 16

Chasse-Marée - Paris 16

Le Café de Gally - Saint-Cyr-l'École (78)

La Crêperie de Gally - Saint-Cyr-l'École (78)

Menu Palais - La Vallée Village - Serris (91)

BISTROTS & BRASSERIES



Le Mesturet

Les Fines Gueules - Paris 1
 Aux Crus de Bourgogne - Paris 2
 Le Chardonnay - Paris 2
 Le Mesturet - Paris 2 
 Les Jalles - Paris 2
 Chez Georges - Paris 2
 Les Fous de l'Île - Paris 4 
 Le Colvert - Paris 6 
 Les Deux Magots - Paris 6
 Café Max - Paris 7
 Le Bistrot d'Arsène - Paris 8
 Brasserie Baroque - Paris 8
 Le Petit Georges - Paris 8
 Aux Bons Crus - Paris 11
 Astier - Paris 11
 Le Petit Pergolèse - Paris 16
 Les Marches - Paris 16
 Le Paris Seize - Paris 16
 La Kontxa - Paris 16

FROMAGERS



Laurent Dubois au Printemps du Goût

Laurent Dubois Bastille - Paris 4
 Laurent Dubois Maubert - Paris 5
 La Coop' - Paris 6
 Quatrehomme Sèvres - Paris 7
 Marie-Anne Cantin - Paris 7
 Quatrehomme Martyrs - Paris 9
 Paroles de Fromagers - Paris 10
 Le Corner du Fromager - Paris 11
 Quatrehomme Rendez-vous - Paris 12
 Quatrehomme Espérance - Paris 13
 Fromagerie Didot - Paris 14
 Laurent Dubois Lourmel - Paris 15
 La Ferme du Hameau - Paris 15
 Laurent Dubois Auteuil - Paris 16
 Fromagerie Mozart - Paris 16
 Crèmerie de Montreuil - Versailles (78)
 Fromagerie Quatrehomme
 Issy-les-Moulineaux (92)
 Laurent Dubois
 Issy-les-Moulineaux (92)
 Fromagerie des Gourmets
 Rueil-Malmaison (92)

CAVISTES



Le Repaire de Bacchus

Arthus & Jean - Paris 3
 Aux Vents des Vignes - Paris 5
 Le Carton de Six - Paris 11
 Chai 33 - Paris 12
 Cavavin Paris 14 - Paris 14
 La Cave à Millésimes - Paris 15
 La Cave du 16ème - Paris 16



Le Repaire de Bacchus

Montorgueil - Paris 2
 Rambuteau - Paris 3
 Bretagne - Paris 3
 Mouffetard - Paris 5
 Maubert - Paris 5
 Clerc - Paris 7
 Grenelle - Paris 7
 Saint-Dominique - Paris 7
 Clichy - Paris 9
 Martyrs - Paris 9

Printemps - Paris 9
 Oberkampf - Paris 11
 Losserand - Paris 14
 Convention - Paris 15
 Diderot - Paris 12
 Tolbiac - Paris 13
 Losserand - Paris 14
 Convention - Paris 15
 Morillon - Paris 15
 Saint-Charles - Paris 15
 Saint-Charles 2 - Paris 15
 Lourmel - Paris 15
 Auteuil - Paris 16
 Mozart - Paris 16
 Acacias - Paris 17
 Bayen - Paris 17
 Levis - Paris 17
 Moines - Paris 17
 De Maistre - Paris 18
 Poteau - Paris 18
 Belleville - Paris 19
 Pyrénées - Paris 20
 La ferté sous Jouarre - 77
 Saint-Germain-en-laye - 78
 Antony - 92
 Boulogne - 92
 Colombes - 92
 Neuilly - 92
 Levallois-Perret - 92
 Vincennes - 94
 Saint-Maur - 94

BOULANGERS



Eric Layser - Place Vendôme

Eric Kayser Vendôme - Paris 1

Eric Kayser Duroc - Paris 6

INCLASSABLES



Euphorie

Les Amoureuses Paris Wine Society - Paris 4

Chai 33 - Paris 12

La Cave à Millésimes - Paris 15

Euphorie - Paris 18

HÔTELS



Hôtel Châteaubriand

Hotel Monsieur George - Paris 8

Hotel Washington - Paris 8

Hôtel Chateaubriand - Paris 8



Vers de nouveaux sommets !

Une autre actualité de taille vient secouer ce millésime 2023... Après avoir conquis les grattes ciels de Manhattan, brillamment mué de salon en festival gourmand incontournable, et célébré avec ferveur le meilleur de la Savoie à travers toute la capitale, la Cheese & Wine Week voit double !

Pour le plus grand bonheur des mordus de fromages et de bons crus, l'événement met le cap sur la Savoie et prend un nouveau virage en posant ses valises au pays des lacs et des montagnes du 11 au 18 novembre prochain.

Eldorado des belles pâtes, cépages uniques au monde, convivialité inimitable sur fond de paysages grandioses, les arguments ne manquaient pas pour façonner un événement à part entière, prenant des airs de savoureuse avant-première, aux coudes à coudes avec l'édition parisienne.

Place à la Savoie Gourmande !



1,2,3 ça tourne ! Restaurants, cavistes, fromagers mais aussi tables étoilées, à travers tout le territoire savoyard, une avalanche de bonnes adresses n'a pas tardé à répondre à l'appel. Ce sont ainsi plus de 80 lieux qui sonneront le gong des réjouissances dès le 11 octobre, déterminées à célébrer, sous toutes les formes, une terre de gastronomie où vins et fromages vivent depuis toujours une idylle irrésistible.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

En tête de file, on retrouve un talentueux éventail de Maîtres Restaurateurs, paré à mettre son grain de sel tout au long de cette délicieuse semaine. De Chambéry à Thonon-les Bains, ces ambassadeurs de la gourmandise régionale rivaliseront d'ingéniosité pour sublimer le goût de la région, ses vins qui montent et ses délices crémières. *Menus exclusifs, accords parfaits, plats signatures, cuvées vedettes*, ces cuisiniers enracinés auront également à cœur de placer sous le feu des projecteurs l'une des icônes du patrimoine culinaire local.

Beau & Fort !



Le Beaufort, quel meilleur allié pour représenter l'excellence de la tradition fromagère savoyarde. A pâte pressée cuite, au lait cru et entier, réputé pour son goût inimitable au fondant et aux arômes subtils, ce fromage, issu du lait de vaches de race Tarine et Abondance est un pur produit des hautes montagnes de Savoie.

En tant que partenaire majeur de la manifestation, ce fromage emblématique de la région sera aux premières loges de cette savoureuse semaine, se dévoilant dans tous ses états au fil des propositions imaginées spécialement pour l'occasion. #BeaufortTour

Instants Beaufort

Afin de faire la part belle à ce bonheur de fromage qui en fait fondre plus d'un, les 7 coopératives formant l'AOP Beaufort, mettront également « la main à la pâte » pour proposer expériences, offres spéciales, mariages Beaufort et vins de Savoie au sein d'une large sélection de magasins et de fromageries. Gourmandise garantie !



d'où le
Beaufort



Coopérative - Coopératives
de la vallée de la Tignes



FRUITIÈRE
VAL d'ARLY
SAVOIE MONT BLANC





Nos
partenaires
médias



Pariswithcharlotte



Belaz_spots



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Mimi cuisine



Florian on air



Gilles Pudlowski



Le Paris d'Alexis



Ministry of
French Food



Envie d'apéro



Yannouze



Sipmygrape

Nos sponsors

