



Cheese & Wine Week :

Une édition nationale du 4 au 17 novembre !

Avis aux amateurs... En 2024, la Cheese & Wine Week, le festival incontournable dédié aux deux fleurons de notre gastronomie que constituent Vins & Fromages, voit les choses en grand et entame une nouvelle page de son histoire ! Pour ce nouveau millésime, cap sur tous les terroirs et place à des réjouissances nationales avec une multitude de découvertes, d'expériences exclusives et de savoureux mariages à déguster sur tout le territoire !

Créations, accords, dégustations, rencontres, plats signatures... après New-York, Paris et plus récemment lacs et sommets savoyards, cet événement convivial et épicurien, prenant chaque année plus d'ampleur et ayant la particularité de se vivre au sein d'une riche sélection de bonnes adresses, battra désormais son plein aux quatre coins de l'hexagone.

De Paris à Bordeaux, en passant par Lyon, Marseille, Nantes 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 délicieuses animations.

Cerise sur le gâteau, cette année, ce ne sont, rien moins que 2 semaines de réjouissances qui placeront Vins & Fromages sur le devant de la scène et feront vibrer les papilles de tous les gourmets tricolores du 4 au 17 novembre.



5 parrains de prestige



Après Pierre Gagnaire, Nathalie Quatrehomme et d'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*



**Xavier
Thuizat**
*Meilleur Sommelier
de France 2022 - MOF
Chef Sommelier de
l'Hôtel de Crillon*



**Alexandre
Mazzia**
*Chef 3 étoiles
Restaurant AM*



**François-
Xavier
Demaison**
*Acteur
& vigneron*



**Alain
Fontaine**
*Chef du Mesturet &
Président de l'AFMR*





Côté gastronomie, un trait d'union s'esquisse entre la capitale et la cité phocéenne puisque le chef marseillais et triplement étoilé Alexandre Mazzia prendra le flambeau en compagnie d'Alain Fontaine, président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) et chef propriétaire du Mesturet dans le second arrondissement de Paris.

Au sein de ce casting 5 étoiles, on retrouve également la fromagère hors-pair Marie- Anne Cantin, qui sélectionne et affine les plus beaux fromages dans sa boutique parisienne du Champ de Mars et Xavier Thuizat, MOF & Meilleur Sommelier de France 2022, veillant avec nez et doigté sur les caves de l'Hôtel de Crillon. Last but not least, plus d'un fou rire s'esquisse avec l'acteur, humoriste et vigneron François-Xavier Demaison façonnant avec son complice Dominique Laporte des cuvées hautement séductrices sous le sceau du domaine Mirmanda dans le Roussillon.



Les Vins de Savoie au cœur de l'événement



On ne change pas une équipe qui gagne ! Partenaires majeurs de l'événement pour la 4ème année consécutive, les Vins de Savoie

seront à nouveau sur le devant de la scène pour cette première édition nationale. Au travers d'une sélection de cuvées spécialement imaginée pour l'occasion et rythmant autant d'expériences inédites, le Savoie Tour atteindra de nouveaux sommets en investissant plus de 30 lieux partenaires partout en France. Comme une invitation à (re)découvrir ce vignoble singulier et ces vins qui montent !



Une histoire gourmande



Que de chemin parcouru depuis la création du salon Cheese Day à Paris par le fondateur de l'agence Essentiel PR, Jean-François Hesse.

Mordu de fromages et de bons crus et fort du plébiscite immédiat de ce premier RDV, cet épicurien invétéré décide, dès 2017, d'exporter la manifestation à New-York où les réjouissances se livrent pendant une semaine dans de multiples lieux partenaires à travers la ville, dévoilant ainsi les prémices du format actuel.

En 2021, avec le lancement de la Paris Cheese & Wine Week l'événement prend un nouvel essor et signe un retour triomphant dans la Ville Lumière, séduisant instantanément les gastronomes parisiens et remportant, année après année, un succès croissant. En 2023, une nouvelle étape est franchie avec le lancement d'une première édition régionale en Savoie réunissant plus de 80 établissements s'ajoutant aux 150 lieux partenaires mobilisés dans tout Paris et sa région.

Une aventure gourmande qui n'a pas fini de faire parler d'elle ! Tout comme ces deux trésors de notre patrimoine culinaire, l'histoire de la Cheese & Wine Week s'écrit désormais à travers toutes les régions de notre beau pays !



Une même passion pour notre terroir

Dans la continuité d'un partenariat initié à Paris & en Savoie, la manifestation bénéficie à nouveau 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 Maitres Restaurateurs, véritables ambassadeurs de leur terroir et du goût de nos régions seront aux premières loges pour célébrer l'événement partout en France. Le titre compte aujourd'hui près de 3 300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer.

Organisation de référence de la profession, représentant 4 200 crémiers-fromagersexerçant en boutiques et sur les marchés de l'Hexagone et faisant rayonner jour après jour toutes les facettes de ce beau métier, la Fédération des Fromagers de France se joindra également à la fête pour ce millésime



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

2024.

PARTENAIRES MEDIAS

tānin
LE VIN PASSÉ EN REVUE

VSD

PARIS
CAPITALE

Do IT PARIS

METIERS
RESTO zepros

Profession
fromager



Morgan Abbou



Florian On Air



Le Paris d'Alexis



Vanessa Besnard



Pascale Weeks



Gilles Pudlowski



Sipmygrape



Paris With
Charlotte



Yannouze



Envie d'Apéro



Ministry of
French Food

