



cheese and Bordeaux Wine Week

2026

J-6

1-15 Novembre 2026

VIVEZ L'EXPERIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



Le rendez-vous épicurien et festif créé par **Jean-François Hesse**, fondateur de l'Agence de communication **Essentiel PR**, annonce aujourd'hui les dates de sa neuvième édition et en fait « Tout un Fromage » avec un grand nombre de nouveautés.

L'évènement aura lieu du **1^{er} au 15 novembre 2026**, et ce, comme en 2025, dans toute la France. Mais aussi au-delà des frontières.

Pour la première fois, le vignoble de Bordeaux et ses 37 appellations (AOP) s'associent à cet événement et sauront s'accorder à toutes les saveurs fromagères !

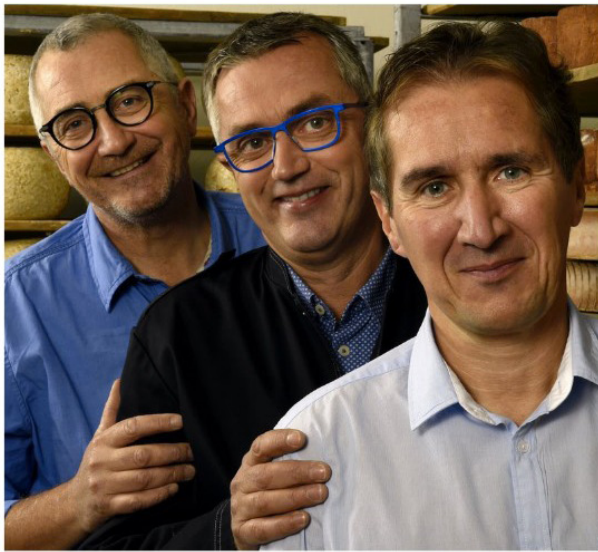


Programme :

Dégustations, animations exclusives dans les restaurants, bistrot, hôtels, chez les cavistes et fromagers aux quatre coins de l'hexagone.

4 Parrains de Choix !

Cette année encore, 4 parrains,
stars en leur domaine, s'associent à ce nouveau chapitre



LES FRÈRES MARCHAND

Fromagers à Nancy, Metz, Lyon et ailleurs dans le monde.
Une des plus grandes maisons d'affineurs de France.



PAOLO BASSO

Meilleur Sommelier Mondial 2013
Producteur de vins en Suisse



THOMAS BOULLAUT

Chef du restaurant l'Arôme à Paris
1 étoile Michelin



PIERRE ARDITI

Comédien Acteur épicurien



Nouveauté - Wine



Toute la diversité des vins de Bordeaux réunie pour une alliance vins & fromages haute en couleurs

Cette année, les vins de Bordeaux s'associent aux mille saveurs des fromages Français lors de la Cheese and Bordeaux Wine Week !

C'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir la diversité de ce vignoble aux 37 appellations d'origine contrôlée. En parallèle de l'offre de vins de Bordeaux déjà présente dans les établissements partenaires, une sélection de 12 pépites sera proposée.

Accorder un vin à un fromage est avant tout une histoire de goût ! Grâce à leur diversité, les vins de Bordeaux offrent une infinité de possibilités.

Rouges, Blancs secs, Blancs doux, Rosés, Crémants, les vins de Bordeaux se réinventent : accessibles, modernes et pour toutes les occasions !





Parce qu'ils ne cessent de surprendre, voici quelques idées à tester !



Philippe Faure-Brac Meilleur sommelier du Monde et propriétaire du Bistrot du sommelier à Paris nous donne ses conseils pour allier fromages et vins de Bordeaux :

Comté & Pessac-Léognan Blanc

Les arômes de noisette et la texture du Comté s'accordent merveilleusement avec la fraîcheur boisée et minérale d'un grand Blanc de Bordeaux.

Camembert & Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Un Blaye Côtes de Bordeaux Rouge, fruité et aux tanins souples, s'accorde harmonieusement avec le crémeux et le caractère du camembert.

Saint-Nectaire & Médoc Rouge

Un accord terrien et raffiné : la texture souple du Saint-Nectaire dialogue avec la structure et les notes épicées d'un Médoc Rouge.

Chèvre & Entre-Deux-Mers Blanc

La fraîcheur et la vivacité d'un Blanc sec bordelais subliment les notes lactiques et acidulées du fromage de chèvre.

Beaufort & Saint-Emilion

La finesse florale et la profondeur aromatique du Beaufort répondent parfaitement à l'élégance d'un Saint-Emilion.

Brie & Crémant de Bordeaux Blanc

Un Crémant de Bordeaux Blanc, frais et délicatement pétillant, s'accorde parfaitement avec un brie, dont le crémeux est équilibré par sa vivacité.

Retrouvez plus d'accords insolites sur le site internet des vins de Bordeaux :



www.bordeaux.com



Cofinancé par
l'Union européenne

LES VINS DE BORDEAUX ET LEURS TERRITOIRES

EN APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

■ Rouge / Red / Tinto ■ Blanc sec / Dry white / Blanco seco ■ Rosé / Rosé / Rosado ■ Blanc doux / Sweet white / Blanco dulce

BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR, CRÉMANT



Les appellations et produits suivants peuvent être élaborés sur l'ensemble du vignoble bordelais
The following appellations and products can be crafted throughout the Bordeaux vineyard
Las siguientes denominaciones y productos pueden elaborarse en todo el viñedo bordelais

■ Bordeaux ■ Bordeaux supérieur ■ Crémant de Bordeaux
■ Bordeaux Clairet ■ Bordeaux Claret

MÉDOC

Médoc ■
Saint-Estèphe ■
Pauillac ■
Haut-Médoc ■
Saint-Julien ■
Listrac-Médoc ■
Moulis ■
Margaux ■
Haut-Médoc ■

BLAYE, BOURG

■ Blaye Côtes de Bordeaux
■ Côtes de Bordeaux
■ Blaye
■ Côtes de Bourg / Bourg

SAINT-ÉMILION, POMEROL, FRONSAC

■ Fronsac
■ Canon Fronsac
■ Pomerol
■ Lalande de Pomerol
■ Saint-Émilion /
Saint-Émilion grand cru
■ Lussac Saint-Émilion
■ Montagne-Saint-Émilion
■ Saint-Georges-Saint-Émilion
■ Puisseguin Saint-Émilion
■ Francs Côtes de Bordeaux
■ Castillon Côtes de Bordeaux

GRAVES, SAUTERNES

Graves ■
Graves supérieures ■
Pessac-Léognan ■
Cérons ■
Sauternes ■
Barsac ■

ENTRE-DEUX-MERS, PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, SAINTE-FOY

■ Graves de Vayres
■ Sainte-Foy
Côtes de Bordeaux
■ Entre-deux-Mers
■ Entre-deux-Mers
Haut-Benaige
■ Bordeaux
Haut-Benaige
■ Côtes de Bordeaux
■ Cadillac Côtes
de Bordeaux
■ Cadillac
■ Premières Côtes
de Bordeaux
■ Loupiac
■ Côtes de Bordeaux
Saint-Macaire
■ Sainte-Croix-du-Mont



0 10 km
©CIVB, 2026 - Cartographie : Edicarto



#JointheBDXcrew www.bordeaux.com

f VinsdeBordeaux Bordeaux Wines i vinsdebordeaux bordeauxwines y VinBordeaux in Vins de Bordeaux - CIVB



BORDEAUX
IMMERSIVE
MAP



Cofinancé par
l'Union européenne

Au travers de 12 cuvées spécialement sélectionnées
pour l'occasion et rythmant autant d'expériences inédites,
le Bordeaux Wine Tour atteindra de nouveaux sommets en investissant
tous les restaurants, bistrotts cavistes et hôtels partenaires.
Comme une invitation à (re)découvrir ce vignoble singulier.

Le site **vinodelice.com** partenaire de la Cheese
and Bordeaux Wine Week 2026 mettra en vente
sur son site une sélection de vins de Bordeaux.



AIR DE CLARET BLANC DE NOIRS

APPELLATION : Crémant de Bordeaux
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 100% Cabernet Franc
LABEL : HVE; BEEFRIENDLY
DÉGUSTATION : Frais et gourmand



CHÂTEAU MOULIN RIOUCREUX

CUVÉE : ZEPHYR
APPELLATION : Côtes de Bourg / Bourg
MILLÉSIME : 2023
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 100% Sauvignon gris
LABEL : HVE; AB



LA PEYRIERE

APPELLATION : Entre-Deux-Mers
MILLÉSIME : 2023
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 57% Sémillon 29% Sauvignon 14% Muscadelle
DÉGUSTATION : Structuré et généreux



CHÂTEAU CANTELAUDETTE

CUVÉE : RESERVE
APPELLATION : Graves de Vayres
MILLÉSIME : 2024
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 100% Sémillon
LABEL : HVE
DÉGUSTATION : Ample et intense



CHÂTEAU LUCHEY-HALDE

APPELLATION : Pessac-Léognan
MILLÉSIME : 2021
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 60% Sauvignon blanc 30% Sémillon 10% Sauvignon gris
LABEL : HVE
DÉGUSTATION : Structuré et généreux



CLOS BOURGELAT

APPELLATION : Cérons
MILLÉSIME : 2023
COULEUR : Blanc
CÉPAGE : 100% Sémillon
LABEL : HVE
DÉGUSTATION : Mouelleux et fruité



CHÂTEAU CAJUS

CUVÉE : CONCEPTION

APPELLATION : Bordeaux Claret

MILLÉSIME : 2025

COULEUR : Claret

CÉPAGE : 80% Merlot 20% Cabernet Franc

LABEL : AB; ECOCERT

DÉGUSTATION : Frais et léger



CHÂTEAU PINET LA ROQUETTE

CUVÉE : ESPRIT N°1

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

MILLÉSIME : 2022

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : 60% Merlot 40% Malbec

LABEL : AB; HVE; ECOCERT

DÉGUSTATION : Puissant et élégant



CLOS LA BOHÈME

APPELLATION : Haut-Médoc

MILLÉSIME : 2019

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

LABEL : HVE; AB

DEGUSTATION : Élégant et structuré



CHÂTEAU BELLERIVE

APPELLATION : Médoc

MILLÉSIME : 2020

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : 62% Merlot 30% C. Sau 5% C. Franc 3% Petit Verdot

LABEL : HVE

DÉGUSTATION : Fin et complexe



CHÂTEAU BERNON BÉCOT

APPELLATION : Puisseguin-Saint-Emilion

MILLÉSIME : 2023

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : 95 % Merlot 5% Cabernet Franc

LABEL : HVE

DÉGUSTATION : Gourmand et soyeux



CLOS CANDELAYRES

APPELLATION : Fronsac

MILLÉSIME : 2023

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : 100% Merlot

DÉGUSTATION : Fin et complexe

Partenaires - Cheese

DELIZIOSA



UN SAPORE CHE TI PUGLIA

BURRATA NATURE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET AUTRES SPÉCIALITÉS DES POUILLES, GOÛTEZ À L'EXCELLENCE ARTISANALE !

Delizia n'est pas une entreprise classique, c'est une Maison de goût, familiale et née au cœur des Pouilles où chaque produit perpétue une passion, un savoir-faire et l'amour du travail bien fait.

Depuis plus de trente ans, la famille D'Ambruoso fait découvrir au monde entier les spécialités de sa terre, dans le respect des traditions locales. De la campagne des Pouilles jusqu'en France, ce savoir-faire s'invite aujourd'hui sur le circuit gourmet avec Elite Selection, une gamme dédiée à l'excellence de la restauration et des circuits spécialisés.

Elle réunit une sélection des meilleurs produits frais typiques des Pouilles, de l'incontournable burrata à la stracciatella et à la mozzarella, ainsi que deux spécialités affinées en grotte : le caciocavallo et le pecorino.

Ce qui la rend unique ? Un bon lait du territoire, frais et collecté chaque jour auprès d'éleveurs partenaires, sélectionné dans des exploitations respectueuses du bien-être animal et de l'environnement. Sa méthode de production est le fruit d'un métier artisanal authentique, où tradition et innovation avancent ensemble grâce à des technologies de pointe au service de la qualité, de la durabilité et de la grande tradition fromagère du territoire.

Cette exigence et cette passion ont permis à Delizia de remporter des dizaines de...

Partenaires - Cheese

DELIZIOSA (suite)



...prix dans les concours internationaux les plus prestigieux. La Burrata Deliziosa, par exemple, a été élue meilleure burrata du monde, première de sa catégorie au World Championship Cheese Contest 2024.

Une excellence qui ne doit rien au hasard. Derrière chaque geste artisanal, il y a une équipe: 395 collaborateurs, 132 éleveurs et 16 000 m² dédiés au savoir-faire fromager : Deliziosa va faire parler d'elle !

Coté accords Vins de Bordeaux

Burrata & Graves Blanc

L'onctuosité généreuse de la burrata appelle la fraîcheur, la rondeur et la belle tension d'un Graves Blanc. Un accord crémeux et élégant, où le vin équilibre la gourmandise du fromage sans jamais l'écraser.

Mozzarella Fior di latte & Entre-deux-Mers Blanc

La fraîcheur lactée et délicate de la mozzarella appelle la vivacité, les notes d'agrumes et le fruit blanc d'un Entre-deux-Mers. Un accord simple, lumineux et tout en légèreté, parfait avec une salade caprese ou une pizza napolitaine.

Partenaires - Cheese

LES FROMAGES DE SUISSE



**Les Fromages
de Suisse**
www.fromagesdesuisse.fr

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LA DIVERSITÉ DES FROMAGES DE SUISSE !

Des vallées verdoyantes aux pâturages d'altitude, les fromages de Suisse racontent l'histoire d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire transmis depuis des siècles. Élaborés avec du lait suisse, dans le respect des traditions et des régions qui les ont vus naître, ils séduisent par leur authenticité, leur richesse aromatique et leur qualité.

Avec plus de 700 variétés, la Suisse offre une diversité fromagère unique au monde. Des pâtes dures aux pâtes molles, des saveurs les plus douces aux plus corsées, chaque fromage exprime le caractère de son territoire et le travail passionné des producteurs qui le fabriquent.

Nombre de ces spécialités bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), garantissant une fabrication, un affinage et une origine rigoureusement encadrés. Chaque dégustation est ainsi une invitation à découvrir la richesse des terroirs suisses.

Coté accords Vins de Bordeaux

Le Gruyère AOP suisse & Bordeaux Rouge

Les arômes fruités et la belle longueur en bouche du Gruyère AOP suisse s'accordent parfaitement avec un Bordeaux rouge aux tanins souples. Une alliance gourmande, généreuse et pleine d'équilibre.

Partenaires - Cheese

**JURAFLORE
FORT DES
ROUSSES**



UN SAVOIR-FAIRE JURASSIEN RECONNU

Dirigée par Jean-Charles Arnaud, la Fromagerie Arnaud JuraFlore Fort des Rousses produit des fromages de terroir selon un savoir-faire transmis depuis trois générations. Elle maîtrise l'ensemble des étapes de fabrication, de la transformation du lait à l'affinage, et s'appuie sur quatre sites de production et d'affinage situés dans le Jura et le Doubs.

Depuis 1997, la Fromagerie Arnaud affine ses Comtés au Fort des Rousses, au cœur du parc naturel du Haut-Jura, à 1 150 mètres d'altitude. Cette ancienne forteresse militaire abrite aujourd'hui plus de 200 000 meules de Comté dans des conditions d'affinage uniques. Ses caves voûtées, ses murs de pierre et ses kilomètres de galeries permettent un affinage au long cours, sous la vigilance des maîtres affineurs. Le savoir-faire de JuraFlore Fort des Rousses est régulièrement récompensé avec 14 années consécutives de médailles d'or au Concours Général Agricole. En 2025, la Maison a également inscrit son nom au Guinness World Records en réalisant la plus grande fondue de fromage jamais homologuée, avec une fondue géante de 2 177,5 kg préparée au Fort des Rousses.

Coté accords Vins de Bordeaux

Morbier JuraFlore & Côtes de Bordeaux Rouge

La texture fondante et le caractère légèrement lacté du Morbier JuraFlore s'accordent avec le fruit généreux et les tanins souples d'un Côtes de Bordeaux Rouge. Un accord gourmand, simple et savoureux.

Comté JuraFlore & Graves Blanc

Les notes de noisette, de beurre frais et la belle persistance du Comté JuraFlore trouvent un bel écho dans la rondeur, la fraîcheur et les nuances florales d'un Graves Blanc. Un accord de caractère, à la fois ample et équilibré.

Mont d'Or JuraFlore & Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

La richesse crémeuse et boisée du Mont d'Or JuraFlore appelle la fraîcheur, le fruit blanc et la vivacité d'un Blaye Côtes de Bordeaux Blanc. Un accord chaleureux, généreux et parfaitement équilibré.

Partenaires - Cheese

AOP BLEU D'Auvergne



INTENSE PAR NATURE !

Avec une pâte ivoire veinée de bleu, une croûte naturelle fleurie, une texture fondante ainsi qu'un goût corsé, le Bleu d'Auvergne a acquis ses lettres de noblesse en 1975 avec l'obtention de son AOC.

Le saviez-vous ?

L'aire d'appellation de l'AOP Bleu d'Auvergne se situe au cœur de la plus grande prairie du continent européen : Le Massif central

Aujourd'hui ce sont 630 communes qui sont habilitées à fabriquer l'AOP Bleu d'Auvergne.

Côté fermier

L'AOP Bleu d'Auvergne est certainement l'un des fromages les plus difficiles à fabriquer. La proportion de fromages fermier est minime dans la production de l'AOP avec seulement 8 producteurs fermiers. Sa production est de 36 tonnes par an.

Côté laitier

L'AOP compte 6 fromageries qui transforment le lait de plus de 1000 producteurs de lait.

Coté accords Vins de Bordeaux

Bleu d'Auvergne & Sauternes

L'intensité salée et crémeuse du Bleu d'Auvergne trouve un équilibre parfait avec la douceur et les notes miellées d'un Bordeaux liquoreux.

Loupiac, vin liquoreux : l'accord classique

La douceur et les notes de miel équilibrent parfaitement le sel et la puissance du bleu.

Bordeaux Rouge (rive droite, Merlot dominant) :

Des tanins souples et du fruit (type Blaye Côtes de Bordeaux ou Saint-Émilion) adoucissent le côté piquant du fromage.

Graves ou Pessac-Léognan Blanc :

Leur fraîcheur et leur légère rondeur créent un bel équilibre avec le crémeux du fromage.



Partenaires



Créée en 2010, l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs** réunit toute une communauté de Maîtres Restaurateurs, de Producteurs et Artisans Engagés en France métropolitaine et en outre-mer. Nos missions : faire rayonner le titre de Maître Restaurateurs auprès des professionnels et du grand public ; promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité ; communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs. Cette année encore, nous sommes heureux de soutenir la Cheese and Wine Week afin de valoriser le savoir-faire français, les producteurs passionnés et l'art de la gastronomie conviviale.



Les bistrots et cafés de France sont les acteurs de notre culture populaire bien vivante qui rassemble habitués, clients de passage... Cette diversité et cette convivialité sont une richesse un patrimoine commun défendu quotidiennement par l'Association.

Elle regroupe en 2026 plus de 30000 établissements dans toute la France. Les Bistrots et Cafés de France un patrimoine culturel et immatériel, un lieu de dialogue, de sociabilité et de mixité social.
Un art de vivre à la française !



Votre cave à vins en ligne à portée de clic !

VINODELICE, le site de vente en ligne de vins du monde, s'adresse aux amateurs de bons crus et aux curieux en quête de nouvelles découvertes. Avec un catalogue riche et varié, VINODELICE propose un large choix de vins du monde entier, sélectionnés avec soin pour leur qualité et leur authenticité.

Découvrez dès aujourd'hui VINODELICE www.vinodelice.com et laissez-vous tenter par une sélection de vins exceptionnels, à prix attractifs !



Les inscrits à l'édition 2026

Retrouvez toutes les animations des restaurants,
bistrots, cavistes et fromagers sur le site :



cheeseandwineweek.com/france

RESTAURANTS BISTROTS

L'ARÔME 1*

LE CINQ - CHRISTIAN LE SQUER 3*

GUY SAVOY 2*

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON

ÉTOILE 1*

NOMICOS 1*

GAYA PAR PIERRE GAGNAIRE 1*

LE BISTROT DU SOMMELIER

CHEZ GEORGES

LES JALLES

LA CAGOUILLE

LE MESTURET

LE BLAVET

LES FRÈRES MARCHAND - NANCY

GRANDE RUE

DO RÉ MI

SORMANI

CHEZ ANDRÉ

WEPLER

LE CONGRÈS MAILLOT

SÉBILLON

AUBERGE DAB

AU BŒUF COURONNÉ

LE CAFÉ DU COMMERCE

L'ARTISAN LIBANAIS

DA ALFREDO

PICOTTE

BISTROT MAURICE

L'AUBERGE DES CRUS

...



RESTAURANTS BISTROTS suite

LE GUERSANT

CHEZ MARGUERITE – BOUILLON PARISIEN

LE BISTROT D'ARSÈNE

L'OPPORTUN

LE LION LILAS

LE BISTROT DE L'ESTRAPADE

LE PETIT SOMMELIER

LA BELLE MAISON

LORETTE

AU COIN DES PUCELLES

À LA BONNE FRANQUETTE

AU VIEUX COMPTOIR

INTERCONTINENTAL BORDEAUX, LE GRAND HÔTEL, BRASSERIE LE BORDEAUX

IN THE MOON FOR WINE

LA FÉRIA

CAFÉ MAX

AU SOLEIL D'AUSTERLITZ

EMPORIO ARMANI CAFFÈ

ARMANI RISTORANTE

MORI VENICE BAR

BRASSERIE LE 1925

LE FOURNIL DU CHAT

LE MIROIR

RESTAURANT L'OYAT

LES MARCHES

PARIS 16

...



RESTAURANTS BISTROTS suite

LE MOUTON BLANC

LE CHARDONNAY

AUX CRUS DE BOURGOGNE

AUX BONS CRUS

LE CAFÉ COURT

AUX LYONNAIS

LA PETITE CHAISE

L'AIGLON

LE CHANTEFABLE

LA DÉMOCRATIE

CHEZ FRANÇOISE

LE B.A. BA



FROMAGERS

CRÉMERIE DES BATIGNOLLES

LES FRÈRES MARCHAND – NANCY MARCHÉ CENTRAL

LES FRÈRES MARCHAND – NANCY VIEILLE VILLE

LES FRÈRES MARCHAND – PONT-À-MOUSSON

LES FRÈRES MARCHAND – METZ MARCHÉ COUVERT

LES FRÈRES MARCHAND – METZ LADOUCETTE

LES FRÈRES MARCHAND – LYON LUMIÈRE

LES FRÈRES MARCHAND – LYON TÊTE-D'OR

FROMAGERIE MOZART

FROMAGERIE DES GOURMETS

CRÈMERIE DE MONTREUIL

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS PARIS 4

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS PARIS 5

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS PARIS 15

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS PARIS 16

MARIE-ANNE CANTIN

FROMAGERIE BELISSON

FERME DE LA TREMBLAYE

LA FINARDE

FROMAGERIE DE PASSY



CAVISTES

LA CAVE DU 16ÈME
ALLIANCE LA CAVE
CAVAVIN VINCENNES
CAVAVIN PARIS 17 LEBON
CAVAVIN PARIS 17 PONCELET
CAVAVIN PALAISEAU
CAVAVIN TOURCOING
CAVAVIN PARIS 5 MONGE
CAVAVIN VENDÔME
CAVAVIN VOISINS-LE-BRETONNEUX
CAVAVIN SAINT-HERBLAIN
CAVAVIN MALEMORT
CAVAVIN GUÉRANDÉ
LAITCRUS

LA BANDE À RORO
NYSA CAVISTES – BATIGNOLLES
NYSA CAVISTES – SAINT-ANTOINE
NYSA CAVISTES – RUEIL

MENTION SPÉCIALE AUX ÉTABLISSEMENTS BORDELAIS !

BISTROT MAURICE
LE LION LILAS
INTERCONTINENTAL BORDEAUX, LE GRAND HÔTEL, BRASSERIE LE BORDEAUX
IN THE MOON FOR WINE - ROOFTOP DU GRAND HÔTEL
BRASSERIE LE 1925
SKULL MIROIR BAR
LA BANDE À RORO
CHATEAU LE STELSIA



Medias

Presse



Réseaux Sociaux



Mimicuisine



Tellement soif



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian On Air



Gilles Pudlowski



Ermitage78



Wineosteo



Le Paris d'Alexis



Envie d'Apéro



Yannouze



Sipmygrape



Good Cheese Week



Et la Cheese and Bordeaux Wine Week s'exporte à l'international !



En Belgique

Cette seconde édition sera en partenariat avec **Eric Boschman** : journaliste célèbre et meilleur sommelier de Belgique ; ainsi que **Étienne Boissy** : Meilleur Ouvrier Fromager et propriétaire de From Comptoir ; **Christophe Hardquest** : Chef du restaurant Menssa 1 étoile Michelin et Chef du Petit Bon Bon. Les Vins de Bordeaux sont également partenaires de cette édition Belge.



A New York et Philadelphie

Pour la huitième édition avec les parrains prestigieux 2026
Gabriel Kreuther chef deux étoiles Michelin
Cédric Vongérichten chef du Perry St et des restaurants Wyan et Ma.de
Alexia Duchene et Ronan Duchene le May chef du restaurant le Chêne
Claude Godard Pdt master chefs of France et chef exécutif de l'Union Club à NYC.



01 > 15
NOV. 2026

VIVEZ L'EXPÉRIENCE VINS, FROMAGES ET TERROIRS



cheese and Bordeaux Wine Week



cheeseandwineweek.com

