



PARIS CHEESE & WINE WEEK

L'événement Fromages et Vins de retour
pour une 6^{ème} édition du 18 au 26 novembre 2023



Deux emblèmes de notre gastronomie, un éventail de lieux et de talents et un florilège de délicieuses expériences... avis à tous les épicuriens ! La Cheese & Wine Week, **le festival incontournable** dédié au **Vin & au Fromage**, signera son come back pour un millésime 2023 promettant d'atteindre de nouveaux sommets !



Créée par **Jean-François Hesse**, fondateur de l'Agence Essentiel PR, fou de délices crémières et de jolis crus, cette semaine haute en couleurs ne cesse de faire des émules, s'imposant comme un **RDV Food** attendu chaque année par un nombre croissant de gastronomes. Mariages inédits, succulentes découvertes, aventures insolites et RDV estampillés 100% gourmands, en 2023, l'événement fera fondre les palais franciliens du **18 au 26 novembre prochain**.

Après le succès de l'édition 2022 ayant réuni plus de **150 lieux variés** à travers toute la capitale, le concept de cette manifestation **gastronomique et conviviale**, célébrant Artisans du Goût, fine fleur de nos Terroirs et tout le talent de nos Restaurateurs, demeure le même ! Du bistrot à l'étoilé, sans omettre *brasseries de choix, fromagers de renom, cavistes pointus, épicerie, hôtels & bars à vins...* une large et éclectique **sélection de bonnes adresses** rivalisera de créativité et de gourmandise pour fêter Vins & Fromages sous toutes les formes, invitant les gourmets parisiens à vivre d'étonnantes aventures à **tous les coins de rues, directement au sein de leurs établissements**.

Apéros décontractés, plats signatures, diners étoilés, shopping inspiré... au menu : toujours plus d'exquises surprises, de dégustations & d'**expériences exclusives** afin de ravir toutes les envies et toutes les bourses et célébrer avec panache 2 fleurons de l'Art de Vivre à la Française & la fabuleuse richesse des **mariages Vins & Fromages**



3 parrains d'exception



Pierre Gagnaire
Chef 3 étoiles



Olivier Poussier
Meilleur Sommelier du Monde 2000



Nathalie Quatrehomme
Fromager de renom

« *Le fromage constitue, avec le pain et le vin, la trinité de la table européenne* » affirmait Michel Tournier. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que l'Assiette, le Plateau (de fromages) et les Caves de la Paris Cheese & Wine Week seront encore placées **entre de très bonnes mains !**

Sur les traces de Philippe Faure-Brac, Laurent Dubois & Eric Bouchenoire en 2022, l'événement bénéficie à nouveau du soutien d'un **prestigieux trio de parrains**, chacun référence incontestable en son domaine et incarnant l'excellence de cet événement gastronomique aux multiples facettes.

Un casting « 3 étoiles » composé, tout d'abord, coté Gastronomie du chef triplement étoilé **Pierre Gagnaire**, qui, entre son antre de la rue Balzac, la partition marine et végétale de Gaya ou encore l'Italie conviviale de Piero TT, peaufinera, pour l'occasion, une constellation de délices haute couture. Une icône de la gastronomie tricolore escortée d'un dégustateur hors-pair & pointure de la sommellerie internationale, **Olivier Poussier**, sacré Meilleur Sommelier du Monde à Montréal en 2000. Sans omettre le savoir-faire d'une marraine de choc **Nathalie Quatrehomme**, à la tête, avec son frère Maxime, de la Maison éponyme et de 5 fromageries de haut-vol entre Paris & Issy-les-Moulineaux.

Déjà plus de 120 lieux mobilisés à travers tout Paris et sa Région

Vins et Fromages quel meilleur duo pour nous rassembler ? Tout un programme au sein duquel chaque lieu partenaire est bien déterminé à mettre son grain de sel. Au fil d'une liste qui s'étoffe de jour en jour, **bistrots** de caractère, tels ceux de la famille Dumant (*Aux Crus de Bourgogne, L'Auberge Bressane les Marches, le Paris 16...*) côtoient **restaurants** d'auteurs comme *le Petit Pergolèse, le Bistrot du Sommelier* ou l'Italie raffinée de *Sormani*, **grandes tables étoilées** (*L'Arôme, l'Atelier Joël Robuchon Etoile, Ôrtensia, Le Cinq par Christian Le Squer...*) et bien sûr une palette de **fromagers** de talent, avec entre autres les 5 caves aux trésors et le restaurant haut perché du maestro *Laurent Dubois*.



Sans oublier des concepts et lieux **singuliers** tels *Chai 33*, le bar à vin *Euphorie* et des **cavistes** passionnés à l'image des *Caves de Gally* ou d'*Arthus & Jean* dans le Marais. Dernier invité, et pas des moindres, les 40 adresses des **Repairs de Bacchus** se joindront également à la fête.



Animé par une même passion pour notre terroir et dans la continuité de l'édition 2022, la manifestation est également fière de s'appuyer sur un partenariat renouvelé avec l'AFMR (Association Française des **Maîtres Restaurateurs**) délivrant le seul label reconnu par l'Etat en matière de restauration, gage d'une cuisine 100% authentique et faite maison, et fédérant à travers toute la France, des restaurateurs engagés valorisant produits frais et de saison, petits producteurs et l'excellence de nos régions.

En 2023, place à la Savoie



On ne change pas une équipe qui gagne ! Fruits d'un vignoble unique et en mouvement, **les Vins de Savoie** accompagneront pour la 3^{ème} année consécutive la manifestation en tant que partenaires majeurs. Indissociables d'un Art de Vivre & d'un terroir où Vins, Fromages et Convivialité font plus que bon ménage, ces « **vins qui montent** » seront à nouveau au cœur de la manifestation parisienne avec le **Savoie Tour**.

Le propos de « *cet événement dans l'événement* » investissant une riche **sélection de lieux partenaires** désireux de faire la part belle à ce vignoble singulier et à la crème de la crème d'un fascinant terroir d'altitude ? Offrir un ensemble de succulentes expériences aux couleurs de la Savoie et autour d'une **sélection de 10 cuvées** sélectionnées spécialement pour l'occasion. Vins de plaisir et de gastronomie, une ode à la diversité des cépages, des crus et au dynamisme du vignoble savoyard constituant une occasion privilégiée d'explorer et de redécouvrir **toute la richesse des Vins de Savoie à Paris**.

Une référence de Chablis à nouveau de la partie



Aux côtés des Vins de Savoie en têtes de file, un autre invité de marque renouvelle sa participation à l'occasion de ce millésime 2023 : le domaine **Alain Geoffroy**. Installé à Beine, près de Chablis, **cette propriété familiale** signe des cuvées élégantes et minérales sur 55 ha, ciselant chardonnays & pinot noirs avec un savoir-faire rare et le concours d'un terroir dont la réputation n'est plus à faire. Entre finesse et typicité, des vins exaltant la quintessence du vignoble chablisien et régulièrement auréolés de nombreuses distinctions lors de concours viticoles nationaux et internationaux.

La Savoie Cheese and Wine Week

BREAKING NEWS !

On vous a gardé le meilleur pour la fin ! Après avoir conquis les grattes-ciels de Manhattan avec la NYC Cheese and Wine Week, la Cheese and Wine Week s'invite cette année en **Savoie** ! Une destination résonnant comme une évidence pour tous les mordus de Vins et de Fromages. Des bords du Léman, en passant par Annecy, Chambéry, Megève ou Courchevel, l'événement posera ses valises au Pays des Montagnes du **11 au 18 novembre** pour le plaisir de tous.





Place à la **Savoie Cheese & Wine Week**, événement à part entière qui le temps d'une délicieuse semaine, prendra de la hauteur en amont de l'édition parisienne. Avec le concours des **Vins de Savoie** et de l'**AFMR** et sur le modèle du format parisien, *Restaurants, Grands Chefs, Hôtels, Fromagers, Cavistes & Epiceries* seront mobilisés **à travers toute la Savoie** et la Haute-Savoie pour mettre à l'honneur les mille et une richesses du **terroir local**.

Cerise sur le gâteau, un autre partenaire de choix s'invite à la fête. Un indice ? Beau & Fort !



Le Beaufort, quel meilleur allié pour représenter l'excellence et 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.

L'AOP Beaufort et ses délices bien affinés seront ainsi toute la semaine mis, sous le feu des projecteurs, se dévoilant dans tous leurs états au sein d'une **sélection d'adresses de choix** pour le plus grand plaisir des gourmets d'ici et d'ailleurs. #BeaufortTour



Pour une dose quotidienne de « Cheese & Wine » mais aussi pour vous régaler de toutes les dernières actualités de l'événement, rejoignez-nous sur le compte Instagram



@paris cheeseandwinweweek



Liste des lieux Paris Cheese & Wine Week 2023

GRANDES TABLES



Le Cinq - Four Seasons Hotel Georges V

Restaurant Pierre Gagnaire - Paris 8 🌸🌸🌸🌸

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

Alliance - Paris 5 🌸

Gaya - Paris 7 🌸

Nomicos - Paris 7 🌸

L'Arôme - Paris 8 🌸

L'Atelier Joël Robuchon Etoile - Paris 8 🌸

Galanga par Monsieur George - Paris 8

Õrtensia - Paris 16 🌸

Le 39V - Paris 8

Sormani - Paris 16

RESTAURANTS



Le Petit Pergolèse

Jtepadi - Paris 2 🇫🇷

Le Christine - Paris 6 🇫🇷

Grain[s] - Paris 6

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

Au Petit Riche - Paris 9

Cho Cho - Paris 10

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

Aux Crus de Bourgogne - Paris 2

Le Chardonnay - Paris 2

Le Mesturet - Paris 2 

Les Jalles - Paris 2

Chez Georges - *Rue du Mail* - Paris 2

Les Fous de l'Île - Paris 4 

Le Colvert - Paris 6 

Café Max - Paris 7

Le Bistrot d'Arsène - Paris 8

Brasserie Baroque - Paris 8

Le Petit Georges - Paris 8

André - Paris 8

Lorette - Paris 9

Aux Bons Crus - Paris 11

L'Européen - Paris 12

Le Petit Pergolèse - Paris 16

Les Marches - Paris 16

Le Paris Seize - Paris 16

La Kontxa - Paris 16

Auberge Dab - Paris 16

Le Boeuf Couronné - Paris 19

Sébillon - Neuilly sur seine (92)

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

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)

La Mère Michel - Levallois (92)

La Mère Michel Raspail - Levallois (92)

La Mère Michel - Courbevoie (92)

CAVISTES



Le Repaire de Bacchus

Arthus & Jean - Paris 3

Chai 33 - Paris 12

Cavavin Paris 14 - Paris 14

La Cave à Millésimes - Paris 15

La Cave du 16ème - Paris 16

Euphorie - Paris 18



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

INCLASSABLES



Euphorie

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nos
partenaires
médias



tanin
Le vin passé au crible

PARIS
CAPITALE

VSD
VOIR • SAVOIR • DÉCOUVRIR

Do it PARIS

Profession
fromager

Les Pieds
dans Le Plat
Le blog de Gilles Pudlowski



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



ALAIN GEOFFROY



Partenariats :
Benjamin Berline
benjamin@gillespudlowski.com
06 31 23 49 70

