




PARIS CHEESE & WINE WEEK 2022

J-5 : l'événement gourmand Vins & Fromages



Un sondage étonnant



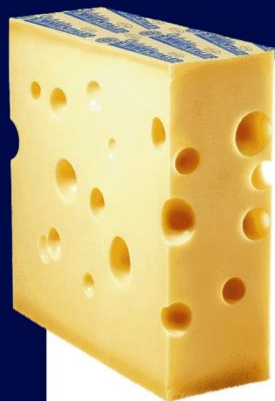
Habitudes de consommation, impact du réchauffement climatique, genres et accords :
 *une enquête réalisée en exclusivité par PureSpectrum sur un panel de 333 épiciers pour la Paris Cheese & Wine Week.*



Eternel curieux, à l'approche de cette grande semaine épicurienne célébrant Vins & Fromages du 12 au 20 novembre, il a semblé à Jean-François Hesse, créateur de l'événement, plus qu'essentiel de se pencher sur la relation qu'entretiennent nos compatriotes gourmets avec ces deux fleurons de notre gastronomie. Fromages de prédilection, couleurs, associations préférées, on veut savoir !

Le nectar préféré des Français ? Cocorico ! C'est le vin qui s'impose comme incontestable gagnant puisque consommé de manière occasionnelle par près de 91,6% des interrogés talonné ensuite par la bière (78,1%) et loin devant le cidre (55%) et les spiritueux (51,6%).

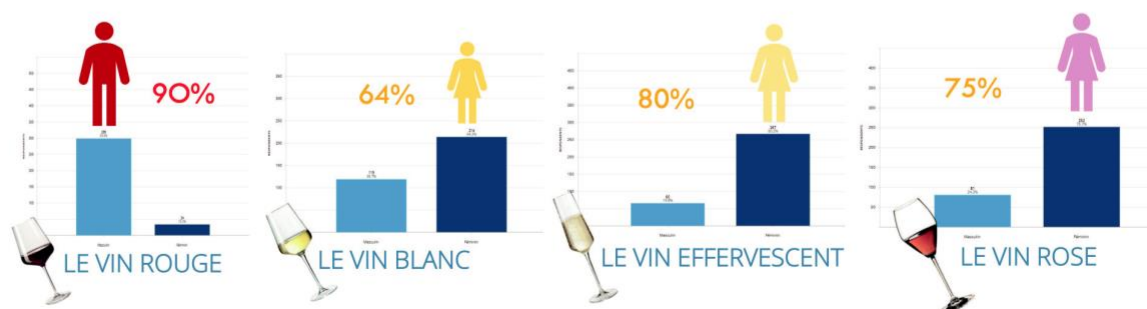




Coté fromage, pas de trous dans la raquette, les stars du quotidien sont... les fromages à pâtes dures avec notamment le Gruyère et l'Emmental (plébiscités par 88,3% des interrogés). De solides leaders qui hument néanmoins le parfum de notre cher Camembert (consommé occasionnellement par 78,1% des interrogés) aux coudes à coudes avec les fromages de chèvre (74,8%).



Et si l'on devait attribuer un sexe au précieux liquide ? Certains préjugés ont la vie dure ! Sans surprise, le vin rouge est un fier mâle... pour 9 amateurs de vin sur 10... tandis que la féminité s'incarne plus aisément du côté des rosés, blancs et effervescents. Pétilante d'abord avec 80% des épicuriens l'associant volontiers aux bulles, rosée ensuite pour 75% des sondés. Alter ego de la pourpre virilité perçue, n'oublions pas les vins blancs dont les robes jaunes et dorées sont volontiers considérées efféminées par 65% des sondés.



Passons à un sujet qui divise... Le réchauffement climatique et ses conséquences en matière de vin. Verre à moitié plein ou à moitié vide ? Deux écoles semblent en effet s'opposer : le phénomène est jugé assez ou très problématique par 55% des sondés tandis que 45% des interrogés se montrent plutôt dénués d'inquiétude jugeant l'altération et la disparition potentielle de certains vignobles hexagonaux assez peu, peu ou pas problématique. Qui sait ? Peut-être vaut-il mieux voir la vie en rose ?

Enfin, l'aggiornamento du blanc aux côtés du plateau ne semble pas être pour tout de suite ! Pour l'ensemble des familles de fromages (pâtes molles, dures, persillées, chèvres) le rouge caracole inlassablement en tête... Les habitudes sont parfois tenaces mais entre pédagogie, découvertes et audace peut-être que l'incontournable planche du dimanche se teintera plus facilement de bleu, de blanc et de rouge !



Un sondage et des résultats à retrouver en intégralité en annexe. Réalisé par PureSpectrum pour la Paris Cheese and Wine Week sur un échantillon de 333 consommateurs de vins et de fromages entre le 8 et le 10 octobre 2022.

Echantillon représentatif des consommatrices et consommateurs en France Métropolitaine

J-5 : Say Cheese and Wine !




Place à une cinquième édition qui sort le grand jeu ! *Grands noms, sélection étoffée de lieux partenaires, large éventail d'animations*, la Paris Cheese and Wine Week poursuit son essor, s'affirmant comme le RDV gourmand et le festival incontournable pour tous les gourmets amateurs de Vins & de Fromages.

2022, un millésime fameux :

- *Grands Chefs, Bistrots, Brasseries, Fromagers, Cavistes, Hôtels* : plus de 150 lieux mobilisés, aux quatre coins de la capitale et de sa Région pour fêter ces deux piliers de notre gastronomie sous toutes les formes
- Un programme riche au gré des envies : *dégustations, plats signatures, menus dédiés, rencontres, accords, promos, coups de coeur* : un florilège d'expériences et de RDV pour toutes les bourses et tous les goûts !
- Les Vins de Savoie, partenaires majeurs pour la seconde année consécutive avec le Savoie Cheese and Wine Tour et une sélection exclusive de 10 cuvées mises à l'honneur

Parrainée par Philippe Faure-Brac, Eric Bouchenoire & Laurent Dubois, une semaine haute en couleurs qui promet bien d'illuminer le mois de novembre et de rassembler tous les gastronomes dans la convivialité et le partage.

Pour tout savoir, éplucher le programme des réjouissances, saliver avant l'heure et préparer votre parcours, RDV sur le site internet de l'événement www.parischeeseandwineweek.com et suivez le compte Instagram  @parischeeseandwineweek.

Les Vins de Savoie au cœur de l'événement

Pour la seconde année consécutive, les Vins de Savoie, indissociables d'un territoire et d'une identité où vins, fromages, gastronomie et convivialité occupent une place privilégiée, seront au cœur de l'événement en qualité de partenaires majeurs. Un vignoble à part, des cépages uniques, une nouvelle génération de vignerons montants qui seront mis à l'honneur dans le cadre du Savoie Cheese and Wine Tour.

Investissant plus de 20 lieux parisiens de choix et de renom, cet « événement dans l'événement » fera la part belle à une sélection de 10 cuvées pépites spécialement réalisée pour l'occasion, qui entre domaines familiaux, artistes de la vigne, accords Cheese & Wine et viticulture engagée, offrira un panorama des multiples facettes de cette terre de vins singulière et en mouvement.



Des invités de marque

Aux côtés de Vins de Savoie en vedettes, la Paris Cheese and Wine Week est fière, au travers de cette semaine dédiée et des animations proposées, de fêter le caractère multiple du précieux nectar et de mettre en valeur toute la richesse de nos terroirs ainsi que la passion et le talent de vigneronnés issus des quatre coins de l'hexagone.

Coté Chablis tout d'abord où le Domaine Alain Geoffroy, référence de ce vignoble unique, sera à l'honneur sur 3 tables de choix (Aux Crus de Bourgogne, Gaya par Pierre Gagnaire & au 39V).

Toujours en Bourgogne où les vins de la dynamique appellation Monthélie, menés par un ensemble de 5 domaines prestigieux (*Domaines Changarnier, Dubuet, Dujardin, Laurent Bousset, Porcheret Douhairet*) monteront en direction de la capitale pour faire découvrir la richesse et le superbe rapport qualité prix offert par cette appellation en mouvement dont les climats privilégiés gagnent indéniablement leurs lettres de noblesse.



Domaine
Laurent Boussey



Domaine
Changarnier



Domaine
Dubuet



Domaine
Dujardin



Domaine
Douhairet-Porcheret

Last but not least, de la rive gauche à la rive droite, place à une autre région viticole incontournable et à un fabuleux rassembleur de talents : le Grand Cercle des Vins de Bordeaux. Au sein des 124 Châteaux membres, minutieusement sélectionnés pour leur juste rapport qualité prix / plaisir, cette Association, proposant une vitrine complète et représentative du vignoble bordelais, mettra à l'honneur 16 talentueux vigneronnés.

*Grand Vin de REIGNAC Bordeaux Supérieur
Château Sérilhan Saint-Estèphe
Château Rol Valentin Saint-Emilion Grand Cru
Château Fonroque Saint-Emilion Grand Cru Classé
Château Dutruch Grand Poujeaux Moulis-en-Médoc
Château Grand Corbin-Despaigne Saint-Emilion Grand Cru Classé
Château de La Dauphine Fronsac
Château Tour des Termes Saint-Estèphe
Château La Croizille Saint-Emilion Grand Cru
Château Loudenne Bordeaux Médoc
Château Montlabert Saint-Emilion Grand Cru
Château de Rochemorin Pessac-Léognan
Château La Cardonne Médoc
Château Dalem Fronsac
Château Tour de Pressac Saint-Emilion Grand Cru
Château Tour Séran Médoc*

GRAND  CERCLE
DES VINS DE BORDEAUX

Liste des Lieux Paris Cheese & Wine Week 2022

PARIS
1^{er}

Champeaux
Le Grand Véfour
Le Garde Robe
Le Comptoir de la Gastronomie

PARIS
2^e

Aux Crus de Bourgogne
Chez Georges, Rue du Mail
L'Étienne Marcel
Le Grand Colbert
Les Jalles
Le Mesturet
Mori Venice Bar
A L'Heure du Vin

PARIS
3^e

 Le Petit Commines

PARIS
4^e

Eataly Paris Marais
Les Fous de L'Île
Beillevaire Saint-Paul
Laurent Dubois Bastille

PARIS
5^e

Hébé
La Fourmi Aillée
Laurent Dubois Maubert
Beillevaire Mouffetard
L'Essentiel Mouffetard

PARIS
6^e

Restaurant Guy Savoy
  Le Christine
 Le Colvert
Les Deux Magots
Les Éditeurs
Didon
Emporio Armani Caffè
Emporio Armani Ristorante 
Le Hibou
Wadja
La Coop'
La Cave du Polidor

PARIS
7^e

L'Auberge Bressane
Café Max
Gaya ✿
Piero TT
Pasco
Quatrehomme Sèvres
Marie-Anne Cantin

PARIS
8^e

Grandes Tab

Atelier Joël Robuchon Etoile ✿
L'Arôme ✿
Le Cinq ✿✿✿
Le 39V - Frédéric Vardon
Galanga par Monsieur George

Restaurants

Le Bistrot du Sommelier
Le Bistrot d'Arsène
Brasserie Baroque
Chez André
Club Marigny
Grand Café Fauchon
Drugstore Publicis
Le Petit George
Market
L'Abordage

Artisans du Goût

Fromagerie Saint-Honoré

Hôtels

Fauchon L'Hôtel Paris
Monsieur George
Hôtel Washington
Hôtel Chateaubriand

PARIS
9^e

Lorette
Beillevaire Martyrs
La Table des Anges

PARIS
10^e

Beillevaire Saint-Martin
Chez Casimir
Chez Marius
Chocho
Paroles de Fromagers

PARIS
11^e

Aux Bons Crus
Taqueria JAJAJA
Les Petits Crus
Frappe Boulangerie

PARIS
12^e

Chai 33
L'Européen
L'Essentiel Daumesnil
Beillevaire Picpus
Beillevaire Bizot

PARIS
13^e

L'Essentiel Blanqui

PARIS
14^e

La Cagouille
Cavavin Paris 14
Beillevaire Daudet
Beillevaire Delambre
Beillevaire Losserand

PARIS
15^e

La Cave à Millésimes
 Le Blavet
Il Wine Bar
La Vera Pizza Napoletanea
Laurent Dubois Lourmel
La Ferme du Hameau
Beillevaire Saint-Charles

PARIS
16^e

Grandes Tab

Restaurant Nomicos 
Örtensia

Restaurants

L'Auberge Dab
Les Marches
Le Petit Pergolèse
Le Paris Seize
Pleine Terre
La Causerie
La Kontxa
Alfredo Positano
Chasse Marée

Artisans du Goût

La Cave du 16^{ème}
La Petite Epicerie
Fromagerie Mozart
Beillevaire Docteur Blanche
Beillevaire Porte de Saint-Cloud

PARIS
17^e

Chez Fred 1945
Le Dôme Villiers
L'Entregdeu
Le Diplomate
La Table d'Émeraude
Rural by Marc Veyrat
Beillevaire Bayen
Beillevaire Ternes

PARIS
18^e

Le Petit Atelier Ramey
L'Été en Pente Douce
Jujube

PARIS
19^e

Le Bœuf Couronné

PARIS
20^e

Beillevaire Belleville

77

La Vallée Village - Serris
Le Menu Palais

78

Saint-Cyr-l'École
La Cave de Gally aux Fermes de Gally

Versailles
La Crèmerie de Montreuil

92

Levallois-Perret
Fromageries La Mère Michel

Malakoff
Maison Vimond

Montrouge
Mercure Paris Porte d'Orléans

Neuilly-sur-Seine
Durand Dupont
Sebillon

Puteaux
Eugène Eugène

Reuil-Malmaison
Les Hamptons
La Fromagerie des Gourmets

93

Beillevaire Les Lilas

94

Fontenay-sous-Bois
Les Fromages Divins

Saint-Mandé
Les Fromages Divins
Beillevaire Saint-Mandé

Rungis
La Cantine du Troquet