



# PARIS CHEESE & WINE

du 12 au 20 novembre 2022

Une cinquième édition sous le signe de la gourmandise

Alors que le pendant new-yorkais de la manifestation vient tout juste de se clôturer, la Paris Cheese and Wine Week, succulent événement dédié aux Vins et Fromages réaffirme ses ambitions et annonce son grand retour à l'occasion d'une nouvelle édition se tenant à Paris et en Île-de-France du 12 au 20 novembre 2022.



Place désormais au cinquième opus parisien de cet événement haut en couleurs créé par Jean-François Hesse (agence Essentiel PR) dont l'histoire a débuté avec le lancement du Cheese Day en 2016. Un concept alléchant et un RDV à la réussite immédiate, gagnant chaque année en popularité, et s'exportant rapidement outre-atlantique avec l'ambition de faire rayonner ces deux fleurons de notre art de vivre tricolore au sein de « Big Apple ».

Malgré les difficultés liées au contexte sanitaire, l'édition parisienne de 2021 a été couronnée d'un indéniable succès, marquant un pari réussi et une transition vers un format totalement renouvelé. Fini le salon et place désormais à une diversité d'expériences, encore plus authentiques et gourmandes, au sein d'une mosaïque d'établissements aux quatre coins de la capitale.

En septembre dernier, animations et festivités ont donc directement pris place au sein d'une riche sélection de lieux partenaires à travers tout Paris et sa région. Un délicieux programme et un florilège de bonnes adresses comprenant *grands chefs, restaurants, bistrots, brasseries, bars à vins, boulangeries, hôtels et épiceries*. Ce sont ainsi plus de 100 lieux qui ont fêté, chacun à leur manière, ces deux pans emblématiques de notre gastronomie, participant peu à peu à faire de cette manifestation un incontournable du paysage de la food parisienne.

A vos agendas. Cette grande semaine résolument épicerie promise promet bien d'illuminer le mois de novembre et de faire vibrer les papilles des gourmets franciliens. Une occasion parfaite de se retrouver dans la convivialité autour de ces deux piliers de notre gastronomie tout en célébrant le savoir-faire et le talent de nos restaurateurs, vignerons et artisans du goût.

*Dégustations, expériences, RDV, coups de cœur, plats, accords, menus éphémères et de nombreuses autres surprises* autour de la thématique Vin et Fromage fleuriront dans un nombre croissant d'établissements animés par le même goût du partage et une volonté tenace de promouvoir notre terroir et sa richesse. Objectif annoncé : mobiliser plus de 300 lieux afin de donner à chacun la possibilité de trouver la formule qui lui convient et offrir toujours davantage de savoureuses expériences.





## Un prestigieux trio de parrains

Après Christian Le Squer, ambassadeur de choix de l'édition 2021, c'est désormais, non pas un, mais trois prestigieux parrains qui se mobilisent pour cette édition 2022.



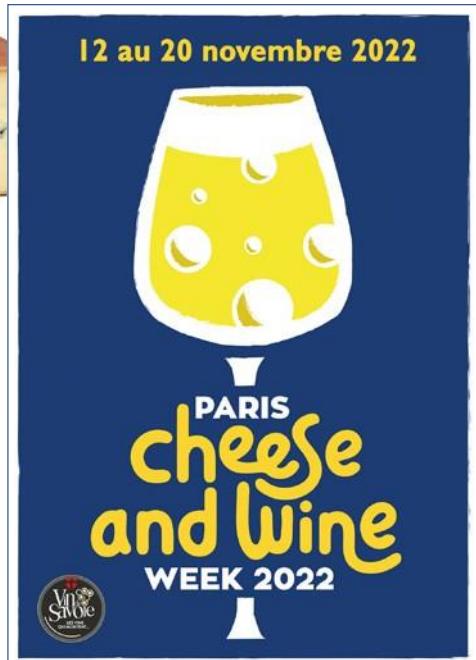
Côté vin, tout d'abord, une figure émérite de la sommellerie, de la passion et de l'art du vin Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du Monde 1992, président de l'Union de la Sommellerie Française et propriétaire du Bistrot du Sommelier à Paris dans le 8<sup>ème</sup> arrondissement.



Côté fromage, la Paris Cheese and Wine Week est fière de compter sur le soutien d'une référence incontestable en la matière, bien connue des gourmets parisiens et également synonyme d'excellence. Laurent Dubois, MOF et affineur de renom, à la tête de 4 fromageries à travers Paris et de son restaurant au sein du Printemps du Goût.



Enfin, en qualité de parrain gastronomie, un Chef de prestige et de grand talent, garant de l'héritage du maître Robuchon : Eric Bouchenoire, Meilleur Ouvrier de France, chef 1 étoile Michelin de l'Atelier Joël Robuchon Étoile, supervisant également la boutique Dassaï Robuchon, véritable trait d'union entre la France et le Japon.



## Les Vins de Savoie, partenaires majeurs

C'est avec une légitimité évidente et un réel enthousiasme que les Vins de Savoie renouvellent leur partenariat et leur soutien à la Paris Cheese and Wine Week. En 2021, le Savoie Cheese and Wine Tour avait investi plus d'une quinzaine de lieux partenaires déterminés à mettre en valeur ce vignoble singulier et « ces vins qui montent ». Une sélection de 18 cuvées représentative de la diversité des crus, terroirs et cépages savoyards, avait ainsi été élaborée par un jury d'experts et mise en valeur au fil d'animations, de dégustations, de rendez-vous thématiques et d'accords audacieux.

Pour le plaisir de tous, les Vins de Savoie, indissociables d'un art de vivre et d'une identité où vins, fromages, gastronomie et convivialité occupent une place privilégiée, rayonneront à nouveau dans le cadre de cette édition 2022.

Pour rester informé des dernières nouvelles et actualités de l'événement et accéder à des contenus ludiques et exclusifs, RDV sur  @parischeeseandwineweek



+



### Partenariats :

Benjamin Berline

06 31 23 49 70

benjamin@gillespudlowski.com