



PARIS CHEESE & WINE WEEK

du 11 au 19 septembre 2021
L'événement gourmand de la rentrée

Une semaine synonyme de convivialité et de partage, célébrant Vins & Fromages, bien-manger, restaurateurs et artisans du Goût ainsi que le plaisir d'être ensemble après ces mois plus que difficiles ? C'est le « pari » et la mission de la Paris Cheese And Wine Week, qui fédère déjà plus de 80 lieux variés et éclectiques déterminés à fêter ces deux piliers emblématiques de notre gastronomie nationale pour une rentrée 2021 savoureuse et festive! Le concept : un florilège d'animations et de RDV résolument gourmands mettant à l'honneur Vins et Fromages partout dans Paris et sa région, invitant les épiciuriens franciliens à de multiples découvertes et des instants de plaisir et de dégustation au sein d'un éventail de belles Maisons.



Ainsi du 11 au 19 septembre, à l'initiative de Jean-François Hesse, créateur du Cheese Day en 2016 et de la Cheese Week à New-York en 2017, la Paris Cheese and Wine Week rassemblera restaurants, bistrots, grandes tables, fromagers, épiceries, cavistes, bars à vins et à fromages, boulangeries et artisans du goût aux quatre coins de la capitale. Ces derniers proposeront au sein de leurs établissements des RDV et mises à l'honneur qui leur tiennent à cœur : expériences, dégustations, événements, sélections, accords coups de cœur, créations, offres spéciales, animations et initiatives diverses autour de la thématique du vin et du fromage.

Une semaine haute en couleurs, restaurateurs, artisans, bons crus et belles pâtes à l'honneur partout dans Paris et sa région ainsi qu'un site internet dédié pour découvrir tous les lieux, le programme des festivités et préparer au mieux son parcours (www.parischeeseandwineweek.com). Les Vins de Savoie, partenaires majeurs de l'événement, se joignent également à la fête avec le Savoie Cheese & Wine Tour ainsi qu'une sélection de 18 cuvées et de nombreux lieux partenaires investis pour mettre à l'honneur ce vignoble singulier.

En bref :

- Un programme alléchant avec de multiples animations au sein d'une sélection de restaurants, fromagers, épiceries, bars à vins, boulangeries, cavistes hôtels à Paris et sa région
 - Plus de 80 établissements mobilisés allant du bistrot à l'étoilé en passant par des fromagers de renom, des cavistes pointus, des bars à vins et boulangeries de talent et des hôtels de style
 - Christian Le Squer, parrain de cette édition et les Vins de Savoie partenaires majeurs



Alors à vos agendas & RDV sur www.parischeeseandwineweek.com
Du 11 au 19 septembre, convivialité, vins et fromages sont à l'honneur !





Les Vins de la Savoie, partenaires majeurs de la Paris Cheese & Wine Week

Vins, fromages, gastronomie et partage ?

Un appel, une évidence à laquelle les Vins de Savoie n'ont pas manqué de répondre en décidant de pleinement s'associer à la Paris Cheese & Wine Week 2021. Ainsi en qualité de partenaires majeurs, ces vins, terroirs et vigneronnes à la personnalité multiple et affirmée seront donc mis à l'honneur en investissant une sélection de lieux partenaires aux quatre coins de la capitale dans le cadre du Savoie Cheese & Wine Tour.

Les Vins de Savoie bénéficient de 3 AOP (AOP Savoie, AOP Roussette de Savoie et AOP Seyssel), de 20 dénominations géographiques + 1 le Crémant de Savoie : obtenue en 2015, cette indication géographique confirme une longue tradition en matière de vins effervescents.

Frais, francs, élégants, rouges, rosés ou blancs, les Vins de Savoie sont bien sûr les complices et partenaires idéaux de nombreux délices fromagers mais s'affirment également comme de véritables vins de gastronomie. Une diversité et une richesse à (re)découvrir, explorer et apprécier lors de la Paris Cheese & Wine Week grâce au Savoie Cheese & Wine Tour et une sélection de 18 cuvées spécialement réalisée pour l'occasion.



Programme de la Paris Cheese and Wine Week

Vins et fromages en fête pour un florilège d'animations et de saveurs. Demandez le programme !

Grandes Tables

Restaurant Guy Savoy

La Paris Cheese & Wine Week n'est pas peu fière d'annoncer qu'elle investira le « meilleur restaurant du monde » (cf la liste 2020). Au programme, trois mariages coups de cœur s'appuyant sur les pâtes et affinages d'exception de la Maison Quatrehomme associées à l'expertise et l'audace des sommeliers du Quai Conti figureront le temps d'une courte semaine à la carte de ce temple de la gastronomie française pour de mémorables dégustations :

- Comté 36 mois d'affinage, Fromagerie Marcel Petite & Arbois Pupillin «Les Ecrins» 2014, Domaine de la Borde
- Selles-sur-Cher et Sancerre «Les Denisottes» 2019, Domaine Claude Riffault
- Roquefort -Vieux Berger et Sauternes 2016, Domaine de l'Alliance



Restaurant Guy Savoy - Monnaie de Paris, 11 Quai de Conti, 75006 Paris



Restaurant Nomicos

A l'occasion de la semaine de l'événement, la table étoilée de Jean-Louis Nomicos, mettra à l'honneur un délicieux plateau de fromage composé de 3 références de fromages de vache de la Maison Laurent Dubois complétés d'une pièce de chèvre du Père Fabre, le tout au tarif alléchant de 25€. A accompagner au gré de vos envies avec l'un des fins crus dont la Maison est prodigue.

Nomicos - 16 Avenue Bugeaud, 75016 Paris



Restaurant Palais Royal

Du 11 au 19 septembre, l'élégante et gastronomique adresse de Philip Chronopoulos, récompensée d'une étoile au guide Michelin, dévoilera une proposition originale et empreinte de fraîcheur avec une crème glacée à la feta, tomates marinées et granola au basilic à associer au choix avec la cuvée « Meysonniers » 2019 M. Chapoutier, Crozes-Hermitages blanc côté Vallée du Rhône, ou le Rully « Les Cailloux » 2017 du Domaines de Rois Mages.

Restaurant du Palais Royal - 110 Galerie de Valois, 75001 Paris



Tosca & Splendide Royal Paris

Au sein de l'hôtel Splendide Royal, joyau de la collection Roberto Rinaldi, le restaurant italien contemporain Tosca accueillera avec chaleur et gourmandise à l'occasion de la Paris Cheese and Wine Week. Cette table qui célèbre avec raffinement la gastronomie transalpine proposera notamment un assortiment de canapés de bienvenue et 5 bouchées signatures sublimant les fromages italiens (également servies en apéritif dans le salon de l'hôtel). Des délices à accompagner d'un verre de vin blanc ou rouge italien (14€).

Panacotta au Parmesan et vinaigre Il Borgo

Cannolo Sicilien à la ricotta de chèvre et pistache de Bronte

Provola d'Agerola fumée à la « Carrozza »

« Caprese » de Mozzarella di Bufala et tomates

Mezze Manicha à la Carbonara

Tosca & Splendide Royal Paris - 18 Rue du Cirque, 75008 Paris

Restaurants, Basseries & Bistros

Closerie des Lilas

Coup de coeur à Sancerre pour la Closerie des Lilas. La mythique adresse de Montparnasse proposera une planche de dégustation de fromages de chez Martine Dubois pour deux personnes, accompagnée, à propos, de 2 verres de Sancerre Blanc Les Belles Vignes 2020 du Domaine Fournier. Planche servie au bar à cocktail de 11h00 à 1h30 (mais également au Piano Bar en soirée à partir de 19h00) - prix 30 €

La Closerie des Lilas - 171 Boulevard du Montparnasse, 75006 Paris



Chez Fred

Chez Fred, c'est, en quelque sorte, tous les jours la fête pour la Paris Cheese & Wine Week. Dans cet authentique et joyeux bistrot, jamais avare en bons crus, gougeres offertes et des accords mets vins fromages de circonstances mettant à l'honneur des cuvées finement sélectionnées :

Croustillant (12€) et Morgon Côte du Py 2018 (44€ la bouteille), Gratin (17€) à arroser d'un flacon de Chateau Reignac de Stéphanie et Yves Vatelot en 2016 (49€) ou encore un royal accord fromage avec la planche à 18€ et le Meursault Les Meurgers Domaine De Mazilly (83€ la bouteille).

Chez Fred - 190 bis Boulevard Pereire, 75017 Paris



Le Brandevin

Tenu par Denis Peltier depuis 29 ans le Brandevin c'est la brasserie chaleureuse par excellence servant une cuisine française traditionnelle accompagnée d'un excellent choix de vins. Cette institution du 16^{ème} arrondissement proposera à l'occasion de la semaine de l'événement deux assiettes à propos : une gourmande salade de tartine de chèvre chaud sur son lit de jambon (15€) mais aussi un plateau de fromages selon arrivage 10€. A arroser avec les nombreux bons crus dont la Maison est friande.

Le Brandevin - 29 Rue du Dr Blanche, 75016 Paris

Comptoir des Fables

Dans ce bistrot de charme où l'on peut goûter, grignoter, déjeuner, dîner à toute heure ou presque et où les bons crus et cocktails sont à l'honneur, deux propositions signatures élaborées pour la semaine promettent bien de faire mouche : Tagliatelles de légumes de saison, chèvre sec de la Maison Fabre - 12€ et un détonant cocktail calvados noix et gorgonzola - 11€.

Le Comptoir des Fables - 112 rue Saint-Dominique 75007 Paris

La Ferrandaise

Elu meilleur bistrot de Paris par le Guide Lebey en 2006, le restaurant La Ferrandaise fait la part belle à une cuisine authentique et savoureuse, au terroir mais également aux produits bio dans un cadre traditionnel et chaleureux. A l'occasion de la Paris Cheese and Wine Week, le restaurant prépare un délicieux et généreux plateau de fromages qui risque bien de faire des émules !

La Ferrandaise - 8 Rue de Vaugirard, 75006

Groupe Joulie

Séduisant programme également du côté des emblématiques Maisons du Groupe Joulie qui ont répondues avec enthousiasme à l'appel et affichent des accords « cheese and wine » fort gourmands promettant bien de faire mouche :

- **Au Sébillon**, nougat de roquefort au miel et fruits secs accompagné du Sauternes du Chateau Bastor Lamontagne à déguster selon votre envie en entrée ou au moment du fromage
- **Chez André**, Saint Marcellin rôti au romarin et aux figues escorté du Petit Chablis du Domaine Durup, à votre guise en entrée ou au fromage
- **A L'Européen**, Croustillant de chèvre chavignol à l'abricot et basilic avec Sancerre du Domaine Hubert Brochard
- **Au Boeuf Couronné**, pour le fromage, Terrine de roquefort, raisins, noix, abricots, pain de campagne grillé et Sauternes du Château Bastor Lamontagne
- **A l'Auberge Dab**, Brie de Meaux aux fruits et confit de mangue poivrée associé au Chablis 1^{er} Cru Fourchaume du Domaine de L'Eglantière

Infos : Sébillon - 20 Avenue Charles de Gaulle, 92200 Neuilly-sur-Seine

Chez André - 12 Rue Marbeuf, 75008 Paris

L'Européen - 21 bis Boulevard Diderot, 75012 Paris

Boeuf Couronné - 188 Avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

Auberge Dab - 161 Avenue de Malakoff, 75116 Paris



L'Auberge Bressane

Fidèle à sa réputation et à son registre faisant la part belle à la tradition, l'Auberge Bressane proposera du 11 au 19 septembre un imparable soufflé au Comté à accompagner à votre guise des nombreuses propositions vineuses dont la cave de cette authentique adresse recèle.

L'Auberge Bressane - 16 Avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris



Hugo Desnoyer

Pour notre plus grand plaisir, le boucher star, icône de la profession, et naturellement amateur inconditionnel de bons crus et de fromages, se joint à la fête ! Au sein de son élégante et chaleureuse table d'hôtes (attenante à sa boucherie de la rue du Dr Blanche), il régalerà les gourmets d'un généreux carpaccio de 200g (24€) agrémenté de parmesan. D'autres surprises à venir...

La Table d'Hugo Desnoyer - 28 Rue du Dr Blanche, 75016 Paris

Les Petits Crus

On peut presque dire que chez les Petits Crus, la Paris Cheese & Wine Week c'est tous les jours ! La promesse de cette adresse entièrement consacrée aux accords fromages et vins « Démocratiser les mariages entre ces deux mets, les rendre accessibles à tous, ludiques et libres en jouant les entremetteurs entre des produits qui sont à la fois de qualité et surprenants ». Cet esprit ludique se retrouvera dans les animations proposées pour l'événement avec notamment un Cheese Gaming, déclinaison du Wine gaming, concept déjà mis en place par les Petits Crus et mêlant dégustations, oenologie et escape game. Tout un programme !

Plus on est de fous plus on rit ! Tarifs dégressifs pour le Cheese gaming comme pour le Wine Gaming : 29,90€/personne pour 6 personnes, 33,90€/personne pour un groupe de 5 et 37,90€/personne pour un groupe de 4 et bien sûr toujours l'expérience unique du restaurant à découvrir.

Les Petits Crus- 13 Rue St Sabin, 75011 Paris

Tendances

Sinner

A l'occasion de cette semaine gourmande, l'insolite, hétéroclite et bouillonnant Sinner invitera une fois de plus au voyage et au métissage, en plein cœur du Marais, avec un bola de manioc au vieux cheddar agrémenté d'une émulsion froide aux épices. A déguster et accorder en bonne compagnie : Riesling AOC Côte de Rouffach 2017 du Domaine Muré ou la cuvée bio Cibelle, 2020 Vin de France de Miranda par François Xavier Demaison et Dominique Laporte,.

Sinner Paris - 116 Rue du Temple, 75003 Paris

Nolinski

Au sein du Nolinski, hôtel singulier au raffinement éclectique et qui figure un lieu d'art et de vie à la française idéalement situé sur l'avenue de l'Opéra, le Restaurant, à la carte signé par Philip Chronopoulos, invitera à la gourmandise avec un plat signature spécialement élaboré pour la Paris Cheese & Wine Week. Au menu : ravioles croustillantes aux herbes lactées, girolles et fêta I.G.P. Une proposition que viendront sublimer deux suggestions d'accords : Isère Balmes dauphinoise 2018 du domaine Nicolas Gonin ou, du côté bourguignon, Hautes Côtes de Nuits 2019 Domaine Le Prieuré d'Aurélien Verdet,

Nolinski Le Restaurant - 16 Avenue de l'Opéra, 75001 Paris

Restaurant du Brach

Proposition carnassière et voyageuse du côté du Brach Paris, lieu éclectique et pluriel qui mêle hôtellerie de luxe, club de sport, spa, cocktails bars, rooftop à couper le souffle et bien sûr un délicieux restaurant. A découvrir du 11 au 19 septembre un filet de bœuf maturé, mozzarella marinée au labneh, condiment à la truffe et champignon. Un moment de pur plaisir pouvant être, si vous êtes plutôt Vallée du Rhône, escorté de ce Crozes-Hermitage, « Les Jalets » 2017 de Paul Jaboulet Ainé, ou si vous penchez davantage dans le camp bordelais, avec ce superbe Pessac Leognan 2018 du Château Lagrave-Martillac.

Le Brach Paris - 1-7 Rue Jean Richepin, 75016 Paris



La Estancia

La Estancia c'est avant tout le nouveau steakhouse trendy argentin à Paris, repaire incontournable des amateurs de viandes d'exception directement importées d'Argentine. Cependant, les amateurs de fromages ne seront pas oubliés pour la Paris Cheese & Wine Week notamment avec les entrées : provoletta (7€) ou buratta tomates d'Antan (10€). Pour les plats, place aux plaisirs carnés : la Estancia Beef Burger (18€), l'escalope milanesa portena, capuccio de boeuf (19€) ou encore César Salade (18€). A brillamment accompagner du Malbec de Passion de Los Andes - 8€ le verre.

La Estancia 27-29 Quai des Grands Augustins, 75006 Paris

Fromagerie

Saisons Paris

Cette fromagerie d'exception, laurée par le Guide Pudlo, mettra en avant la semaine de l'événement un assortiment de fromages de saison, en accord avec un vin du moment. L'offre sera également disponible en ligne, sur leur site internet pour des commandes et livraisons à domicile dans tout Paris en vélo. A noter dans vos carnets pour un apéro 100% réussi

Saisons Paris - 30 Rue du Grenier-Saint-Lazare, 75003 Paris

Maison Perette - Fromagerie de Saint-Vrain

Programme haut en couleurs du coté du 14ème ! Vins et Fromages, il n'en fallait pas plus pour inspirer la Maison Perette, tenue par l'équipe de la Fromagerie Saint-Vrain, qui fait se succéder les animations originales, gourmandes et instructives.

- Animation 1 - Saint Nectaire, les étapes de fabrication du Caillé à l'affinage
- Animation 2 - Le Dialogue entre fromages et fleurs - Tome aux fleurs de la maison Perette (fleurs fraîches Capucines, bleuets fleurs de sureau etc...)
- Animation 3 - Dégustation de Saint Maure Frais et Saint Maure Affiné
- Animation 4 - L'histoire des Fromages racontée par Philippe Bidalon (son livre le fromage, son histoire, ses régions)
- Animation 5 - Fromages et Thés - 15€/personne
- Animation 6 - Alliance parfait - Fromages et chocolats en attente d'une réponse pour un Partenariat) 15€/personne
- Animation 7 - Quel Arôme ! Comment aromatiser un Fromage frais égoutté

Maison Perette - 60 rue du Couédic 75014 Paris

Maison Vimond Malakoff

A la fois charcuterie, fromagerie et épicerie fine, la passionnée et gourmande Maison Vimond, réveille avec brio les papilles de Malakoff en faisant la part belle au bio, petits producteurs, au bon et aux terroirs. Elle mettra en avant pendant toute la semaine une sélection de fromages fermiers de la Maison Joseph Paccard (Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie et la nouvelle venue Manigodine) avec des accords vins coups de cœur. Au programme : dégustations, découverte du producteur et accords fromages et vins.

Maison Vimond - 1 Rue Béranger, 92240 Malakoff

Les Fromages de Gambetta

Cette fromagerie moderne et exigeante, conduite par une équipe de passionnés propose la crème de la crème des fromages et produits de nos régions. Programme alléchant pour la Paris Cheese and Wine Week avec trois belles vedettes toute la semaine : brie aux truffes, camembert au Calvados et Tomme de Savoie au Foin.

Les Fromages de Gambetta 259 Rue des Pyrénées 75020

Fromagerie Saint-Honoré

Gérée par Charles Varin-Bernier, fromager et affineur depuis plus de 25 ans qui est également devenu viticulteur-récoltant dans l'AOC Bugey avec le Domaine Monin (au pied des Alpes, dans l'Ain) cette fromagerie de qualité mettra en avant une sélection de choix la semaine de l'événement : deux spécialités maison réalisées sur place le Vallois (chèvre mariné au miel et enrobé de chapelure fine, légèrement parfumé à la fleur de lavande) et le Rose (chèvre mariné dans une confiture de fruits rouges puis enrobé de biscuit rose de Reims, et légèrement parfumé au pétales de rose). De délicates saveurs sucrées salées à accompagner des deux cuvées de pétillant Bugey Brut et Rosé Brut « Monde Rose » élaborées par le Domaine Monin.

A découvrir également : le splendide Comté 16 mois, sélectionné par la Maison et affiné par « Seignemartin » à Nantua dans les montagnes de l'Ain, se mariant à merveille avec la cuvée très florale « La Serranne » à 100% Chardonnay du Domaine Monin ainsi que le Camembert de Normandie du Domaine de Saint-Loup, affiné sur place et qui épouse avec brio la cuvée La Récamière 100% Pinot Noir toujours du domaine maison.

La Fromagerie Saint-Honoré - 229 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008

Cavistes

Cavavin Paris 14

Ça pétille du coté de Cavavin Paris 14 qui proposera le samedi 11 septembre un RDV à ne pas manquer avec une dégustation des Champagnes Forget-Brimont (Premier et Grands Crus de la Montagne de Reims). Toute l'expression du Pinot Noir accompagnée d'une sélection de belles pâtes d'un artisan fromager du quartier. Accès libre de 16h00 à 20h00. Des dégustations thématiques de ce type auront lieu tout au long de la semaine aux mêmes horaires. Programmation définitive à suivre.

Des animations également prochainement dévoilées dans les lieux suivants :

- Oplato - 69 Rue de Charonne, 75011 Paris
- Le Claque Fromage - 49 Avenue Trudaine, 75009 Paris
- Paul Rue de Seine - 77 rue de Seine, 75006 Paris
- Les Noces de Jeannette - 14 Rue Favart, 75002 Paris
- Relais Plaza - 21 Avenue Montaigne, 75008 Paris
- Al Ajami - 58 Rue François 1^{er}, 75008 Paris
- Holy Restaurant - 23 Passage Verdeau, 75009 Paris
- Roger La Grenouille - 28 Rue des Grands Augustins, 75006 Paris
- Vins d'Auteurs - Place du 11 Novembre, 92240 Malakoff
- La Vera Pizza Napoletana, 45 Rue Brancion, 75015 Paris
- Levain le Vin - 83 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010 Paris
- Cavavin Paris 17 Lebon - 15 Rue Lebon, 75017 Paris
- Cavavin Paris 17 Poncelet - 21 Rue Poncelet, 75017 Paris
- Le Pigalle - 9 rue Frochot, 75009 Paris
- Chemin des Vignes, 75008 Paris
- Boutique Yves Legrand - Issy Les Moulineaux
- Nouvelle Boutique Beillevaire Rue Bayen, 75017 Paris
- Les Jalles 14 rue des Capucines, 75002 Paris

RDV sur le site parischeesewineweek.com pour retrouver le programme régulièrement mis à jour, la liste des lieux ainsi que le détails des animations. Prochain communiqué de presse 25 août avec de nouvelles réjouissances pour une rentrée gourmande et festive.

Programme du Savoie Cheese and Wine Tour

« Evénement dans l'événement », le Savoie Cheese & Wine Tour fera rayonner les Vins de Savoie, leur diversité et la sélection de 18 cuvées spécialement réalisée pour l'événement en collaboration avec une sélection de partenaires de choix comprenant fromagers, restaurants, bars à vins, boulangeries et cavistes à travers tout Paris. Vins et fromages n'auront jamais fait aussi bon ménage !

Fromagerie Quatrehomme

La Savoie à l'honneur chez Quatrehomme ! Du 16 au 19 septembre, au fil de son grand comptoir central, le vaisseau amiral de cette maison synonyme d'excellence et d'affinages d'exception, proposera Tomme de Savoie bio et fermière, Beaufort d'Alpage ou encore Chèvres du lac d'Aiguebelette à marier avec le rouge Persan 2020 du Domaine Saint-Germain ou encore la cuvée Jonquille 2019 de la Famille Montessuit.

Fromagerie Quatrehomme - 62 Rue de Sèvres, 75007 Paris



Laurent Dubois - Restaurant Printemps du Goût & Fromagerie Bastille

Inspiré par la sélection Savoie de l'événement, le MOF Laurent Dubois peaufine une « création signature » intégrant les fines bulles du Crémant de Savoie de la Cave du Prieuré. Un délice jouant la carte de la double fermentation qui sera proposé du 11 au 19 septembre dans son restaurant du Printemps du Goût et promet bien d'atteindre des sommets ! Fromages bien affinés et choix de cuvées savoyardes issues de la sélection de l'événement seront également à découvrir dans l'élégante boutique de Bastille, rue Saint-Antoine.

Restaurant Laurent Dubois au Printemps du Goût - 59 Rue de Caumartin, 75009 Paris
Fromagerie Laurent Dubois Bastille - 97-99 Rue Saint-Antoine, 75004 Paris

Paroles de Fromagers Paris 10^{ème} & La Ferme du Hameau Paris 15^{ème}

La fine et pédagogue équipe de Paroles de Fromagers et de la Ferme du Hameau accueillera aussi bien dans le 10^{ème} que dans le 15^{ème} pour des sessions conviviales et gratuites avec des groupes d'une dizaine de personnes. Au menu, dégustations de 15 à 20 minutes avec tasting de Vins de Savoie et deux fromages de la région. L'Apromont 2020 de Pascal Paget et la Roussette de Savoie 2019 de Franck & Nathalie Masson seront également à découvrir.

A vos agendas : 16 septembre, soirée d'exception autour des Vins de Savoie chez Paroles de Fromagers. Au sein de ce lieu singulier et atypique entièrement dédié au fromage en plein cœur de Paris, un expert fromager et un oenologue des vins de Savoie unissent leur forces pour un moment privilégié et une savoureuse invitation à la découverte des mariages et terroirs de la région. 9 places disponibles 1h30 de plaisir, tarif spécial Cheese & Wine Week 49€ (au lieu de 70) à vos marques, prêts, réservez !

Dates et horaires: samedi 11/09, jeudi 16/09, vendredi 17/09, samedi 18/09 Paroles de Fromagers - 41 Rue du Faubourg du Temple, 75010 Paris
Ferme du Hameau - 223 Rue de la Croix Nivert, 75015 Paris

Monbleu Paris Montmartre

Chez Monbleu, on célèbre le bon, les fromages et la Savoie tout au long de l'année sous la houlette de Pierre Gay, Meilleur Ouvrier de France originaire d'Annecy. Du 11 au 19 on ne fera pas pour autant les choses à moitié. A découvrir : au restaurant une offre spéciale avec 2 verres de vin du Bugey (1 blanc et 1 rouge) et 4 fromages de Savoie (2 s'accordant avec le blanc et 2 avec le rouge). Et pour les amateurs d'apéros et de délices crémières à emporter et déguster chez soi : les 2 bouteilles de vin et les 4 fromages feront également l'objet d'une offre alléchante du côté de la fromagerie.

Monbleu Faubourg Montmartre - 37 Rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Les Deux Magots

L'incontournable institution de Saint-Germain des Prés ravira les palais des gourmets et de ses clients avec des propositions résolument gourmandes spécialement élaborées pour la semaine de l'événement. Au menu :

- Assiette de Mont-d'or au four, pomme de terre et assortiment de charcuteries - 31,00 €
- Quiche au comté et lard, salade de jeune pouss - 19,00 €
- Assiette de Fromage de nos régions - 22,00 €

La Savoie ne sera pas en reste avec cette aromatique Fleur de Roussanne - Chignin Bergeron blanc du Domaine Jean Perrier & Fils issue de la sélection de l'événement (verre 12€ et bouteille 54€).

Les Deux Magots - 6 Place Saint-Germain des Prés, 75006 Paris





Le Grand Véfour

Entre le décor inimitable de cette adresse mythique et sa terrasse privilégiée sous les arcades du Palais Royal, Guy Martin célébrera ses racines savoyardes en mettant en vedette la Mondeuse d'Arbin « Terres Brunes » 2020 du domaine André et Michel Quenard sublimant à propos une une poitrine de porc laquée sucrine croquante (29€). Pour les amateurs, un Beaufort AOP d'exception est également proposé à la carte.

Le Grand Véfour - 17 Rue de Beaujolais, 75001 Paris

La Cagouille

« Poissons, Vins & Cognacs », cette adresse incontournable du quartier de Montparnasse verra ses racines charentaises de parer d'une touche savoyarde bien sentie pendant le mois de septembre. Chèvres du Père Fabre côtoieront avec gourmandise un blanc et un rouge de la sélection Savoie de l'événement mis à l'honneur au verre et en flacon pendant tout le mois.

La Cagouille - 10 place Constantin-Brancusi, 75014 Paris



La Coop

Repaire incontournable des amateurs de Beaufort AOP et de belles pâtes savoyardes, cette élégante boutique située à deux pas du théâtre de l'odéon propose le meilleur de sa production et de produits savoyards soigneusement sélectionnés. Dans un cadre épuré, moderne et stylé, elle mettra naturellement au cours de la Paris Cheese and Wine Week la Savoie à l'honneur avec une offre spéciale apéro Beaufort Vins de Savoie ainsi qu'un événement dégustation en présence de Philippe Grisard, vigneron savoyard authentique et passionné.

La Coop - 9 Rue Corneille, 75006

Julhès

Chez Julhès, la passion de la gastronomie et des bonnes choses est une histoire de famille. Eclectique, passionnée et à la fois, boulangerie, pâtisserie, fromagerie, caviste et traiteur, l'enseigne proposera dans ses différents points de vente entre les 10^{ème} et 11^{ème} arrondissements des animations sur les accords Vins et Fromage avec notamment deux cuvées de Savoie à l'honneur mais aussi des événements et des offres spéciales autour de la thématique des associations whiskies fromages avec des coffrets dédiés disponibles tout au long de la semaine.

Julhès 10^{ème}:

54 Rue du Faubourg Saint-Denis 75010

28 Rue du Faubourg Poissonnière 75010

59 Rue du Faubourg Saint-Martin 75010

Julhès Saint-Maur 31 Rue Saint-Maur 75011

Boutique Voltaire - 129 Boulevard Voltaire 75011

Ô Chateau

Elu « Meilleur bar à vin de Paris », arborant une carte de plus de 1000 références et 50 vins au verre, Ô Chateau s'est volontiers pris au jeu du Savoie Cheese and Wine Tour avec un intérêt non feint pour ce vignoble à part. L'atelier mensuel de septembre proposé par ce lieu incontournable et bien connu des oenophiles sera donc dédié à la Savoie et à ses vins et judicieusement agrémenté d'une dégustation des fromages de la Maison Quatrehomme. Les sept cuvées coups de cœur des sommeliers de la maison seront également mises à l'honneur toute la semaine au bar à vin :

- Domaine Delalex - Les grands oncles - 2018 - Chèvre demi affiné
- Domaine Masson Franck et Nathalie - 2019 & Beaufort 18 mois
- Domaine Bouvet - 2018 & Reblochon de la Maison Quatrehomme
- Château de la Violette - Sous les cèdres - 2019 et Abondance
- Domaine Yannick Uchet - Les Abysses - 2019 et Chèvre frais
- Domaine Céline Jacquet - Mes Aieux - 2017 et Tomme de Savoie affinée
- Domaine Vullien Jean et Fils - 2020 et Manigodine

Cavavin Paris 16

A vos agendas, outre le riche et foisonnant programme de dégustations et de rencontres avec des vignerons variés proposé tout au long de la semaine par ce caviste passionné de la rue Duban (Champagne Bouché, Château la Roque, Domaine Michel en Bourgogne) véritable événement le samedi 18 septembre, en présence d'une icône des Vins de Savoie : Gilles Perrier du Domaine Jean Perrier & Fils. Pour couronner le tout, fromages de la voisine Ferme de Passy et pains de la boutique de Philippe Conticini se mêleront à la fête.

Cavavin Paris 16 - 9 Rue Duban, 75016 Paris

« Nota bene » : D'autres belles découvertes, dégustations initiatives et RDV variés autour des Vins de Savoie et de la sélection de cuvées de l'événement sont également à prévoir dans les lieux suivants (détails annoncés prochainement sur le site internet parischeeseandwineweek.com)

Formaticus - 16 Rue Brochant, 75017 Paris

Renoma Café - 32 Avenue George V, 75008 Paris

Fromagerie Mozart - 48bis Avenue Mozart, 75016 Paris

Le Cheese Geek - 31 Rue Sainte-Marthe, 75010 Paris

Cavavin Paris 14 - 59 Rue Raymond Losserand, 75014 Paris





Nos
partenaires
médias



Les Pieds
dans Le Plat

Le blog de Gilles Pudlowski



Morgan
Abiou



Vanessa
Besnard



Nos
sponsors



CHEVRES
ALAIN JOUSSEAUME



Nos partenaires

Hôtels

Splendide Royal Paris
Le Pigalle - Paris 9^{ème}

Boulangeries

Paul
Buci 6^{ème}
L'Essentiel 5^{ème}
L'Essentiel 12^{ème}
L'Essentiel 13^{ème}

Bars à vins

Levain Le Vin - Paris 10^{ème}
Le Cheese Geek - Paris 10^{ème}
Oplato - Paris 11^{ème}
Les Epiciers - Paris 3^{ème}

Cavistes

Cavavin
14^{ème} rue Raymond Losserand
16^{ème} rue Duban
17^{ème} rue Lebon
17^{ème} rue Poncelet
Chemin des Vignes - Paris 8^{ème}
Boutique Yves Legrand - Issy les Moulineaux

Fromagers

Fromagerie Mozart 16^{ème}
Fromagerie Mozart Rueil Malmaison
Maison Vimond - Malakoff
Paroles de Fromagers Paris 10^{ème}
Ferme du Hameau Paris 15^{ème}
Les Fromages de Gambetta 20^{ème}
Julhès Paris 10^{ème}
Saisons Fromagerie Paris 3^{ème}
La Coop 6^{ème}
Fromagerie Quatrehomme 7^{ème}
Le Claque Fromage - Paris 9^{ème}
Fromagerie Laurent Dubois - Paris 4^{ème}
Beillevaire Bayen - Paris 17^{ème}
Maison Perette Paris 14^{ème} Fromagerie de Saint-Vrain 91
Fromagerie Saint-Honoré Paris 8^{ème}
Formaticus Paris 17^{ème}

Restaurants & bistrots

Brach
Nolinski
Palais Royal
Sinner
Guy Savoy
La Closerie des Lilas
L'Auberge Bressane
La vera Pizza Napoletana
Relais Plaza
Renoma Café
Tosca
Ô Chateau
Al Ajami
Les Deux Magots
La Cagouille
Chez Fred
Hugo Desnoyer
Le Brandevin
Vins d'Auteurs
Sebillon
L'Européen
Chez André
Au Bœuf Couronné
L'Auberge Dab
Roger la Grenouille
La Estancia
Formaticus
Monbleu Faubourg Montmartre
Holy Restaurant
Le Grand Véfour
Nomicos
La Ferrandaise
Le Comptoir des Fables
Les Petits Crus
Les Noces de Jeannette
Les Jalles



Service de Presse :

Partenariats :

