



PARIS CHEESE & WINE WEEK

du 12 au 20 novembre 2022

L'Événement Gourmand Vins & Fromages !

Deux emblèmes de notre gastronomie, un éventail de lieux et de talents et un fabuleux duo pour nous rassembler.



Créée par Jean-François Hesse, fondateur de l'agence Essentiel PR, la Paris Cheese and Wine Week, **grande semaine épicurienne** et festive, poursuit son essor dans la continuité du succès rencontré en 2021 et promet une nouvelle fois d'agiter les papilles des gastronomes franciliens du **12 au 20 novembre**.

Le concept ? Un festival d'animations, d'expériences et de RDV variés fêtant **Vins, Fromages Artisans du Goût, Vignerons, Restaurateurs** et toute la richesse de nos terroirs partout dans Paris et la Région Ile-de-France au sein d'un **nombre croissant d'établissements**.

Au menu : *dégustations, rencontres, ateliers, accords fromages et vins, plats signatures, offres spéciales* et une savoureuse invitation à profiter d'expériences exclusives et de multiples instants de plaisir et de gourmandise.


Cet événement haut en couleurs continue de prendre de l'ampleur et mobilise désormais plus de **150 lieux**, du bistrot à l'étoilé, rassemblant toques renommées (*Guy Savoy, Christian Le Squer, Pierre Gagnaire, Jean-Louis Nomicos, Guy Martin, Eric Bouchenoire...*) fromagers réputés (*Laurent Dubois, Quatrehomme, les fromageries Beillevaire...*) brasseries emblématiques (*Les Jalles, Groupes Joulie & Bourdoncle*), restaurants de tous bords (*La Cagouille, Le Petit Pergolèse, Chocho, Chez Fred...*), cavistes de talent (*Cavavin Paris 14, La Cave du 16^{ème}...*) hôtels de style (*Monsieur George, Hôtel Washington*)... épiciers passionnés, bars à vins, boulangers et hôtels de style. Une diversité d'établissements et de personnalités partageant la même **passion pour notre terroir** et déterminés à apposer le sceau de la **convivialité** au coeur du mois de novembre !

Les Vins de Savoie, partenaires majeurs de l'événement, n'ont encore une fois pas fait les choses à moitié ! Le **Savoie Cheese & Wine Tour**, véritable « événement dans l'événement », fait son grand retour, investissant cette année plus de **20 lieux à Paris & IDF** avec de nombreuses animations et des RDV qui feront la part belle à ce vignoble riche et singulier et s'articuleront autour d'une **sélection de 10 cuvées** spécialement établie pour l'occasion.





Parrainée par **Eric Bouchenoire, Laurent Dubois & Philippe Faure-Brac**, cette manifestation célébrant **deux piliers de notre gastronomie** est également fière d'annoncer un partenariat riche de sens avec l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR)** se traduisant par la participation d'établissements labellisés tels *le Colvert, le Christine, les Fous de l'Île ou encore le Mesturet*.

Un événement convivial et fédérateur bénéficiant du relais et du soutien de **nombreux partenaires médias et influenceurs gastronomiques** (voir page 5). Pour permettre aux épicuriens et gastronomes de tout savoir des festivités et de préparer au mieux leur parcours, un **site internet dédié** (parischeeseandwineweek.com) est à la disposition des « Cheese & Wine Lovers » qui ont également RDV sur **le compte**  **de l'événement** @parischeeseandwineweek présentant les lieux partenaires, les actualités de la manifestation et, très prochainement, le programme complet des réjouissances !

En bref :

- L'événement incontournable dédié aux **Vins & Fromages** du 12 au 20 novembre 2022
- Déjà plus de **150 établissements mobilisés** proposant un large choix d'animations partout dans Paris & sa Région (*Grands Chefs, Restaurants, Brasseries, Bistrots, Epiceries, Hôtels, Bars à Vins*)
- **Les Vins de Savoie**, partenaires majeurs avec le *Savoie Cheese and Wine Tour* investissant cette année plus de 20 lieux éclectiques et prestigieux
- **3 parrains** incarnant l'excellence de cet événement gastronomique convivial (*Philippe Faure-Brac, Laurent Dubois & Eric Bouchenoire*)



Eric Bouchenoire

Meilleur Ouvrier de France

Chef étoilé de l'Atelier Joël Robuchon Étoile

Parrain Gastronomie de la Paris Cheese and Wine Week



Laurent Dubois

Meilleur Ouvrier de France

Fromager affineur de renom

4 fromageries & 1 restaurant à Paris



LAURENT DUBOIS
PARIS



Philippe Faure-Brac

Meilleur Sommelier du Monde

Président de l'Union de la Sommellerie Française

Propriétaire du Bistrot du Sommelier Paris 8ème



BISTROT DU SOMMELIER
PARIS



La Savoie & ses Vins à l'Honneur

De la Paris Cheese and Wine Week au **Savoie Cheese & Wine Tour**, il n'y avait qu'un pas ! Au fil des rencontres et des dégustations, c'est un véritable « événement en soi » qui se construit avec la complicité et l'engouement de lieux variés, animés par le même intérêt pour ce **vignoble singulier et ses vins qui montent**.

Pour ce nouveau millésime, ce sont désormais plus de **20 établissements partenaires** qui feront rayonner la Savoie, ses Vins et son terroir partout dans la capitale via une diversité d'expériences, et d'initiatives à ne pas manquer. Un ensemble **d'animations** qui s'articulera autour de la **sélection Savoie 2022** avec **10 cuvées** spécialement retenues pour l'occasion.

Outre la mobilisation des **3 prestigieux parrains de l'événement**, nombreuses sont les Maisons, Talents & Artisans du Goût de premier plan ayant d'ores et déjà répondu présents. Fromagers de renom à l'instar du Meilleur Ouvrier de France **Laurent Dubois**, la fameuse **Maison Quatrehomme**, le Meilleur Sommelier du Monde **Philippe Faure-Brac** dans son imparable *Bistrot du Sommelier*, des restaurants de style et d'atmosphère comme le **Petit Pergolèse** avec son concept unique mêlant vins et gastronomie, **la Cagouille**, institution parnassienne sublimant la marée avec maestria ou encore côté Champs-Élysées, le chic et malicieux bistrot le **Petit George** rue de Washington et la **Brasserie Baroque**, à la fine cuisine de terroir mitonnée avec brio par David Baroque.

Sans omettre la collection de bonnes adresses signée des **Becs Parisiens** (*Les Fous de l'Île*, *Le Colvert*, *le Christine*) l'élégante brasserie **Les Jalles** délivrant une cuisine française inspirée à base de produits de premier choix, **LE Drugstore** restaurant mythique réinventé par Eric Fréchon et de grands Chefs comme **Eric Bouchenoire**, parrain gastronomie de l'événement, MOF et Chef étoilé de l'**Atelier Joël Robuchon Etoile**, **Pierre Gagnaire** chez Gaya et sa partition marine de haut vol rue du Bac ou encore **Guy Martin** qui célébrera ses racines savoyardes au sein du mythique **Grand Véfour** et chez **Pasco**, sa table bistronomique à deux pas des Invalides.

Que de beau monde pour **célébrer la Savoie**, cette terre de saveurs et de gastronomie où vins, fromages et convivialité occupent une place privilégiée !

Les (premiers) établissements partenaires où vivre de délicieuses expériences pendant le Savoie Cheese & Wine Tour :

Le Grand Véfour - 17 Rue de Beaujolais, Paris 1^{er}

Les Jalles - 14 Rue des Capucines, Paris 2^{ème}

Laurent Dubois Bastille - 97-99 Rue Saint-Antoine Paris 4^{ème}

Les Fous de L'Île - 33 Rue des Deux Ponts, Paris 4^{ème}

Laurent Dubois Maubert - 47 Ter Bd Saint-Germain Paris 5^{ème}

Le Colvert - 54 Rue Saint-André des Arts, Paris 6^{ème}

Le Christine - 1 Rue Christine, Paris 6^{ème}

Les Éditeurs - 4 Carr de l'Odéon, Paris 6^{ème}

Coopérative laitière du Beaufortain - 9 Rue Comeille, Paris 6^{ème}

Fromagerie Quatrehomme - 62 Rue de Sèvres, Paris 7^{ème}

Restaurant Pasco - 74 Bd de la Tour-Maubourg, Paris 7^{ème}

La Cave de Joël Robuchon - 3 Rue Paul-Louis Courier, Paris 7^{ème}

Le Bistrot du Sommelier - 97 Bd Haussmann, Paris 8^{ème}

LE Drugstore - 133 Av. des Champs-Élysées, Paris 8^{ème}

Le Petit George - 37 Rue Washington, Paris 8^{ème}

Brasserie Baroque - 101 Rue La Boétie, Paris 8^{ème}

La Cagouille - 10 Place Constantin Brancusi, Paris 14^{ème}

Cavavin Paris 14 - 59 Rue Raymond Losserand, Paris 14^{ème}

Laurent Dubois Lourmel - 2 Rue de Lourmel, Paris 15^{ème}

Le Petit Pergolèse - 38 Rue Pergolèse, Paris 16^{ème}

Laurent Dubois Auteuil - 58 Rue d'Auteuil, Paris 16^{ème}

La Fromagerie Mozart - 48bis Av. Mozart, Paris 16^{ème}

La Cave du 16ème - 9 Rue Duban, Paris 16^{ème}

Mercure Porte d'Orléans - 13 Rue François Ory, Montrouge

Les Fromages Divins - 31 Av. du Général de Gaulle,

Saint-Mandé & 127 Rue Dalayrac - Fontenay-sous-Bois



La Sélection Savoie 2022

Comme une invitation à (re)découvrir et explorer toute la **diversité et la richesse des Vins de Savoie**. Afin d'offrir un panorama de ce vignoble unique et en mouvement, **10 cuvées pépites** ont été retenues à l'issue d'une série de dégustations orchestrée par le Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie avec le concours d'un **jury d'experts et de professionnels**.

Une sélection aux "petits oignons" où se mêlent **cépages typiques** (*Mondeuse, Roussanne, Altesse, Jacquère ou encore le plus rare Persan*), **crus renommés** (*Monterminod, Chignin Bergeron*), le tout travaillé avec finesse et passion par des **vignerons talentueux**, amoureux de ce vignoble unique et de **ses vins qui montent !** Artistes de la vigne, jeunes propriétaires et domaines emblématiques, une palette de cuvées qui fait la part belle au BIO et à la viticulture engagée, puisque 6 d'entre elles sont signées d'exploitations labellisées **Haute Valeur Environnementale HVE**, témoignant de l'implication du vignoble savoyard en la matière.

Cerise sur le gâteau, de délicieux **accord(s) "Cheese and Wine"** sont à retrouver et expérimenter pour chacune des cuvées. Des mariages de choix qui promettent inmanquablement de faire vibrer les papilles de tous les épicuriens.

Sous la Roche Domaine Saint-Romain

2021 En conversion BIO
Assemblage AOP Savoie

Nez très délicat sur des notes florales et fruitées

Bouche équilibrée et finement saline. Un délice sur une truite meunière ou un ceviche d'espadon

Accord Cheese and Wine :
**Reblochon
Emmental de Savoie**



Apremont - La Croix du Plot Domaine Guillaume Pin

2020 HVE
Jacquère AOP Savoie

Joli nez sur les fruits blancs la pêche, les amandes

Bouche bien construite alliant rondeur et minéralité. Finale sur la fraîcheur et la sapidité

Accord Cheese and Wine :
**Tome des Bauges
Chevrotin**



Apremont - Clos Saint André Philippe & Sylvain Ravier

2020 HVE
Jacquère AOP Savoie

Nez complexe et riche aux arômes d'agrumes confits

Des notes de civettes, pierre à fusil, kiwi, agrumes confits. Belle finale portée par une vivacité salivante

Accord Cheese and Wine :
Tome de Savoie



Roussette de Savoie La Forge Blanche Domaine des Anges

2021 HVE
Altesse AOP Roussette de Savoie

Nez aux notes de fruits exotiques (mangue, banane)

Bouche fine et élégante aux accents caramélisés sur des notes d'oranges et fruits confits, finale longue et riche

Accord Cheese and Wine :
Abondance



Roussette de Savoie-Héritage

Maison Adrien Vacher

2020

Raisonnée

Altesse

AOP Roussette de Savoie



Nez floral et fruité



Bouche généreuse, arômes de truffe blanche et cédrat. Finale appuyée sur des saveurs minérales



Accord Cheese and Wine :

Beaufort
Abondance



Roussette de Savoie

Château de Monterminod

Domaine Jean Perrier & Fils

2020

HVE

Altesse

AOP Roussette de Savoie



Nez très expressif sur les fruits exotiques, ananas, abricot sec



Bouche ample et racée entre rondeur et saveurs acidulées. De beaux mariages sur les plats épicés



Accord Cheese and Wine :

Tome de Savoie



Chignin-Bergeron

Côteau des Ducs

Domaine Guillaume Quenard

2021

En conversion BIO

Roussanne

AOP Savoie



Nez subtil sur les fleurs blanches, aubépines, cerisiers



Notes grillées et bouche ample mais équilibrée par une fine acidité qui apporte de la fraîcheur



Accord Cheese and Wine :

Beaufort



Mondeuse - A l'ancienne

Château de la Gentilhommière

2020

HVE

Mondeuse

AOP Savoie



Nez précis et fin sur des arômes de fruits rouges, cassis, mûres



Bouche aérienne et fluide, parfums d'épices, de poivre blanc et de violette. Idéal sur une côte de bœuf grillée



Accord Cheese and Wine :

Beaufort
Abondance (bien affinés!)



Persan - Arbyolâ

Denis & Didier Berthollier

2020

BIO

Persan

AOP Savoie



Nez très aromatique, effluves de sous bois et fruits cuits



Bouche complexe et dense portée par une belle acidité et une longueur persistante. Parfait pour une pièce de bœuf maturée ou du gibier



Accord Cheese and Wine :

Tome des Bauges



Persan

André & Michel Quenard

2020

HVE

Persan

AOP Savoie



Nez fruité et riche sur les fraises des bois et les fruits noirs



Bouche concentrée avec une belle densité entre fruits et tanins suaves. Idéal sur les viandes rouges grillées, gibier, ou un magret de canard



Accord Cheese and Wine :

Raclette de Savoie





Nos
partenaires
médias



Le Parisien

tânin
Le vin plaisir de tous

750g
De la vie dans la cuisine !

Do in PARIS

Les Pieds
dans Le Plat
Le blog de Gilles Pudlowski

Gourmeits & Co
les plaisirs du goût, le goût des plaisirs

V&S news
L'essentiel de
l'actualité économique
des Vins & Spiritueux



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Mimi cuisine



Florian on air



Gilles Pudlowski



Le Paris d'Alexis



Ministry of
French Food



Envie d'apéro



Yanouze



Sipmygrape

Nos
sponsors



Chablis



ALAIN GEOFFROY





Grandes Tables

Le Grand Véfour - Paris 1^{er}
Emporio Armani Ristorante - Paris 6^{ème}
Restaurant Guy Savoy - Paris 6^{ème}
Gaya - Paris 7^{ème}
Atelier Joël Robuchon Etoile - Paris 8^{ème}
L'Arôme - Paris 8^{ème}
Le 39V - Frédéric Vardon - Paris 8^{ème}
Le Cinq - Hôtel George V - Paris 8^{ème}
Restaurant Galanga par Monsieur George -
Paris 8^{ème}
Ortensia - Paris 16^{ème}
Restaurant Nomicos - Paris 16^{ème}



Restaurants - Bistrots

Champeaux - Paris 1^{er}
L'Étienne Marcel - Paris 2^{ème}
Le Grand Colbert - Paris 2^{ème}
Aux Crus de Bourgogne - Paris 2^{ème}
Les Jalles - Paris 2^{ème}
Mori Venice Bar - Paris 2^{ème}
R Le Mesturet - Paris 2^{ème}
Chez Georges Rue du Mail - Paris 2^{ème}
R Les Fous de l'île - Paris 4^{ème}
Hebe - Paris 5^{ème}
Emporio Armani Caffè - Paris 6^{ème}
R Le Colvert - Paris 6^{ème}
R Le Christine - Paris 6^{ème}
Wadja - Paris 6^{ème}
Le Hibou - Paris 6^{ème}
Didon - Paris 6^{ème}
Les Editeurs - Paris 6^{ème}
Les Deux Magots - Paris 6^{ème}

L'Auberge Bressane - Paris 7^{ème}
Piero TT - Paris 7^{ème}
Pasco - Paris 7^{ème}
Café Max - Paris 7^{ème}
Drugstore Publicis - Paris 8^{ème}
Brasserie Baroque - Paris 8^{ème}
Chez André - Paris 8^{ème}
Club Marigny - Paris 8^{ème}
Le Bistrot du Sommelier - Paris 8^{ème}
Le Bistrot d'Arsène - Paris 8^{ème}
Le Petit George - Paris 8^{ème}
Restaurant Market - Paris 8^{ème}
L'Abordage - Paris 8^{ème}
Lorette & Les Garçons - Paris 9^{ème}
Chocho - Paris 10^{ème}
Chez Casimir - Paris 10^{ème}
Chez Marius - Paris 10^{ème}
Aux Bons Crus - Paris 11^{ème}
Les Niçois - Paris 11^{ème}
L'Européen - Paris 12^{ème}
La Cagouille - Paris 14^{ème}
La Vera Pizza Napoletana - Paris 15^{ème}
L'Auberge Dab - Paris 16^{ème}
La Causerie - Paris 16^{ème}
La Kontxa - Paris 16^{ème}
Les Marches - Paris 16^{ème}
Le Petit Pergolèse - Paris 16^{ème}
PleineTerre - Paris 16^{ème}
Alfredo Positano - Paris 16^{ème}
Le Paris Seize - Paris 16^{ème}
Chasse Marée - Paris 16^{ème}
Le Dôme Villiers - Paris 17^{ème}
L'Entregdeu - Paris 17^{ème}
Le Diplomate - Paris 17^{ème}
Chez Fred 1945 - Paris 17^{ème}
Jujube - Paris 18^{ème}
Le Boeuf Couronné - Paris 19^{ème}
Sébillon - Neuilly
La Cantine du Troquet - Rungis
Les Hamptons - Rueil-Malmaison
Eugène Eugène, Puteaux
Durant Dupont - Neuilly-sur-Seine
Le Menu Palais - La Vallée Village, Serris





Fromagers

Fromagerie Laurent Dubois Bastille - Paris 4^{ème}
Fromagerie Laurent Dubois Maubert - Paris 5^{ème}
La Coop' - Paris 6^{ème}
Marie-Anne Cantin - Paris 7^{ème}
Maison Quatrehomme - Paris 7^{ème}
Fromagerie Saint-Honoré - Paris 8^{ème}
Laurent Bouvet - Paris 10^{ème}
Paroles de Fromagers - Paris 10^{ème}
Fromagerie Laurent Dubois Lourmel - Paris 15^{ème}
La Ferme du Hameau - Paris 15^{ème}
Fromagerie Mozart - Paris 16^{ème}
Fromagerie Laurent Dubois Auteuil - Paris 16^{ème}
Fromagerie des Gourmets - Rueil-Malmaison
Fromagerie La Mère Michel - Levallois
Fromagerie la Mère Michel Raspail - Levallois
Maison Vimond - Malakoff
Les Fromages Divins - Fontenay Sous-Bois
Les Fromages Divins - Saint-Mandé
Crèmerie de Montreuil - Versailles



Beillevaire Saint-Paul - Paris 4^{ème}
Beillevaire Mouffetard - Paris 5^{ème}
Beillevaire Saint-Martin - Paris 10^{ème}
Beillevaire Picpus - Paris 12^{ème}
Beillevaire Bizot - Paris 12^{ème}
Beillevaire Daudet (Alésia) - Paris 14^{ème}
Beillevaire Delambre - Paris 14^{ème}
Beillevaire Raymond Losserand - Paris 14^{ème}
Beillevaire Saint-Charles - Paris 15^{ème}
Beillevaire Rue du Docteur Blanche - Paris 16^{ème}
Beillevaire Porte de Saint-Cloud - Paris 16^{ème}
Beillevaire Bayen - Paris 17^{ème}
Beillevaire Ternes - Paris 17^{ème}
Beillevaire Belleville - Paris 20^{ème}
Beillevaire Saint-Mandé - Saint-Mandé
Beillevaire Les Lilas - Les Lilas



Cavistes - Epiceries

Le Comptoir de la Gastronomie - Paris 1^{er}
La Cave de Joël Robuchon - Paris 7^{ème}
Cavavin - Paris 14^{ème}
La Cave à Millésimes - Paris 15^{ème}
La Cave du 16^{ème} - Paris 16^{ème}
La Petite Epicerie - Paris 16^{ème}
La Cave de Gally - Ferme de Gally,
Saint-Cyr L'Ecole



Inclassables

Le Garde Robe - Paris 1^{er}
A l'Heure du Vin - Paris 2^{ème}
La Fourmi ailée - Paris 5^{ème}
Les Petits Crus - Paris 11^{ème}
Il Wine Bar - Paris 15^{ème}
L'Eté en Pente Douce - Paris 18^{ème}



Hôtels

Le Chateaubriand - Paris 8^{ème}
Le Washington - Paris 8^{ème}
Hotel Monsieur George - Paris 8^{ème}
Mercure Porte d'Orléans - Paris 14^{ème}



Boulangers

L'Essentiel - Paris 5^{ème}
Frappe - Paris 11^{ème}
L'Essentiel Paris 12^{ème}
L'Essentiel - Paris 13^{ème}
L'Essentiel - Clamart

12 au 20 novembre 2022



PARIS
cheese
and wine
WEEK 2022



Service de Presse :

Paris Cheese and Wine Week
Agence Essentiel PR
Jean-François Hesse
06 16 41 22 23
hesse@essentielp.fr

Partenariats :

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