



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 filorègle d'animations et de RDV résolument gourmands mettant à l'honneur Vins et Fromages partout dans Paris et sa région, invitant les épicuriens 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, bistrot, 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, boulangers, cavistes et 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 boulangers de talent et des hôtels de style
 - Christian Le Squer, 3 étoiles Michelin au restaurant le Cinq - Hôtel Four Seasons George V, 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 vigneron 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 et explorer grâce au Savoie Cheese & Wine Tour et 18 cuvées spécialement sélectionnées 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 fi ère d'annoncer qu'elle investira le « meilleur restaurant du monde » (cf la liste 2020). Au programme, trois mariages coups de coeur s'appuyant sur les pâtes et affi nages d'exception de la Maison Quatrehomme associées à l'expertise et l'audace des sommeliers du Quai Conti fi gureront 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



La Boutique Dassaï Robuchon

La Boutique Dassaï Robuchon fi gure un trait d'union entre Hiroshi Sakurai et l'univers de Joël Robuchon avec l'ambition de marier le saké et notre gastronomie nationale. Tour à tour boutique, restaurant, pâtisserie, bar à saké, une rencontre entre la France et le Japon et de délicieuses expériences en perspective pour la Paris Cheese & Wine Week :

A la boutique, cagette fromages Beillevaire et Saké Dassaï – 29,70€

Au Restaurant : Fromages et Saké – 15€

Soirée du 16 Septembre 30€/ personne

Dégustation et accords fromages Beillevaire et Saké Dassaï

La boutique Dassaï Joel Robuchon, 184 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris



Atelier Robuchon Etoile

Combo gagnant à ne pas manquer du côté de l'Atelier Robuchon Etoile avec deux cuvées de choix issues des Vins de la Sélection Joël Robuchon associés aux incontournables fromages de Marie Anne Cantin.

Pouilly Fumé 2018 – Joël Robuchon Sélection

Abbaye Sainte-Marie de Pierredon – Joël Robuchon Sélection

Fromages de Marie Anne Cantin

Atelier Robuchon Etoile, Drugstore Publicis 133 av des Champs-Élysées 75008 Paris

Restaurant Palais Royal

Du 11 au 19 septembre, l'élégante et gastronomique adresse de Philip Chronopoulous, récompensée d'une étoile au guide Michelin, dévoilera une proposition originale et empreinte de fraîcheur avec :

Crème glacée à la fête, tomates marinées et granola au basilic - A associer au choix avec la cuvée « Meyssoniers » 2019 M. Chapoutier, Crozes- Hermitages blanc Vallée du Rhône, ou 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 avec un assortiment de canapés de bienvenue et 5 bouchées signatures sublimant les fromages italiens (également servis 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

Restaurant Le Cinq

En tant que parrain et ambassadeur de cette semaine du goût fêtant Vins & Fromages, Christian Le Squer régaler les papilles de ses convives en conséquence dès l'amuse bouche au Cinq restaurant trois étoiles de l'hôtel Four Seasons George V pour une réouverture plus qu'attendue !

En amuse bouche : Gaufre au parmesan avec la Cuvée Grand Siècle

Laurent-Perrier Le Cinq, 31 Av. George V 75008 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 complétées 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 vins crus dont la Maison est prodigue.

Nomicos - 16 Avenue Bugeaud, 75016 Paris

Armani Ristorante

Du 11 au 19 septembre, une alléchante proposition signature intégrant un fin fromage de chèvre de la Botte et accompagnée d'une superbe cuvée en accord vous attend à l'Armani Ristorante, une étoile au guide Michelin.

Risotto alle erbe mediterranee - Risotto aux herbes méditerranéennes
fromage de chèvre "Ficus Bio" de race "Girgentana" - figues - En accord
avec Didyme Malvasia Salina IGT 2016 - Tasca D'Almerita - Prix 55€

Armani Ristorante, 7 place du Québec 75006 Paris



Restaurants, Baseries & Bistrots

Bistrot Closerie des Lilas

Coup de cœur 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, gougères 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. Cette institution du 16ème arrondissement proposera à l'occasion de la semaine de l'événement

Rôti de veau Orloff – portion à 24 € - Salade de tartine de chèvre chaud sur son lit de jambon (15€) - Plateau de fromages selon arrivage 10€ - A marier avec : Domaine Samuel Billaud – Bourgogne d'Or 2020 Bouteille : 36 € – Verre 8 €

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. Pour la Paris Cheese and Wine Week, un exceptionnel plateau de fromages à malicieusement accorder avec une belle syrah auvergnate !

Plateau de Fromages – 12€

A marier avec Côte d'Auvergne – Le Damas Noir – Domaine Goigoux – 34 €

La Ferrandaise - 8 Rue de Vaugirard, 75006

Mori Venice Bar

Pour la Paris Cheese & Wine Week, ce temple de l'Italie à Paris signé Massimo Mori mettra à l'honneur une délicieuse spécialité : La Fonduta di Bagoss. Elaborée à partir d'un fromage rare au lait cru, légèrement écrémé et safrané, cette authentique recette de fondue originaire de la région de Brescia dévoile des senteurs et des arômes de foin frais, de safran avec un goût d'amandes légèrement piquant.

FONDUTA DI BAGOSS - Fondue d'un fromage rare de la vallée de Caffano à Brescia - Servie avec un verre de Sassella rouge – Maison Mamete & Prevostini - Prix plat + verre de Vin 12 cl = 42€

Mori Venice Bar - 27 Rue Vivienne 75002 Paris



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 :

- **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 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



Holy

De belles réjouissances en perspective du côté du passage Verdeau et du cadre privilégié du Holy avec des Cheesy Brunchs et les fabuleux fromages signés Quatrehomme !

Samedis 11 et 18 septembre - Cheesy Brunch au Holy - un petit plateau de fromage et un verre de vin bio au sein de la carte sélectionnée avec Les Grappes - Formule Brunch à partir de 19 €

Du 13 au 17 septembre - 1 vin 1 fromage/jour - Une assiette de fromage – parmi 5 fromages sélectionnés chez Quatrehomme + un verre de vin - Prix 11€

Holy Restaurant - 23 Pass. Verdeau - 75009 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 réglera 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 ! Cette adresse entièrement consacrée aux accords fromages et vins proposera pour l'événement un Cheese Gaming, déclinaison du Wine gaming, concept déjà mis en place par les Petits Crus et associant 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 - 37,90€/personne pour un groupe de 4 - et bien sûr, jusqu'à 4 personnes, un menu à 12€ par personne, restaurant à découvrir.

Les Petits Crus- 13 Rue St Sabin, 75011 Paris

Les Jallès

Au sein de cette brasserie parisienne servant une cuisine bourgeoise de saison avec convivialité, les belles propositions fromagères seront à l'honneur pour la Paris Cheese & Wine Week :

Filet de Bœuf « Simmenthal » rôti , Persillade de Pommes Grenailles au ~~Corné fruité~~ Jus au Poivre de Madagascar – 35

€ Magret de Canard de Challans à la ~~Tome de Fleurs~~ Mousseline de Carottes au Cumin , Jus réduit- 28 €

Une assiette ~~Tentacule~~ Jura aux Fleurs de Montagne servi avec un verre Pouilly Fumé Domaine du Boissier 2018 – 23 € Un Soufflé au Beaufort, Mesclun niçois au Xérès servi avec un Gewurztraminer de la Famille Ogel 2018 – 23 € Les Jallès, 14 Rue des Capucines 75002 Paris

Brasserie Baroche

Création signature et hautement régressive à découvrir pour la Paris Cheese & Wine Week dans la belle brasserie de David Baroche à deux pas des Champs Elysées :

Saucisse à la ~~Tome d'Abondance~~ et figues confites, Mousseline de pommes de Terre et noisettes grillées 17€ - Accord proposé avec un vin blanc Melon de la Soeur Cadette

Brasserie Baroche, 101 Rue la Boétie, 75008 Paris



Roger La Grenouille

Régalade à l'horizon chez Roger la Grenouille pour la Paris Cheese and Wine Week ! Les fromages du MOF Laurent Dubois côtoieront des propositions de circonstance et une sélection de jolis crus :

Assiette de trois fromages de la Maison Laurent Dubois - Croque Monsieur au Beaufort

A marier avec le Saint Aubin 1er Cru Blanc Hubert Lamy ou Entropie Rouge Corse – Domaine Falcucci – 9€ le verre

Roger la Grenouille, 28 Rue des Grands Augustins, 75006 Paris



Emporio Armani Caffè

Une délicieuse création signature et un accord vin qui risquent bien de faire des émules dans le décor chic et feutré de l'Emporio Armani Caffé :

“Arancino” de riz au Parmigiano Reggiano de vache blanche modénaise 36mois, poivre sauvage, huile d'olive extra vierge” En accrod avec Coratina des Pouilles MANZONI BIANCO – Marca Trevigiana – IGT 2018 Cecchetto – Incrocio Manzoni - Plat et vin 30€

Emporio Armani Caffè, 149 bd Saint-Germain 75006

Oplato

Comme à l'accoutumé le meilleur du terroir vous attend sur un plateau chez Oplato ! A découvrir du 11 au 19 septembre :

Une ~~planche de fromages~~ spéciale Paris Cheese and Wine Week avec les délices d'un fromager affinéur de renom !

Oplato, 69 rue de Charonne 75011 Paris



Restaurant Alphonsine

Un lieu de plus qui se joint à la fête dans la gourmande rue du Docteur Blanche, RDV au restaurant Alphonsine, le nouveau bar à tapas d'Hugo Desnoyer :

Pour l'apéro : grande planche de fromages à 18€ - Sélection dégustation de fromages pour le dîner 10€ - à marier avec : Cuvée les Oies, Domaine de la Cavalière Blanc VDF : 10 le € verre / 38€ la bouteille - Cuvée Pink Flamingo 2020, Domaine de la Cavalière Rosé VDF, 7€ le verre / 38€ la bouteille, Rouge Domaine Moulette Fleurie 2019 : 11€ le verre / 44€ la bouteille

Alphonsine, 28 rue du docteur blanche. Paris, 75016.

La Vera Pizza Napoletana

Le fromage transalpin en fête chez Guillaume Grasso, au sein de ce temple de la pizza napolitaine !

Antipasti - Mozzarella di bufala Dop 9€ - Provola 9€ - Parmigiana Reggiano affiné 24 mois 7€ et bien sûr toujours les incroyables pizze maison avec la crème des fromages italiens - Rosso di montalcino 38€ - Brunello di montalcino 70€ - Aglianico del taburno 39€

Guillaume Grasso, La Vera Piza Napoletana, 45 Rue Brancion, 75015 Paris

Le Millésime - Mercure Paris Portes de Versailles Expo

On se réglera du côté de la Porte de Versailles au Restaurant Le Millésime avec :

Une planche composée de 5 Fromages AOP (Brie de Melun, Reblochon, Comté, Fourme d'Ambert, Picodon), servie avec une variété de pain tranchés et quelques cerneaux de noix - 15€.

En prime, un bel accord avec au choix un verre de Chablis ou un verre de Brouilly à 8€.

Le Millésime, Mercure Paris Porte de Versailles Expo 36-38 Rue du Moulin 92170 Vanves



Tendances



Sinner

A l'occasion de cette semaine gourmande, l'insolite Sinner invitera une fois de plus au voyage et au métissage, en plein coeur du Marais, avec un bol 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 signée 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 fête I.G.P. Une proposition que viendront sublimer deux suggestions d'accords : Isère Balme 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 Aîné, 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 Richelin, 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, capaccio 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

Fromagers

Saisons Paris

Cette fromagerie d'exception, récompensée 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 côté 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 parfaite - Fromages et chocolats - 15€/personne
- Animation 7 - Quel Arôme ! Comment aromatiser un Fromage frais égouté

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 coeur. 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, sous la houlette de Tristan Monteiro et conduite par une équipe de passionnés propose la crème de la crème des fromages et produits de nos régions. Avis aux amateurs ! Pour la Paris Cheese and Wine Week, trois belles et bonnes 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

Le Claqué Fromage

Lieu de vie, fromager affineur, restaurant, cave à vin et à manger, le Claqué Fromage est le repaire incontournable de tous les épicuriens du 9ème et d'ailleurs. Programme alléchant pour la Paris Cheese and Wine Week avec des fromages en direct de leur cave d'affinage, sélectionnés et affinés spécialement pour la semaine et à découvrir via une formule élaborée pour l'événement :

Formule spéciale Paris Cheese & Wine Week : Une dégustation de 10 fromages en accord avec 4 petit verres de vins (7Cl au lieu de 14Cl) + un alcool surprise

Offre proposée pour 2 personnes à un tarif de 25€/personne - Disponible sur réservation préalable Le Claqué Fromage - 49 Avenue Trudaine 75009 Paris

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 pétale 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

Fromagerie Beillevaire Paris Bayen

De nombreuses découvertes gourmandes en perspective au sein de la toute nouvelle boutique parisienne de l'incontournable « producteur, fromager, crémier » Beillevaire :

Toute la semaine : découverte des fromages et crémeries Beillevaire - Voyage au pays de Machecoul : du Machecoulais au Crémets Nantais - Dégustation vins et fromages de nos régions

Le week-end : réalisation d'un plateau fromage en direct

Fromagerie Beillevaire Paris Bayen, 7 Rue Bayen, 75017 Paris

Cavistes et Boulangers

La Cave de Joël Robuchon

Programme haut en couleurs au sein de la cave de Joël Robuchon qui proposera des dégustations gratuites Vins & Fromages ainsi qu'une offre spéciale 5 bouteilles achetées la 6ème offerte. A ne pas manquer également l'huile d'olive sélection Joël Robuchon.

Pendant toute la semaine Dégustations gratuites de vins et fromages de 12 h à 19h - 5 bouteilles achetées la 6ème offerte :

Pouilly Fumé bio – fromage de chèvre du Val de Loire

Gigondas 2015 biodynamique – fromages de Provence-Alpes Côte d'Azur

Vacqueyras 2016 biodynamique – fromages de Provence-Alpes Côte d'Azur

IGP Alpilles Abbaye de Pierredon 2015 bio – fromages de Provence-Alpes Côte d'Azur

Faugères grandes bastides 2016 – fromages d'Occitanie

Vin de Murcia Las Gateras – Manchego

Huile d'olive – fromage de chèvre frais

La Cave de Joël Robuchon - 3 rue Paul Louis Courier 75007 Paris



Cavavin Paris 14

Ça pétillle du côté de Cavavin Paris 14 qui proposera une riche semaine de dégustations avec des animations en accès libre sublimes par les belles pâtes d'un artisan fromager du quartier.

Samedi 11 septembre 2021 – de 16h à 20h - Dégustation des Champagnes Forget-Brimont Premier et Grands Crus de la Montagne de Reims

Mercredi 15 septembre 2021- de 16h à 20h - Accord Fromages et Bordeaux : Château Clarisse à Puisseguin Saint-Emilion

Jeudi 16 septembre 2021- de 16h à 20h - Accord Fromages et Rhum avec les rhums vieux du Panama - Famille Varela, distillerie Abuelo.

Vendredi 17 septembre 2021 - de 16h à 20h - Accord Fromages et vins

Blancs de Loire : Les Vouvray secs, moelleux et effervescents de Nicolas Brunet

Samedi 18 septembre 2021 - de 16h à 20h - Accord Fromages et Champagne blancs de blancs de chez EPC. Cavavin Paris 14, 59 Rue Raymond Losserand 75014 Paris

Cavavin Paris 16

Outre l'incontournable RDV dégustation proposé en présence de Gilles Perrier dans le cadre du Savoie Cheese & Wine Tour, foisonnant programme de dégustations au sein du Cavavin de la rue Duban agrémenté des Fromages de la Ferme de Passy et des pains de la boutique Philippe Conticini.

Samedi 11 septembre 2021 - 12h00 - 19h00 - Dégustations des Champagnes de la Maison Bouché - Brut Réserve Blancs de Noir - Champagne Bouché Millésime 2006 - Parmesan, Brie et Comté

Mercredi 15 septembre 2021 - 17h00 - 21h00 - Château La Roque La Cupa – Pic Saint-Loup 2018 - Chateau La Roque – Coteaux du Languedoc blanc 2019 - Morbier et Beaufort

Jeudi 16 septembre 2021 - 17h00 - 21h00 - Domaine Michel Viré Clessé - Viré Clessé Vieilles Vignes 2017 et 2018 - Fromages de chèvre Vendredi 17 septembre - 17h00 - 21h00 - Ron Abuelo, Rhum emblématique du Panama - 12 ans, XII Two oaks, XV Oloroso, XV Napoléon et XV Tawny - Assortiments de vieux comtés

Samedi 18 septembre - 12h00 - 19h00 - Domaine Jean Perrier & Fils en présence de Gilles Perrier - Apremont, Roussette de Savoie, Chignin Bergeron et Mondeuse - Fromages de Savoie

Cavavin Paris 16, 9 Rue Duban, 75016 Paris



Cavavin Poncelet Paris 17

Très beau programme du côté du Cavavin la Rue Poncelet qui mettra à l'honneur whiskies, vignoble ligérien, Viré Clessé et les fines bulles de la Maison de Champagne Bouché. Des animations gratuites en accès libre et les exceptionnels fromages de la Maison Alléosse !

Samedi 11 septembre 2021 - 17h00 - 19h00 - Animation par Les Whiskies du Monde avec Joffrey Rolland - Whisky Togouchi Pure Malt et Fromage Shropshire - Rhum Cihuatan Indigo et fromage Carublu Bleu

Jeudi 16 septembre 2021 - 15h - 18h30 - La Loire à l'honneur - Pouilly Fumé du Domaine Pabiot avec un Pouligny Saint Pierre Fermier - Cour Cheval des Gros domaine Bellier avec un Cabri des Gros

Vendredi 17 septembre 2021 - Le Domaine Michel à Viré Clessé - 11h00 - 13h30 - Viré Clessé Tradition du Domaine Michel avec un Fourme Montbrison - Viré Clessé Vieilles Vignes du Domaine Michel avec une Tomme de Brebis

Samedi 18 septembre 2021 - Le Champagne Bouché à l'honneur - 17h30 - 19h00 - Champagne Bouché Cuvée Réserve et Champagne Bouché Millésime 2006 avec un Parmigiano Reggiano

Cavavin Paris 17 Poncelet, 21 Rue Poncelet 75017 Paris

Cavavin Paris Le Bon Paris 17

Fromages de chez Beillevaire et pains de la Maison Letessier pour une riche semaine de dégustation du côté du Cavavin de la rue Lebon.

Samedi 11 septembre 2021 - 15h00 - 17h00 - Animation par Les Whiskies du Monde avec Joffrey Rolland - Whisky Togouchi Pure Malt et Fromage Shropshire - Rhum Cihuatan Indigo et fromage Carublu Bleu

Jeudi 16 septembre 2021 - 15h - 18h30 - Direction le Sud - Secret d'Oc Vermentino et La Chapelle & Coteaux Varois du Domaine Gayolle - Fromage Tomme aux 7 fleurs d'Ardèche

Vendredi 17 septembre 2021 - 15h00 - 18h00 - Le Domaine Michel à Viré Clessé en présence de Franck Michel - Viré Clessé Tradition du Domaine Michel avec un Chèvre du Maconnais Sec Viré Clessé Vieilles Vignes avec Chèvre Trèfle du Perche

Samedi 18 septembre 2021 - 15h00 - 17h30 - Le Champagne Bouché à l'honneur en présence de Delphine Bouché -- Champagne Bouché Cuvée Réserve et Champagne Bouché Millésime 2006 avec Chaource et Brillat Savarin

Cavavin Paris Le Bon, 15 Rue Lebon 75017 Paris

Boutique Yves Legrand Issy les Moulineaux

La boutique Yves Legrand d'Issy les Moulineaux est une ode à la vigne et à la convivialité. Cette caverne d'Ali baba à l'ambiance hors du temps recèle de quelques mille références proposées agrémentées de fins produits d'épicerie fine. Très beau programme pour la Paris Cheese and Wine Week avec des fromages en direct de vigneron également producteurs mais aussi en provenance des artisans du quartier :

Dégustation toute la semaine d'accords fromages et vins : « les accords audacieux » - Une box apéro wine and cheese sera proposée à emporter - Un atelier accords vins fromages comme vous ne les avez jamais vu, le jeudi soir sur inscription (places limitées)

Boutique Yves Legrand, 113 bis Av. de Verdun, 92130 Issy-les-Moulineaux



Chemin des Vignes Paris

Même ambitieux programme qui s'inscrit dans une réelle volonté de partage et d'échange chez Chemin des Vignes, rue Pasquier dans le 8ème, où les sommeliers vous accueillent avec passion et professionnalisme dans cette cave à manger de poche où l'on boit bien et grignote bon :

Dégustation toute la semaine d'accords fromages et vins : « les accords audacieux » - Une box apéro wine and cheese sera proposée à emporter - Un atelier accords vins fromages comme vous ne les avez jamais vu, le jeudi soir sur inscription (places limitées)

Chemin des Vignes, 7 Rue Pasquier, 75008 Paris



Les Caves du Louvre

10 fromages en accord avec 10 vins au cœur de Paris dans une cave historique ! C'est la très belle promesse des Caves du Louvre à l'occasion de la Paris Cheese and Wine Week. A vos marques, déjà une première session programmée le mercredi 15 Septembre à 19h00 avec à la clé une superbe dégustation fromages et vins :

Une visite guidée des Caves du Louvre suivi de 2h de dégustation de vin et fromage avec un sommelier. Découverte d'une sélection de 5 vins blancs et 5 vins rouges avec une sélection de fromages d'Eric Lefebvre (MOF) - Prix 99€ par personne

Les Caves du Louvre, 52 rue de l'Arbre Sec, Paris 1^{er}

Patrick Gomez

Par passion du pain, il y a plus de 10 ans, Patrick Gomez s'est lancé dans le métier de la boulangerie avec une ambition : fabriquer de bons pains bio aux recettes authentiques. Aujourd'hui, avec son équipe, il produit chaque jour des pains fabriqués artisanalement avec des farines locales issues de l'agriculture biologique, et les livre aux restaurants et épiceries de Paris et d'Ile-de-France. Pour les particuliers, les pains peuvent être commandés directement via son site patrickgomez.paris et livrés à vélo dans Paris.

Pour la Paris Cheese & Wine Week, livraison gratuite à vélo dans Paris pour toutes les commandes de plus de 15€ !

Patrick Gomez, site internet : patrickgomez.paris



Boulangeries L'Essentiel

Que serait un sublime plateau de fromage sans un bon pain ? Pour la Paris Cheese & Wine Week, direction les boulangeries l'Essentiel pour découvrir la tourte de Meule biologique sur levain naturel lauréate du concours du meilleur pain bio de France 2019. Ce pain à la farine de blé bio semi complète moulu sur meule de pierre et au levain naturel dispose d'une excellente conservation sur plusieurs jours et est parfait pour accompagner les plateaux de fromages.

Boulangeries l'Essentiel

2 Rue Mouffetard, 75005 Paris

73 Bd Auguste Blanqui, 75013 Paris

89B Rue de Tolbiac, 75013 Paris

Paul Rue de Buci

Comment célébrer vins et fromages sans inclure les accords avec les pains, autre fleuron de notre patrimoine gastronomique ? A découvrir ainsi au PAUL - rue de Buci des planches de dégustation et des tartines fromagères, agrémentées de conseils pour des associations toujours plus gourmandes.

Paul - 77 Rue De Seine, Rue de Buci, 75006 Paris



RDV sur le site parischemeandwineweek.com pour retrouver le programme régulièrement mis à jour, la liste des lieux en attente de programme

Des animations également prochainement dévoilées dans les lieux suivants :

- Alfredo Positano, 7 bis Rue de Boulainvilliers, 75016 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
- Vins d'Auteurs - Place du 11 Novembre, 92240 Malakoff
- Levain le Vin - 83 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010 Paris
- Les Epiciers, 33 Rue de Montmorency, 75003 Paris



Programme du Savoie Cheese and Wine Tour

« Événement 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, boulangers 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, sous la houlette de Nathalie Quatrehomme, au fil du grand comptoir central du vaisseau amiral de cette maison synonyme d'excellence et d'affinages d'exception, les amateurs pourront retrouver 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 10ème & La Ferme du Hameau Paris 15ème

La fine et pédagogue équipe de Paroles de Fromagers et de la Ferme du Hameau accueillera aussi bien dans le 10ème que dans le 15ème 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'Apremont 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 coeur de Paris, un expert fromager et un professionnel 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 : Accords vins & fromages de Savoie pour 2 personnes – 49€

2 verres de vin blanc de Savoie Monfarina du domaine Giachino (2020) - 1 part de Beaufort Alpage 2020 au lait cru de vache affiné par la maison Buttay en Savoie - 1 part de Tomme de chèvre fermière au lait cru de la famille Beauquis en Savoie - 2 verres de Vin rouge de Savoie Black Giac Mondeuse du domaine Giachino (2020) - 1 part de Tomme des Aravis, fromage fermier au lait cru de vache produit par Ophélie et Jimmy Gay en Haute-Savoie - 1 part de Reblochon fermier AOP, fromage au lait cru de vache affiné par Pierre Gay en Haute-Savoie

A la fromagerie : Accords vins & fromages de Savoie pour 4/5 personnes – 54€

1 bouteille de Vin blanc de Savoie Monfarina du domaine Giachino (2020) - 200g de Beaufort Alpage 2020 AOP, fromage au lait cru de vache affiné par la maison Buttay en Savoie - 200g de Tomme de chèvre fermière au lait cru de la famille Beauquis en Savoie - 1 bouteille de Vin rouge de Savoie Black Giac Mondeuse du domaine Giachino (2020) - 200g de Tomme des Aravis, fromage fermier au lait cru de vache produit par Ophélie et Jimmy Gay en Haute-Savoie - Un demi Reblochon fermier AOP, fromage au lait cru de vache affiné par Pierre Gay en Haute-Savoie

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 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 pousse - 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 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. Les chèvres du Père Fabre côtoieront l'Apremont Clos Saint-André 2019 et le Pinot Noir 2020 du domaine Ravier de la sélection Savoie mis à l'honneur au verre et en bouteille pendant tout le mois.

La Cagouille - 10 place Constantin-Brancusi, 75014 Paris

Renoma Café

Une passerelle entre la Savoie et New-York au Renoma Café où les spécialités cheesy à la sauce new-yorkaise se verront sublimes d'un fin choix de cuvées de la sélection Savoie de l'événement:

Chiffonnade de Gouda à la Truffe 12,5€ - Renoma Cheeseburger & French Fries – 21€ – Carpaccio de coeur de Boeuf, pesto & parmigiano, frites & salade – 20€ - Omelette Mister du Renoma, Pastrami & Truffe d'été, French Fries ou salade de 25€ - The Real Mac & Cheese (avec Truffe +8) – 20€

A marier avec 4 belles cuvées savoyardes : Domaine Jean Vullien & Fils Mondeuse Saint-Jean de la Porte 2020 - Domaine Pascal Paget Apremont - Cave de Cruet Jacquère Fleur Blanche 2020 - Domaine Dupraz Apremont Montracul 2020

Renoma Café, 32 Avenue George V - Rue Pierre Charron, 75008 Paris



Le Cheese Geek

Attention insolite, ludique et très gourmand ! Le Cheese Geek organisera deux ateliers dédiés à la Savoie avec des dégustations de vins de la sélection en accord avec des fromages savoyards. Une expérience à part entière qui se déroulera sous forme de jeux (quiz, blind tastings...) où les participants seront invités à trouver les/leurs accords parfaits !

2 ateliers uniques et ludiques dédiés à la Savoie - 18 septembre à 18h00 & 19 septembre à 13h00

- 60,00 € par personne - 1h30 de fun et de plaisir ! - Seulement 12 places disponibles par session !

Le Cheese Geek, 31 Rue Sainte-Marthe, 75010 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 des produits savoyards de qualité. La Savoie naturellement à l'honneur pour la Paris Cheese and Wine Week :

Offre spéciale après Beaufort Vins de Savoie - Un événement dégustation en présence de Philippe Gissardier, 2 dégustations animées par un professionnel des Vins de Savoie sur réservation (différents beauforts, tomme de savoie et reblochon) ainsi que 3 verres de 6cl par personne

La Coop - 9 Rue Corneille, 75006

Julhès

Chez Julhès, la passion de la gastronomie et des bonnes choses est une histoire de famille. A la fois, boulangerie, pâtisserie, fromagerie, caviste et traiteur, l'enseigne proposera des animations sur les accords Vins et Fromage avec des cuvées de Savoie à l'honneur mais aussi des événements et des offres spéciales autour des associations whiskies fromages avec des coffrets dédiés :

Samedi 11 septembre 17h à 20h au 54 Rue du Faubourg St-Denis : Animation sur le pairing Whisky + Fromages - Un coffret Whisky + Fromages sera proposé en offre spéciale, sélectionné personnellement par Nicolas Julhès, à découvrir le jour J

Samedi 18 septembre 17h à 20h au 31 Rue St-Maur : Animation sur le pairing Vins + Fromages - Un coffret Vins + Fromages sera proposé en offre spéciale, sélectionné personnellement par Nicolas Julhès, à découvrir le jour J

Julhès 10^{ème} - 54 Rue du Faubourg Saint-Denis - 28 Rue du Faubourg Poissonnière - 59 Rue du Faubourg

Saint-Martin 75010 Julhès 11^{ème} - 31 Rue Saint-Maur - 129 Boulevard Voltaire - 120 Rue de Charonne 75011



Ô Château

Elu « Meilleur bar à vin de Paris », arborant une carte de plus de 1000 références et 50 vins au verre, Ô Château 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 coeur 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 Abymes - 2019 et Chèvre frais
- Domaine Céline Jacquet - Mes Aïeux - 2017 et Tomme de Savoie affinée
- Domaine Vullien Jean et Fils - 2020 et Manigodine

Ô Château, 68 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris

Cavavin Paris 16

A vos agendas, outre le riche et foisonnant programme de dégustations et de rencontres avec des vigneron 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

Fromagerie Mozart & Fromagerie des Gourmets

Saveurs et gourmandise du côté de l'Avenue Mozart ainsi qu'à Reuil Malmaison avec 2 RDV dégustations les 11 & 18 septembre qui associeront judicieusement fromages et vins de Savoie. Ainsi Manigodine & Tomme de Savoie seront à découvrir et à marier avec l'Apremont de Yannick Huchet et de la Mondeuse Saint Jean de la Porte 2020 du Domaine Jean Vullien & Fils.

Fromagerie Mozart, 48bis Av. Mozart, 75016 Paris

Fromagerie des Gourmets 2bis Rue du Château, 92500 Reuil-Malmaison

« 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 chez Formaticus (détails annoncés prochainement sur le site internet parischeeseandwineweek.com)



Nos
partenaires
médias

Gourmets &
les passions du goût, le goût des passions

Les Pieds
dans
Le Plat
Le blog de Gilles Padlewski

Do **PARIS**

RVI
Revue des Vins de France
Le magazine des vins de France à l'échelle
internationale

750g
De la vie dans la cuisine !



Morgan
Abbou



Vanessa
Besnard

Le Parisien

Nos
sponsors

CHÂTEAU DE
CHANTEGRIVE

DOMAINE
DES
PONCETYS

CHEVRES
ALAIN JOUSSEAUME



GÉRARD BERTRAND

PAYS DE RAMBOUILLET
**FERME DE
LA TREMBLAYE**

FOURNIER
— PÈRE & FILS —
SANCERRE • FOUILLY-FRÈRE • MENETOU-SALON



Nos partenaires

Hôtels

Splendide Royal Paris
Mercure Paris Boulogne
Mercure Paris Porte de
Versailles Expo

Boulangers

Paul
Buci 6^{ème}
L'Essentiel 5^{ème}
L'Essentiel 12^{ème}
L'Essentiel 13^{ème}
Patrick Gomez, Noisy Le Sec

Bars à vins

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

Caves

La Cave de Joël Robuchon
Caves du Louvre
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 & bistros

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
Monbleu Faubourg Montmartre
Holy Restaurant
Le Grand Véfour
Nomicos
La Ferrandaise
Le Comptoir des Fables
Les Petits Crus
Les Noces de Jeannette
Les Jalles
Le Cinq
Mori Venice Bar
Emporio Armani Caffè
Dassaï Robuchon
L'Atelier Robuchon Etoile
Alfredo Positano
Brasserie Baroque
Alphonsine Paris 16^e



Service de Presse :

Partenariats :

