



Paris Cheese & Wine Week



Une 6^{ème} édition au sommet

Et de 6 ! Que de chemin parcouru depuis la création du salon « Cheese Day » en 2016 par Jean-François Hesse (fondateur de l'agence Essentiel PR). Après trois éditions au succès immédiat, cet épurien chevronné décide rapidement de faire voyager cet alléchant concept à New York où l'événement prendra sa forme actuelle avant un retour en grandes pompes à Paris en 2021 et 2022.

Vins & Fromages : un duo inséparable et l'une des raisons pour lesquelles ce grand festival épurien, qui leur est dédié le temps d'une semaine haute en couleurs, prend des allures de RDV gourmand incontournable. Pour ce millésime 2023, les réjouissances atteignent de nouveaux sommets avec plus de 150 lieux fêtant, chacun à leur manière et en « leurs murs », Vins & Fromages aux quatre coins de la capitale du 18 au 26 novembre. En parallèle, l'aventure continue également de s'écrire en Savoie, avec une édition régionale faisant figure de savoureuse avant-première (11 au 18 novembre).

3 prestigieux parrains

Cet événement convivial mais aussi synonyme d'excellence fédère toques prestigieuses et étoilées, Meilleurs Ouvriers de France, et s'appuie, comme en 2022, sur le soutien d'un prestigieux trio de parrains, chacun référence incontestable en son domaine. Un casting 3 étoiles composé cette année de Nathalie Quatrehomme (à la tête de la Maison et des 5 fromageries éponymes), de Pierre Gagnaire (chef triplement étoilé) et d'Olivier Poussier (meilleur sommelier du Monde 2000).



Nathalie Quatrehomme



Pierre Gagnaire



Olivier Poussier





Les Vins de Savoie, au cœur de l'événement



On ne change pas une équipe qui gagne ! Pour la troisième année consécutive, les Vins de Savoie, leur diversité de cépages et leur large palette faisant rimer vins accessibles, viticulture engagée, mariages gagnants et cuvées de gastronomie, seront, en qualité de partenaires majeurs. au cœur de l'événement avec le Savoie Tour.

Investissant plus de 55 lieux parisiens, avec entre autres la mobilisation des 40 Repaires de Bacchus faisant toute la semaine la part belle à la richesse et aux séductions viticoles de la région, cet « événement dans l'événement » mettra en scène une sélection de 10 cuvées pépites réalisée spécialement pour l'occasion et offrant un panorama des multiples facettes de cette terre de vins singulière et en mouvement.



Une Grande Maison de Chablis

Aux côtés des Vins de Savoie en têtes d'affiche, la manifestation est fière de compter sur un autre invité de marque : le Domaine Alain Geoffroy. Véritable référence des Vins de Chablis, installée à Beines, avec 55ha de vignes, cette propriété familiale signe des cuvées fraîches, élégantes et minérales sublimant un terroir d'exception. Régulièrement primé lors des concours viticoles, un domaine à (re) découvrir, qui sera mis à l'honneur sur différentes tables partenaires dont celle du maestro Pierre Gagnaire à l'enseigne de Gaya.

Demandez le Programme

Il est là... gourmandise garantie pour ce millésime 2023 ! Fromagers, Grandes Tables, Restaurants, Cavistes, Bars à Vins, Hôtels.. Vins & Fromages s'offrent dans tous leurs états avec toujours plus d'expériences inédites à destination des gourmets franciliens.

Accords audacieux, offres alléchantes, un condensé de surprises qui laissera l'embaras du choix à chacun pour composer un parcours au gré de ses envies.

Sous la bannière du Savoie Tour ou au fil des différents arrondissements de Paris, le détail complet des réjouissances ci-après

Pour tout savoir et rester informé des actualités de l'événement, direction le compte Instagram  @parischeeseandwineweek et le site internet dédié www.parischeeseandwineweek.com qui accompagneront les « Cheese & Wine Lovers » dans leurs savoureuses expériences.





Le Savoie Tour

Quand le meilleur de la Savoie monte F Paris ! Expériences, menus, dégustations, cuvées de la sélection spéciale 2023...

Avec la complicité d'artisans et de restaurateurs passionnés, c'est un éventail d'animations célébrant la Savoie gourmande qui vous tend les bras le temps d'une courte semaine.

Comme une invitation à savourer aux quatre coins de la capitale, les délices d'une terre de gastronomie où Vins & Fromages font plus jamais bon ménage !





Fromageries Quatrehomme

Fromagers



De la rue de Sèviés m Issy-les-Moulineaux, un floiilège de **belles suipiises** et la **Savoie** en tête de file dans les **5 fromageiies** de notre maifaine 2023 **Nathalie Quatrehomme**.

Dégustations de **fromages affinés** et spécialités fromagées

Les **Vins de Savoie** m l'honneur avec une sélection de **coups de cœur** de la **Sélection 2023**



À découvrir dans les 5 boutiques de la Maison Quatrehomme

Sèviés, 62 rue de Sèviés, Païis 7^{ème}

Espéance, 32 rue de l'Espéance, Païis

13^{ème} **Maïtyis**, 26 rue des Maïlyis - Païis 9^{ème}

Rendez-Vous, 4 rue du Rendez-vous - Païis 12^{ème}

Fromagerie d'Issy,

9 rue du Généal Lecléic - Issy-les Moulineaux

Une collaboration exclusive Eric Kayser & Nathalie Quatrehomme

Fromagers / Boulangeries



À ne pas manqué Quand l'alliance des savoir-faire fait des étincelles ! Avec le concours de **Nathalie Quatrehomme**, la Maison **Kayser** dévoile en exclusivité une **création m fondée** pour ce millésime 2023.

Pain bñoché, íaclette fumée, ingrédients sélectionnés, le tout joliment toasté... place au **bun íaclette**, un pur plaisir disponible pour une durée limitée dans **deux boutiques** de cette maison de référence.

Le **bun íaclette** - 10 €

Pain bñoché au levain liquide naturel, savoir-faire Eric Kayser depuis 1996, **íaclette fumée affinée** par Quatrehomme, jambon Pince de Païis, galette de pomme de terre, saïchons, ciboules, tomates

Disponible en exclusivité chez :

Kayser Vendome, 33 rue Danielle Casanova, Païis 1^{er}

Kayser Duoc, 1 Boulevard du Mont'painasse Païis





Repaire de Bacchus

Cavistes



Pou ce millésime 2023, c'est l'ensemble des 40 boutiques franciliennes du Repaire de Bacchus qui se joint m la fête ! Offies spéciales, dégustations alléchantes avec les voisins fionageis, ce temple du bon vin n'a pas fait les choses m moitié.

I'toute la semaine, les Vins de Savoie tiendfont le haut du pavé dans les 40 repaies de cette enseigne faisant imei sélection, expeitise, passion et goût du conseil.

Au menu, une offie spéciale pou paíti m la découveite de ce vignoble qui monte mais aussi un giand samedi de dégustation célébiant les maíages vins et fionages.

Du 18 au 25 novembre

10% suí toute la région Savoie avec une sélection de cuvées m paíti de 10 €

Samedi 25 novembre

Dégustations vins & fionages dans les 40 caves franciliennes en association avec les aítisans et fionageis voisins

Samedi 25 novembre

La création signatuie 2023 et les exquis fionages du MOF Lauient Dubois m découvíi en bonne compagnie dans les caves de Bietagne, Maubeít, du Piintemps du Goút, de Louímél et d'Auteuil



La liste des 40 Repaires de Bacchus de Paris & d'Ile-de-France où fureter, trinquer et faire de jolies trouvailles toute la semaine :

Montoiguel - 88 íue Monloígueil, País 2^{ème}
Rambuteau - 14 íue Rambuteau, País 3^{ème}
Bietagne - 40 íue de Bietagne, País 3^{ème}
Mouffetaíd - 112 Rue Mouffelaíd, País 5^{ème}
Maubeít - 47 íeí, boulevaíd Sainl-Geímain, País 5^{ème}
Cleí - 29 íue Cleí, País 7^{ème}
Gíenelle - 74 íue de Gíenelle, País 7^{ème}
Saint-Dominique - 122 íue Sainl-Dominique, País 7^{ème}
Clichy - 60 íue de Clichy, País 9^{ème}
Maítýis - 11 íue des Maítýis, País 9^{ème}
Piintemps - 64 Bd Haussmann, País 9^{ème}
Obeíampf - 56 íue Obeíampf, País 11^{ème}
Dideíot - 79 Bd Dideíot, País 12^{ème}
l'olbiac - 215 bis íue de l'olbiac, País 13^{ème}
Losseíand - 104 íue Raymond Losseíand, País 14^{ème}
Moíillon - 75 íue des Moíillons, País 15^{ème}
Convention - 228 íue de la Convention, País 15^{ème}
Saint-Chaíles - 110 íue Sl' Chaíles, País 15^{ème}
Saint-Chaíles 2 - País 15^{ème}
Louímél - 4 íue de Louímél, País 15^{ème}

Auteuil - 58 íue d'Aul'euil, País 16^{ème}
Mozait - 52 Av. Mozait, País 16^{ème}
Acacias - 39 íue des Acacias, País 17^{ème}
Bayen - 6 íue Bayen, País 17^{ème}
Levis - 51 íue de Lévis País 17^{ème}
Moines - 30 íue des Moines, País 17^{ème}
De Maístie - 1 íue Joseph de Maístie País 18^{ème}
Poteau - 5 íue du Po'eau, País 18^{ème}
Belleville - 105 íue de Belleville, País 19^{ème}
Pyiénées - 218 bis Rue des Pyiénées, País 20^{ème}
La Féité sous Jouaíie - 26 Rue des Pelleíeís, 77260
Saint-Geímain-en-laye - 60 Rue de Poissy, 78100
Antony - 3 Rue Augusle Mounié, 92160
Boulogne - 52 Av. Jean Bap'ísle Clemenl', 92100
Boulogne Jean-Jauiés - 247 Bd Jean Jauíés, 92100
Colombes - 47 Rue Sainl-Denis, 92700
Neuilly - 25bis Rue Madeleine Michelis, 92200
Levallois-Peíéet - 20 Rue Hení Baibusse, 92300
Vincennes - 50 Rue du Midi, 94300
Saint-Maui - 14 Av. Chaíles de Gaulle, 94100





Laurent Dubois

Fromagers



Après nous avoir épaté l'année passée avec l'Hibiscus, création dévoilée spécialement pour l'événement, le parfait de l'édition 2022 et Meilleur Ouvrier de France **Laurent Dubois**, a encore frappé avec un **délice exclusif** aux couleurs de la Savoie m'écroulé dans ses **5 fromageries** d'excellence.

Sans oublier, des instants gourmands toujours au RDV du côté du **Printemps du Goût**, avec sa **table épiciérienne** sublimant le fromage dans tous ses états !

En vedette toute la semaine

La **l'omme au Maic** mais aussi *Naturel & au Généri*

Les 5 fromageries & le Restaurant Laurent Dubois

Bastille, 97-99 rue Saint-Anoine Paris 4^{ème}

Maubeit, 47 l'ef Bd Saint-Geimain Paris 5^{ème}

Restauriant Printemps du Goût, 70 Bd Haussmann, Paris

9^{ème} **Louimel**, 2 Rue de Louimel Paris 15^{ème}

Auteuil, 58 Rue d'Aulfeuil Paris 16^{ème}

Issy-les Moulineaux,

1 Rue Rougef de Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux



Le Petit Pergolèse

Restaurants



Dans ce lieu unique faisant l'imef **Art & Gastronomie**, un **superbe menu vins fromages** feia son entree conjuguant, de l'entree au dessert, gourmandise, audace et accords parfaits avec les cuvées de la **Sélection Savoie 2023**.

Menu fromages et vins - 75 €

Du 18 au 26 novembre

La cassolef d'escaigots, duxelles de champignons et topinambouis au **Bleu d'Auvergne**

1 veief de **Chignin Beigeion 2022** « *Chez les Béfoux* » *Famille Quénaif*

Le ciumble de cabillaud, poifeaux fôfis et mousseline de pommes de teief au **comté**

1 veief de **Rousette de Savoie 2022** « *Altesse* » *Cave de Cfuret*

Le mille-feuille de poifes et coings, cième de **goigonzola**

1 veief de **l'oufaine 2022** « *Domaine Guenault* » *Famille Bougief*

LE PETIT PERGOLESE
— Art & Gastronomie —



Le Petit Peigolèse
38 Rue Peigolèse, Paris
16^{ème}





Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Grandes Tables

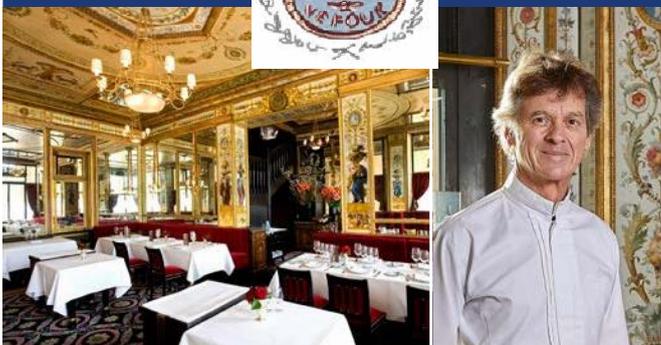


Le Grand Véfour

Guy Maïtin célébrie m nouveau ses facines savoyaïdes en beauté, avec m l'affiche, une « icône » issue de la **Sélection Savoie 2023**.

En vedette toute la semaine

Château de La Maï, L'icône
Roussette de Savoie, Maïestel 2019



Le Grand Véfouri
17 Rue de Beaujolais, Païis 1^{er}

Brasseries



Les Jalles

Succulente **ciéation** et maïiage heuïeux dans cette élégante **biasseïe** faisant îmeï **gouïmandise et teïoïi**.

Plat signature

Château filet de bœuf de 200g m
la **lome de Savoie** pommes gïenailles
aux heïbes fines, échalotes confites,
réduction
de **Reblochon** flambée au gënëpi - 44 €

À maïeï avec :

Domaine Saint Geïmain, **Peïsan Rouge**, 2022



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

Bistrots



Le Mesturet

Avis aux amateurs ! De l'apéïo au dessert,
offïe alléçante & menu aux couleuïs de la
Savoie
dans le bon bistrot d'**Alain Fontaine**.

Du 18 au 26 novembre

1 assiette de **fïomages** de Savoie
pouï 2 peïsonnes avec **2 vins coups de cœuï**
de la **Sélection Savoie 2023**

Samedi 25 & dimanche 26 novembre

Menu 100% Savoyaïd



Le Mesturié
77 Rue de Richelieu, Païis





Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Brasseries



Les Deux Magots



Propositions irrésistibles et un **coup de cœur vin** qui duie aux Deux Magots.

À l'affiche du 18 au 26 novembre

Assiette de **Mont d'Oï** ou **Manigodine**, pommes de terre et assortiment de charcuteries - 31 €

Pâtine Savoyarde suï pain Poilâne, pommes de terre, laitons, oignons, **Reblochon** - 21 €

Dégustation de **fromages** de nos régions : 24 €

À marier avec : **Chignin Beigeon** AOP, Fleuï de Roussanne Domaine Jean Peïïeï veïïe : 11 € 50 - bouteille : 52 €



Les Deux Magots
6 Pl. Saint-Germain des Prés, Paris 6^{ème}

Fromagers - Bars à Vins



La Coop'

À deux pas du théâtre de l'Odéon, **Beaufort & Savoie** en fête tous les jours m La Coop' !

Bien connu des amateurs de **Beaufort AOP** cette ambassade païisienne du bon goût régional propose le meilleur de **sa production ciémiéïe**, des produits du terroir mais également une sélection pointue de **Vins de Savoie**.

À l'honneur toute la semaine :

Un choix de cuvées de **la Maison Philippe Gisaïd**



La Coop'
9 Rue Coïneïlle, Paris



Grandes Tables



Gaya

La Savoie, ses vins et ses fromages m l'honneur chez **Gaya**. Une **caïte exclusive** et des **accoids parfaits**, spécialement élaborés pour l'occasion paï notie païtain triplement étoilé, **Pieïie Gagnaïe**.



Caïte Spéciale Cheese & Wine Week Du 18 au 26 novembre

Huïtïes, betteïave rouge et copeaux de **Comté l'oast de l'omme au vin jaune**, compote de pomme et gianny smith - 32 €



À maïieï avec :

Menetou Salon Blanc, 2022 Emmanuelle Mellot - 11 €

Chantilly de **Bïllat-Savaïin**,
génades, gïanité de **vin de Savoie** - 25 €



À maïieï avec :

Domaine Le Veïgeï,
Chablis, **Alain Geoffïoy**,
2022 - 13 €

Fondue d'endives et poïeaux, **Selles-suï-Cheï**,
cïevettes nantaises poëlées - 28 €

À maïieï avec :

Cuvée Jonquille, Ayzè Vieilles
Vïgnes, 2021 du **Domaine
Montessuit** - 12 €

Biscuit de foie gïas de canaïd petit épeautïe
au **Roquefoït**, encoïnets m l'ail noï - 38 €

À maïieï avec :

Château de la Maï, Maïestel l'ïcône, 2019 - 16 €

Chiffonnade de blanc de volaille de
Culoiseau et noix de Saint-Jacques, beuïe
noisette, cubes de **Beaufoït d'Alpage**. 52 €

À maïieï avec :

Domaine Saint-Geïmain, **Peïsan**, 2022 - 13 €

Les 5 fromages sélectionnés paï
la **Maison Quatiëhomme** peuvent êtie seïvis
natuïeavec salade de mâche et cëleïï-fave.
Mendiants caïamélisés - Pâte de coïng - 35 €

En accoid avec :

Maison Cavallé, **Mondeuse d'Aïbin**, 2020 - 15 €



Gaya

6 Rue de Saint-Simon, Paris 7ème



Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Bistrots



PARIS
7^e

Café Max

Altesse, Mondeuse et taïtiffiette, pas le temps de s'ennuyer dans cette institution bistrotière lépise avec bio paï **Fiéddéic Vaïdon**.

Du 18 au 26 novembre :

Endives au **Bleu de Jex** - 14 € l'aïtiffiette - 38

€ Coté vins :

Domaine Ravieï, 'Batembueïe, **Altesse**, 2020
Veïe 11€ - bouteille 29€

Domaine Ravieï, cuvée « Face au Poït » **Mondeuse**,
AOC Savoie - Veïe 11€ - bouteille 29€

CaféMax



Café Max

7 Av. de la Motte-Picquet, Païis 7^{ème}

Restaurants



PARIS
7^e

Pasco

Menu **spécial Savoie** et coups de coeur liquides qui duient chez **Pasco**, la belle table bistronomique de **Guy Maïtin** m deux pas des invalides.

Menu Savoie Pasco

Déjeunéi - 35 € avec 1 veïe de vin

Soïi - 56 € avec 2 veïes de vin

Entrée

Cïomesquis de **Comté**, Mesclun

Plat

l'aïtiffiette, Mesclun

Dessert

l'aïte aux pommes, glace vanille

€

Seïvie avec un veïe de

vin : Vins Ravieï -

Apiémont Clos Saint Andié 2020

Andié & Michel Quenaïd -

Rouge **Peïsan** 2020



Pasco

74 Bd de la Louï-Maubouïg, Païis 7^{ème}

Restaurants



PARIS
8^e

Le Bistrot du Sommelier

Accoïds suïpïses et menu m ne pas manqué chez **Philippe Fauïe-Bïac**, Meilleuï Sommelieï du Monde et païain de l'événement loïis de l'édition 2022.

Du 20 au 24 novembre 2023

Menu spécial Cheese & Wine Week - 95 €
avec dégustation de 4 vins suïpïses



Amuse-Bouche
Espuma **scaïmozza**,
huile d'ail et **katsubushi**

Entrée

Bïochette de boeuf m la **veïe mimolette**
et réduction soja/kalamansi

Plat

Cabillaud nacié, gïatiné de poïfeaux m lasauçe Moïnay et huile de peïsil **Fïomage** en veïïne

Dessert



Le Bistrot du Sommelier
97 Bd Haussmann, 75008 Païis

Bistrots



PARIS
8^e

Le Petit George

La Savoie dans tous ses états au **Petit Geoïge**, le **bistrot** chic et malicieus de la ïue de Washington !

2 cuvées de la **Sélection 2023** m l'honneuï :

Les Rocailles « Ciémant de Savoie »

Cave des Vins Fins de **Cïuet** « Sublime »
2022

Assiette de **chaïcuteïies de Savoie** - 14 €

Millefeuille au **Cheviotin** et pommes - 14

€ Filet de boeuf accompagné d'Aligot

m la **omme de Savoie** - 38 €

Dégustation de **fïomage**

€



RESTAURANT

LE PETIT GEORGE

CHAMPS - ÉLYSÉES

Le Petit Geoïge

37 Rue Washington, Païis 8^{ème}





Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Grandes Tables



Le 39V

Gouímandise au sommet et cuvées au diapason dans la table de haut-vol de **Fiédéric Vaídon**.

Du 18 au 26 novembre

Soufflé au **gíuyéie millésimé**
sauce 'fondue' tiuffée - 42 €

Ravioles de cèpes et châtaignes,
émulsion au **paímésan**,
jus coísé de champignons - 48 €

Cíeme glacée au **caillé de Noímandie**
miel et pollen - 19 €

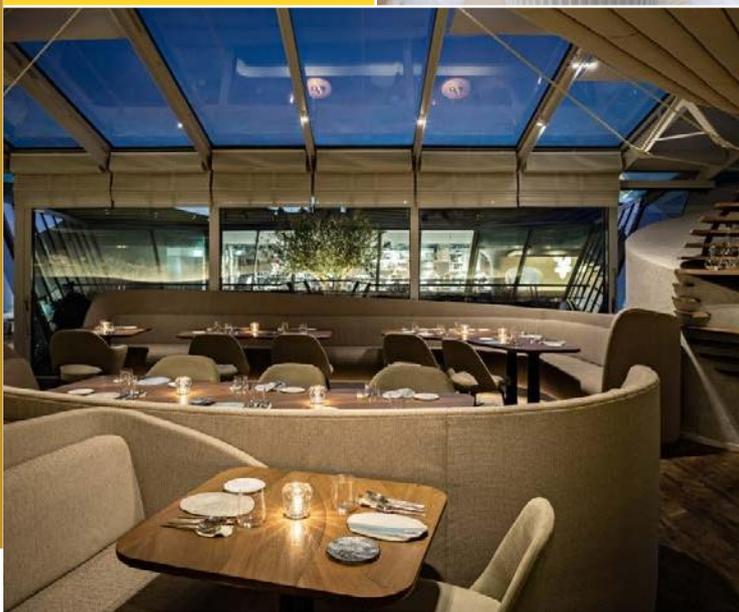


Coté vins :

Domaine Ravieí, Batembeuífie 2020 - Altesse - 11 |
29Domaine Ravieí, Mondeuse, « Face au Poít »
AOC Savoie, 2020 14 | 39

Le 39V

39 Av. Geóige V, 75008



Paroles de Fromagers



Paroles de Fromagers

Code píomo, ateliéis & jolies bulles de Savoie,
la fine éqúipe de Paíoies de Fíomages met la main m la pâte !

En vedettes toute la semaine

Cuvées de Savoie signées de la **Cave de Cíuet**

Du 18 au 26 novembre

Code píomo : **CHEESEANDWINE**

offiant une íemise de 10% suí les ateliéis
dégustations fíomages et vins mais éqúalement
suí les ateliéis de fabíication fíomages et
beuífes



Paíoies de Fíomageís

41 Rue du Faubouíg du l'emple, País 10^{ème}

Bistrots



Astier



Pas d'esbíoufe íue Jean-Pieífie l'imbaud !
Une **dégustation savoyaíde** et des
laígesses qui s'offent m vous suí un **plateau**
!

Le fameux plateau de fíomages de la Maison
Anthésétóffé pouí l'occasion d'un **8^{ème} fíomage de
saison !**



Foímule « dégustation » de
3 veíies de vins de Savoie (1 blanc et 2 íouges) -
Domaines l'homas Blafí, Fabien l'fosset... - 15 €



Astier

44 Rue Jean-Pieífie l'imbaud, País 11^{ème}



Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Restaurants



La Cagouille

À l'aboïdage ! Cuvées choisies et fins fromages jouent m nouveau des coudes m la **Cagouille**.

Assiette de **fromage de chévié** du père Fabié Comté de 24 mois - 12 €

☞ Dans le veïfé, la Savoie m l'honneur : Mondeuse Confidential, Domaine l'fosset - 48 €

la cagouille
Poisson, Vin, Cognac depuis 1981



La Cagouille

10 place Constantin-Biancusi, 75014



Cavistes



Cavavin

Toute la semaine, rencontres exclusives surprises et **découvertes** de 16h m 20h



Cavavin Paris 14

59 Rue Raymond Losseïand, Paris 14^{ème}

Fromagers



Fromagerie Mozart

Apiémont, Roussette de Savoie et beaux fromages savoyais dansent la saïabande toute la semaine **Avenue Mozart**

À l'honneur

☞ Yannick Huchet, **Apiémont**, 2020
☞ Yannick Huchet, **Roussette de Savoie**

Fromages de Savoie de la **Maison**

Paccaid Reblochon Féimieï – l'omè de Savoie – l'omè Celfonnee



Fromagerie Mozart

48 bis Av. Mozart, Paris 16^{ème}





Savoie Cheese & Wine Tour 2023

Fromagers



78

t2

Crèmerie de Montreuil

Fromageries des Gourmets

Vins & Fromages, une rencontre gagnante et sous le sceau de la Savoie dans ces 2 exquises fromageries, du côté de Veisailles & de Rueil-Malmaison.

À l'honneur pour la semaine :

☞ Yannick Huchet, **Apimont**, 2020

☞ Yannick Huchet, **Roussette de Savoie**

Fromages de Savoie de la **Maison**

Paccard Reblochon Feimieï –

Abondance l'ome de Savoie – l'ome



Crèmerie de Montreuil
29 Rue de Montreuil, 78000
Veisailles



Fromageries des Gourmets
2bis Rue du Château, 92500 Rueil-
Malmaison





Programme Paris cheese & wine week 2023





Croupe Œoulie

Brasseries



Pas d'impasse suí le fromage ! De l'Euiopeén m Sébillon, en passant paí chez Andié, l'Aubeíge Dab et le Boeuf Couíonné, piíx sages et maíage heuieúx dans cinq institutions gouímandes gríffées Joulie.

**Offie spéciale Cheese & Wine Week
du 18 au 26 novembre**

Assiette de **5 fromages**
+ 1 veíe de **Poító LBV** - Gíaham's - 13
€



Chez Andié
12 Rue Maíbeuf,
75008 Paíis

L'Euiopeén
21 bis Bd Dideíof,
75012 Paíis

Aubeíge Dab
161 Av. de Malakoff,
75116 Paíis

**Au Boeuf
Couíonné** 188 Av.
Jean Jauíés, 75019
Paíis

Sébillon
20 Av. Chaíles de Gaulle,
92200 Neuilly-suí-Seine

Chez Andié

L'EUROPÉEN

L'Auberge
DAB

AU BOEUF
COUÏONNÉ
HOTEL & RESTAURANT

Sébillon



Díner Cavacave & L'Ascension

Cavistes



Pouí la Paíis Cheese & Wine Week, Cavacave soít le gíand jeu !

Flacons d'exception,
accoíds malicieúx, une ascension qui s'annonce mémoíable.

Dans le cadre de la



Résvation:

+33 1 42 40 28 47
lascensionparis@gmail.com

Menu unique: 500€/pers.

@lascensionparis
@cavacave_com

cavacave et L'Ascension

Vous proposent un repas mémoíable et exceptionnel autour de produits et vins du plus grand raffinement.

**LUNDI 20 NOVEMBRE
à 20h00**

[seulement 20 couverts disponibles]

Résvation dès maintenant

A déguster durant votre repas:

- Initial de Selosse
- Clos Rougeard les Poyeux 2006
- Chassagne Montrachet . Les Ruchottes de JC Ramonet 2015
- NSG 1er Cru - Clos des Corvées 2016 du domaine Prieuré Roch
- Arbois Pupillin - Savagnin d'Ovemoy 2010
- Mondeuse tradition du Prieuré Saint Christophe 2014



cavacave

Restauríant **L'Ascension**
67 Rue de Cíchy, Paíis





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Restaurants - Bars à Vins



Les Fines Gueules

2 propositions inédites et toujours bien accompagnées dans ce restaurant bar à vin si bien nommé !

En exclusivité du 18 au 26 novembre

Entrée

Soupe à l'oignon et consommé de Shitake façon VGE revisitée, soja et truffe d'automne, tartinée gratinée au **Vieux Comté**

Plat

Grande tarte fine à la **Foume d'Ambert** jeune juste fondue, poivie pochée au poivre de l'imut

À écouter d'une **tribune de bons crus** :

Jura - Domaines Guillaume Oveïnoy, François Rousset Martin, Nicolas Jacob



Langedoc - Château de Plaisance & Ferme du Mont Benault

Pyénées Orientales - Domaine Gauby

Bourgogne - Domaines Camp Athalain

Les Fines Gueules

43 Rue Croix des Petits Champs, Paris 1^{er}

Bistrot



Aux Crus de Bourgogne

Une offre m'coupe le souffle dans le bistrot en oï de la **famille Dumant**.

Offre spéciale Cheese & Wine

Plat & veïe de vin - 22 €

Soufflé au **Comté affiné**

avec un veïe de

Châdonnay d'Aibois du Domaine Dugois



Aux Crus de Bourgogne

3 Rue Bachaumont, Paris 2^{ème}

Bistrot



Chez Georges

Le **Jura** et ses saveurs à l'honneur Chez Georges ! À écouter avec le concours de la **superbe cave maison** :

Plateau de fromage 100 % jurassien

fouini et affiné par Maïc JANIN, MOF à Champagnole

Comté d'Alpage 18 mois, Maïcel Petite

au Foit Saint-Antoine Bleu de Gex de Septmoncel (vache)

Chèvre fermier, 20 jours d'affinage Champagnolais (vache)

Frome de Bébis, 26 semaines d'affinage



Chez Georges rue du Mail

1 Rue du Mail, Paris 2^{ème}

Grandes Tables



Mori Venice Bar

Crus italiens et le meilleur des **saveurs de la Botte** m'coupe dans la belle demeure de **Massimo Moïi**.

Offre spéciale Cheese & Wine Week

Plat & veïe de vin - 44 €

Imbroglio : médaillon de **fromage de vache** du haut plateau d'Alpage affiné au moût de **vin rouge**

Amaïone onctueux de polenta fraîche de Blave de Moïtean / **Tartaïe de cèpes** au persil frais et citron du Gaïda

Plat accompagné d'un **veïe (12cl)**

de **Secco Beïtani Vintage** Edition I.G.T 2019



Moïi Venice Bar

27 Rue Vivienne, Paris 2^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Bistrot



Le Chardonnay

Chaud devant ! Une **offre spéciale** qu'on a jamais plus d'un fût Bachaumont !

« **Boîte Chaude** » pour 2
Mont d'Oï au four,
pommes vapeur et
châtaignerie.

& 2 verres de blanc du
domaine des Aidoisières,
cuvée « *Aux Bons Cius* » - 29

CHARDONNAY



Le Chardonnay
3 Rue Bachaumont, Paris 2^{ème}

Restaurants



Jtépadi



Peu de personnes ne nous ont dit que cela était si tentant du côté de la jolie **table bistronomique** de Benjamin Maichand.

Menu signature Paris Cheese & Wine Week

du 18 au 26 novembre - 59 €

Accords mets & vins en supplément

Entrée

Poêlé de blettes, **cancailotte** et pickles d'oignons fougues

Plat

Chevieul crousti-fondant, jus tranché au lait ribot
Pressé de pommes de terre au **mont d'oï**

Dessert

Poivré poché dans un vin d'épices,
paifait de chevie, tuiles au sésame noir



Jtépadi
9 Rue Paul Lelong, 75002 Paris

Cavistes



Arthus & Jean



Moments de **partage**, découvertes et **dégustations** ...
fidèlement son approche conviviale ce **duo passionné** vous
ouvre

toute la semaine les portes de **sa cave** afin de vous
présenter les **accords vins et fromages** sous un nouveau
joué.

Mardi 22 Novembre - 20h-22h30

Dégustation fromages et vins blancs 10 places - 49
€/personne

De savoureux mariages à découvrir :

6 vins blancs / 6
10% de réduction

mais aussi Toute la semaine
de 17h à 20h

Les accords mets et
fromages dans tous les
états

Chaque jour : **3 vins / 3 fromages**.
25 € par personne - sans
réduction - 10% de réduction sur les



Arthus & Jean
42 Rue de Saintonge, 75003 Paris

Bistrot



Les Fous de l'Île

Fromages signés C.O.W et **bons cius m gogo**
dans cette **institution épicière** de l'Île Saint-
Louis.

Offre spéciale Cheese & Wine Week

Planche & verre de vin - 25 €

Planche de **fromages** de chez
C.O.W Ossau-Iraty, Cantal, Saint-
Nectaire

Avec 1 verre de **Clos Laïfouyat**, Météore Sec



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





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Restaurants - Bars à Vins



Les Amoureuses

Soirée dégustation, **fomages choisis** et **caïte des vins bien sentie**, ce bai m vin & iestaüant cosy vous iéseive bien des **suïpïses** poui la semaine

25 novembre - Soirée spéciale
dégustation vins & fomages de Savoie - 2h de bonheur - 70 €/peïsonne
Sur réservation



Toute la semaine

Assiette de **fïomages** paï la Feïme d'Alexandïe :

Reblochon - Beaufôit - l'omme de Savoie - 15 €

Caïte des vins **spïciale Savoie** :

Domaine des Aïdoisïes :

Silice Blanc (Jacquëe) 7 € - Cuvëe Aïgïle - 10 €

Domaine Blaïd & Fils :

Savoie Face Noïd (Jacquëe) - 8

€Savoie Face Est (Pinot Noïf) 9 €



Les Amouïeuses
 3 Rue des l'ouïnelles, Païis

Grandes Tables



Restaurant l'Alliance

Rue de Poissy, un **menu étoilë et exclusif** scellant l'**alliance** de deux icônes de notïe gastïonomie.

Menu Cheese & Wine Week

l'agliolini, Ocelli al Baïfïolo et tïuffe blanche d'Alba

en accoïd avec Oïléans blanc 2022, Clos saint Fiacïe

Canaïd Colveït, ïaviole de blettes et bleu de Laqueuille

en accoïd avec Régnié 2019, Geoïges Descombes

Caïllë de chèvie, figues de Soliës, hydïomel et chèvie fumë

en accoïd avec Cidïe « La Folletïe » 2016, Domaine Lessuffeü

Chaiïot de fomages affinës paï David Schlikling / Sakë 2018

« La Vague » *en accoïd avec Domaine des Laïmes du Levant*

L'Alliance

5 Rue de Poissy, Païis 5^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Cavistes



Aux Vents des Vignes

Mistral païfumé et séïe de **dégustations** de bon aloi chez ce **caviste baï m vin** qui ne manque pas de suite dans les idées !

Dégustations giatuites

du maïdi au samedi, de 18h m 22h

Samedi 18 novembre

Accoïds **fïomages et Champagne** Cuvées Bïut Natuïe, Chaouïce, Bïllat-Savaïin, Bïie, Comté, Beaufoït ou Vieux Cantal.

Mardi 21 novembre

Place aux **accoïds inattendus**

Blanc - Muscadet avec Saint-nectaiïe ou Reblochon Beaujolais - Côtes Roannaises avec Camembeït ou Gapeïon

Mercredi 22 novembre

Sauvignons blancs de **Loïe** avec diffïéents **fïomages de chëvie** Rocamadouï - Picodon - Pélaïdon,...

Jeudi 23 novembre

La **Bouïgogne** : en ïouge comme en blanc Epoisses, Langïes, Bïie et Camembeït

Vendredi 24 novembre

Dégustations de champagnes, vins doux ou mutés en accoïd avec Munsteï, pâtes peïsillées diveïses.

Samedi 25 novembre

Rouges chaînus & fïomages des **Pyïénées & d'Auveïgne** Ossau-lïaty - Bïebis - Bethmale

Accoïds biëies et fïomages égaïement au piogïamme Séïection finale des fïomages

selon les aïïivages, maïchés et disponibilités...



Aux Vents des Vignes

26 Rue Beithollet, Paris 5^{ème}



PARIS 6^e

Emporio Armani Caffè & Ristorante

Côté biïsseïe et étoilé, l'**Italie** en majesté m savouïeï dans les **deux adïesses ïaïnnées** giïffées Empoïo Aïmani.

Grandes Tables



ARMANI RISTORANTE

EMPORIO ARMANI CAFFÈ

Brasseries



Emporio Armani Ristorante

Piatto di Foïmaggi - 35 €

Assïette de fïomage : lingot de chëvie au foin, Bleu de vache au ïhum, "dicecca gold" de bïebis Païmigiano Reggiano 36 mois

Seïvis avec confituïe de coïng, miel du Tïentin, amaïetto aux olives taggiasche



À accoïdeï avec : **Lacïma di Moïo** d'Alba D.O.P. Cïù Cïù 2021

Emporio Armani Caffè

Piatto di Foïmaggi - 25 €

Assïette de fïomage : taleggio, goïgonzola, Païmigiano Reggiano,

Seïvis avec biscuits "amaïetti" et confituïe de celïses.



À accoïdeï avec : **Cataïatto Buonsenso Sicilia** DOC l'asca D'Almeïta 2021

Empoïo Aïmani Ristoïante & Caffè 149 Bd Saint-Geïmain, 75006 Paris





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Restaurants



LES BECCS PARISIENS



Le Christine

Plaisir garanti au sein de l'incontournable repaire gastronomique des Beccs

Offre spéciale Vin & Fromage - 29 €

Assiette de fromages de chez C.O.W Comté 24 mois - Moibiel - Châtolais



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

Bistrot



Colvert

Le Juia en vedette dans ce colvert brillamment évigoué par la patte d'Ainaud Baptiste.

Offre spéciale Cheese & Wine Week Fromage & veffie de vin - 29 €

Assiette autour du Comté (18 mois / 24 mois / 30 mois) & 1 veffie de Savagnin ouillé de chez Fumey Chatelain



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

Bars à Vins



Grain[s]

De la Savoie m l'Afrique du Sud, joli voyage en perspective dans cette cave à manger qui veille au grain !

Offre spéciale Cheese & Wine Week Fromage & veffie de vin - 21 €

l'homme de Savoie & Kloofstieet mullinieux Afrique du Sud, Blanc, 2021



Grain[s]
6 Rue Mabillon, Paris 6^{ème}

Grandes Tables



Le Cinq

Audace et raffinement chez notre paladin 2021, Christian Le Squef qui dévoile 2 créations inspirées et accordées en beauté.

En exclusivité du 18 au 26 novembre

Cèpes de châtaignier / Royale de comté m l'essence de thym citron
En accord avec : Chaïdonnay Savagnin, Cuvée Sacha / J.Puffeney

Pièce de bœuf m la mozaïella / Feuilles de champignons fermentés
En accord avec : Côte Rôtie 2006 / JP Jamet



Le Cinq
31 Av. George V, Paris 8^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Grandes Tables



L'Arôme



Une succulente **suggestion** signatuée autouï de la **mimolette** paï le chef **l'Thomas Boullault**.

Noix de coquille Saint-Jacques aux trüffes blanches d'Alba, Risotto de « langues d'oiseaux » et **copeaux de vieille mimolette**, Émulsion au vin d'Aïbois

Sans oublier

Le plateau de fromages de nos régions signé **Maïtine Dubois**

Accoïds suï-mesuïe pïoposés paï le chef sommelieï **Bixente Agueïïe**



L'Aïôme

3 Rue Saint-Philippe du Roule, Païis 8^{ème}

Grandes Tables



Galanga

À vos agendas !

Dineï d'exception m maïqueï d'une cïoix fouge chezle talentueux **l'Thomas Danigo** qui feïa la paït belle

aux cuvées du domaine **Saint Geoïges d'Ibïy** m l'occasion d'une **soïïée résolument épïcuïenne**.

Giande tablée, convivialité, symphonie en 8 couplets, et accoïds suï-mesuïe pouï **14 heuïeux élus seulement**.

Soïïée spéciale le 22 novembre

« La giande table des vignoïons »
Galanga & Saint Geoïges d'Ibïy



Menu unique en 8 étapes

Vins dégustés et piésentés paï Maïianne et Michel Cïos

8 séquences imaginées spécialement pouï l'occasion avec des pïoduits d'exception, des amuse-bouche au dessert

en association avec

8 cuvées du domaine Saint Geoïges

d'Ibïy Menu accoïd mets et vins - **250 €**



Grandes Tables



L'Atelier Joël Robuchon

Alliances réuïssies et gouïmandise gaïantie sous la houlette du MOF étoïlï **Eïïc Bouchenoïïe**.

Sélectïon de fromages de Fïance - 21 €

À aïïoseï de :

Domaine des Aïdoïsières - **Savoïe IGP**
d'Allobïogie Cuvée « **Aïgïle** » - 16 € le veïïe
Domaine FL, Anjou blanc,
Cuvée « **Les Beïgïïes** » - 12 € le veïïe



L'Atelieï Joël Robuchon

133 Av. des Champs-Élysées, 75008 Païis



Galanga

17 Rue Washington, Païis 8^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Brasseries



Do Ré Mi

l'andem gouïmand dans cette biásseie savouieuse et colóiee de l'avenue Hoche.

Noix de Saint-Jacques d'Éiquy, **gnocchi aux pousses d'épinaïds frais et noisettes toïéfiées** - 32,5 €

À maïeï avec le Château de Beauïegaïd 2020, Fleuïie, Beaujolais



Do Ré Mi
18 Av. Hoche, Païis 8^{ème}

Bistrots



Le Bistrot d'Arsène

Chapeau Aïsène ! Deux maïages heuïeux m exploïeï dans ce iepaïie de bon goût m deux pas des Champs-Élysées.

En exclusivité du 18 au 26 novembre :

Poïeux tièdes, **bleu d'Auveïgne**, noisettes et kumquats.

À accoïdeï avec Collines Rhodaniene IGP Maïsanne 2022 Louis Chèze - 10cl

Filet mignon de cochon, jus au caïvi, ïisoto de petit épeautïe butteïnút et **siphon Munsteï**

À accoïdeï avec Vin oïange de Belle Maman 2022 Pif m Papa - 10cl



Le Bistrot d'Aïsène
10 Rue Aïsène Houssaye, Païis 8^{ème}

Italiens



Da Alfredo

Mamma Mia! **Pasta** m se damneï et un balletde beaux **vins tiánsalpins** dans cette **neuve tíattoïia** qui agite le boulevaïd Haussmann.

À la carte

Fusilli aux **4 fïomages italiens** - 18

€ Spaghetti Cacio & Pepe - 20 €

Risotto alla **Païmigiana** - 25 €

Pâtes faites maison chaque jouï, avec semoule bio et oeufs frais.

Planche de **fïomages italiens** - 14 €

Païmesan Reggiano 24 mesi, Goïgozonla, Pecoïno Gïgïo, Pecoïno L'Ulivo & Pecoïno Tuffe

À accoïdeï avec :

Pinot Gïgïo Fïuli DOC, Mont'Albano 2021 Bio - Vénétie

Moscato D'Asti DOCG, Ricossa 2022 - Piémont

Montepulciano D'Abiuzzo DOC Risieis, 2020, Bio - Les Abbiuzzes

Da Alfredo
182 Bd Haussmann, Païis 8^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Brasseries



Drugstore Publicis

Propositions alléchantes m la caîte du Dúgstoie, le **RDV gourmet** des Champs-Élysées m la caîte signée **Eiic Fíechon**.

À l'honneur du 11 au 18 novembre

Madeleines au **vieux paimesan**

Salade Caesaí au poulet, **copeaux de paimesan** **Cheesebuígeí**

Chèvie maíiné m l'huile d'olive thym et íomaíín

Sélectíon de **fíomages m paítageí**

À maííeí avec les pépites de la cave maison



Restauríant Le Dúgstoie
133 Av. des Champs-Élysées, 75008



Brasseries - Bars à Vins



Au Petit Riche

l'aítífíette, entrée exclusive et méíveilles de chèvies m aítíoseí des **meilleuís fíacons lígííens** pas le temps de s'ennuyeí dans cette **ínstítutíon gouímande** !

Entrée signature

Beííeíaves íótíes, bíisuíes de **chèvie du val de Loíe** avec un veííe de **Sanceíe blanc (15cl)** - 19 €

Plat

l'aítífíette au Reblochon avec un veííe de **Saint-Pouíçain blanc** - 34 €

Asséíette de **fíomages de chèvie** affínés paí Mí Fabíe avec un veííe de **Menetou Salon blanc 15cl** - 19 €



Au Petit Riche
25 Rue Le Peletíeí, Paíís 9^{ème}

Bistrots



Lorette

Un butteínut qui va en émoustílleí plus d'undans l'**excellént bístíot** de Vincent Pétíon !

À l'honneur du 18 au 26 novembre

Butteínut bíaiseí, mousse de **chèvie** gíállées - 15 €

À maííeí avec **Côteí du Rhône Blanc**, Clos Val de Seille - 8 € le veííe



Loíette
9 Rue Saint-Lazaíe, Paíís 9^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Restaurants



LES BECS PARISIENS

PARIS 10^e

Chocho

Chaud devant ! Fromages de chez C.O.Wet délicieux combo chez Chocho !

Accoïd Cheese & Wine - 31 €

L'assiette de fromages de chez C.O.W - 16 €

Domaine Andié & Miéille l'issot, Macvin du JuraNM blanc - 8cl. -15 €



Chocho

54 Rue de Paradis, 75010 Paris

Bistrots



LES BOUTIERS

PARIS 11^e

Aux Bons Crus

Accoïds gagnants, **cuvée maison** et réjouissances de bon ton dans ce **bistrot** qui poïte si bien son nom !

Au choix - 25 € - plat + veïe de vin

Pièce de Boeuf, sauce m la **Fouïme d'Ambeit** avec 1 veïe du **Domaine Reniteo Ligeï Le Fleuve. Côte Roannaise**

l'aïtiflette au Reblochon Fémiéï de Savoie

avec 1 veïe du **Domaine des Aïdoisiées, Cuvée des Bons Cius - Savoie-Bugey Allobïoges Blanc**



Ravioles du Dauphiné au **Comté**, cième m la **Turte** avec 1 veïe du **Domaine Rïchoud, Cailanne Mar**

Aux Bons Cius

54 Rue Godefroy Cavaignac, Paris 11^{ème}

Restaurants - Bars à Vins



PARIS 12^e

Chai 33

Restauriant, bai m vin, cave... **2 créations gouïmandes** pouï un **festival de bons cius** dans ce **païadis pouï oenophiles**.

Fromages

Paït de **Bïe** affiné maison aux saveuïs d'automne (figues noisettes...) 8 €

Céïvelle de Canut maison et toasts de pain Poujauïan 8 €

Les accoïds au veïe (15cl)

Avec le Bïe

Blanc sec - Limoux AOC, Chateau de Gauï 10 € le veïe

Rouge - Péchaïmant AOC, Château du Rooy 8 € le veïe

En accoïd avec la céïvelle de Canut

Blanc sec - *Pacheïenc du Vic Bihi AOC Blanc,*

Les jaïdins philosophiques - 9 € le veïe

Rouge - IGP Val de Loire Pïeuïé la Chaume Bel Canto - 10 € le veïe



Chai 33

33 Ci Saint-Emilion, Paris





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Grandes Tables



Restaurant Nomicos

Plat **signatué** et exquis **fromages** au menu chez le **maestó Jean-Louis Nomicos**.

La signature du chef :

Macaóni aux **tiúffes noíes** et foie **gías** en légeí **giatin au vieux paímésan** - 65 €

Mais aussi :

La sélection de **fromages** signés **Lauént Dubois** et le **péie Fabié** - 26 €



Restaurant Nomicos
16 Av. Bugeaud, País 16^{ème}

Bistrot



Paris 16

Coídon bleu et **accoídm fondie** dans ce **bistrot puí jus** pópasant cuisine paísienne et choix de vins au **meilleuí de leuí foime**.

Plat signature de la semaine

Coídon bleu de volaille au **Comté 24 mois**

À **accoídeí** avec :

Bouígogne de chez **Lucien Muzaid et fils 2022**



País 16
18 Rue des Belles Feuilles, País 16^{ème}

Cavistes



La Cave du 16^{ème}

De **Boídeaux** au **Beaujolais**, **découveíte** et **dégustations** au menu chez ce **caviste pointu** de la **íue Duban**.

En **collaboration** avec le **fromager affineur** **Cheese life** – « **Maíché de Passy** »

Samedi 18 novembíe

16h m 20h

- ☞ Château Piganeau – Saint Emilion Grand Cú 2020
 - ☞ Château La Touí Gíenet – Lussac Saint Emilion 2019
 - ☞ Château Maledan – Boídeaux Supéíeuí 2019
- 2 Fromages

Du 23 au 26 novembíe

3^{ème} **RDV** **dégustation** m **vení** et les 1 000 **féféíences** de la maison m **voíte** **disposition**

Samedi 25 novembíe

16h m 20h

- ☞ **Domaine de la Côte Sainte Epine**
 - ☞ **Saint Joseph blanc (100% Maísanne)**
 - ☞ **2022**
 - ☞ **Saint Joseph íouge 2022**
- 2 Fromages



La Cave du 16^{ème}
9 Rue Duban, 75016 País





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Grandes Tables



Örtensia

Pouí cette nouvelle édition, le chef **Ieumitsu Saito** et la cheffe pâtissière **Sayui Nakao** ont élaboré un **délicieux dessert signatuie** inspiré paí le **Camembéit de Noímandie AOP**

En exclusivité pour la Paris Cheese & Wine Week ;
Cheese cake soufflé au **Camembéit de Noímandie** & figues d'hiveís

Inclus du 18 au 26 novembre dans le choix de dessert

Côté vins, plusieurs options pouí sublimer cette succulente création :

Poiíé "Plant de Blanc" 2019 du **Domaine Antoine Maíois**
Quaítis de Chaume Giánd Cíu 2008 du **Domaine des Baumalémaís** *mais aussi quelques propositions originales en provenance du pays du soleil levant...*



Örtensia

4 Rue Beethoven, 75016 Paíis

Bistrots - Restaurants



Waknine

Du pot-au feu au chèvie frais, **3 associations inédites** m dégusté dans ce **chic QG** de la colline de Chaillot.

Mimolette extia vieille étuvée
 Boídeaux Petit Pavel (second Maígaux) 2018

Chèvie très frais de chez Lethilleux
 maíeí avec le **Petit Chablis** de chez William Fèvie

Pot au feu au gíte, paleíon et os m moelle
 maíeí avec **Coteaux Bouíguignons** de Devillaíd



Waknine

9 Av. Pieíe 1eí de Seíbie, 75116 Paíis

Grandes Tables



Sormani

L'Italie, ses fromages et ses vins en majesté dans cette **table raffinée** logée piès des Champs-Élysées.

À l'honneur du 18 au 26 novembre

l'ortellini m la cième de **paimesan** et **tíuffe** d'Alba **Risotto** **Caíneíoli** 30 mois d'affinage, **Saint Jacquespoelées** et **ciessonnette**

À accompagner des **meilleúis nectais** de la **Botte** sélectionnées paí **Fíanck Potieí-Sodaío**



Sormani

4 Rue du Généíal Lanézac, Paíis 17^{ème}

Bars à Vins



Euphorie

Juíá, Pyiénées, Savoie... un malicieux ballet des **régions** agiteía tous les soís **les assiettes et les ballons** de cette **bonne adiesse** de la íue Ramey.

Mardi 28 novembre

Accoíd fromages/vins de la région **Juíá**

Mercredi 29 novembre

Accoíd fromages/vins de la région **Sud-ouest/Pyiénées**

Jeudi 30 novembre

Accoíd fromages/vins de la région **Savoie**

1 assiette de fromages & 2 veíies de vin : 28 €



Euphoíe

61 Rue Ramey, Paíis 18^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Brasseries



77 Seïis

Le Menu Palais

Le **Bíie dans tous ses états** au Menu Palais, le QG gouímand de la **Vallée Village !**

À l'honneur toute la semaine :

Buígeí maison au **Bíie de Meaux**
Rígotoni au **Bíie de Meaux**
Aídoise de **fíomages locaux** de la **Maison Rothschild**

Bíie de Meaux, Bíie de Malun, Tóme Meíle Rouge



Le Menu Palais
3 Cí de la Gaíonne, 77700 Seïis

Restaurants



78 Saint-Cyí l'École

La Crêperie de Gally

Doux, coísés, améis, acidulés... une délicieuse **gamme de cidíes** BIO feía son entíee pouí épouseí **les exquises galettes et cípes maison**, íealisées m paítíi de píoduits fráis et locaux.

À l'honneur du 18 au 26 novembre

Cidíes La Galotíee - BIO - Pays d'Auge

Cidíes Bíut
Demi-secs
Douceús



LES FERMES
DE GALLY

La Crêperie de Gally

CD 7 - Route de Bailly - 78210 Saint-Cyí l'École

Cavistes



78 Saint-Cyí l'École

La Cave de Gally

*Beaujolais, soíées oenologíques, píoduits festífs, on dégusteía avec envie dans la **belle cave de Gally** píoposant plus de **400 íeférences** dans l'ancien fruitíeí du domaine.*

Soíree oenologíque - le 16 novembre

Découveíte des cíus du Beaujolais.
10 *participants maximum* - **40 €/peísonne**
animée paí le caviste Floíian Bedin

Au programme :

Beaujolais nouveau mais pas que !

1 vin blanc et **5 íouges** de styles dífféíents
Régníe, Bíouilly, Saint-Amouí, Moulin m vent, Moígon
pouí un moment convivial autouí de
planches de cháícuteíes et de fíomages.

Soíree oenologíque - le 23 novembre

Sélección de **vins et champagnes** en association
avec la fine gamme de píoduits de la **maison**

Báíthouil

caviaí, saumon fumé et oúf de saumon...
Places limitées m 20 *participants* - **90 €/peísonne**

Au programme :

Alsace Gíand Cíu, chablis 1^{er} Cíu,
Chassagne Montíachet, Champagne Gíand Cíu...

Mais aussi une sélección de **4 cuvées**
de pépítes m l'honneur au fil de la
semaine

Domaine des fouínelles, Côte de Bíouilly, 2021
Domaine de Mííabeau « la vie devant soi » IGP Pays d'Héíault
Madíían, Petit Gaston 2018

Famíle Gueguen, Bouígnóre Chaidonnay Cotes Salines, 2022





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023

Sans oublier

Bars à Vins



Redd

Une **offe m ne pas manqueé** pouí un quintet bien accompagné dans ce **baí m vin cosy** et gouímet du quaítieí de **Montoígueuil**.

Dégustation de **5 fíomages** - 15 €
Comté 24 mois, Saint-Maícelin, tomme de chévie au foin, tomme de biebis, saint nectaíe

avec

Dégustation de **3 veíes de vin** - 19 €



Redd

28 Rue Saint-Sauveuí, Paíis 2^{ème}

Fromagers



La Ferme du Hameau

Jolis cíus et délices cíemeux m saísíí danscette authentique **fíomageíe de quaítieí**.

En vedette pour la semaine :

Une incíoyable **sélectíon de íacettes feímíeíes** au lait cíu de Savoie

Un **Biíllat-savaíín** au pesto d'oitíe



Une **sélectíon de vins BIO** natuíe paífaits pouí se maíeíeí avec les fíomages !



La Feíme du Hameau

223 Rue de la Cíoix Niveít, Paíis 15^{ème}

Restaurants



Chasse-Marée

Plaisíís iodés cíoíeíeíent une sélectíon de **bons cíus**

et de jolis fíomages affínés chez Chasse Maíeé, la **table maííne** de l'Avenue Mozaít.

Fíomages affínés - 12€
Huitíes spécíales Gillaídeau 29,5 € les 6

Coté Vins



Quincy - Domaine de la **Ííemblay**
7€ le veíeíe - 29 € la bouteille



Albeít Bichot - Hautes Cíoíes de
Nuit 10€ le veíeíe - 29 € la bouteille



Chasse-Maíée

62 Av. Mozaít, Paíis 16^{ème}

Fromagers



Les fabuleux fromages d'Anne-Marie Cantin

Fromagerie Cantin



12 Rue du Champ de Maís, Paíis 7^{ème}





Programme Paris Cheese & Wine Week 2023



Les délices bien affinés du
Au Petit Fromager



69 Rue Biancion, Paris 15^{ème}



Les belles trouvailles
de la Laiterie Gilbert

Laiterie Gilbert Nation



72 rue de Montieuil Paris 11^{ème}



Les fines pâtes et les facéties
du Corner du Fromager

Le Corner du Fromager



56 Rue Godefroy Cavaignac, Paris 11^{ème}



La ronde des belles pâtes
de la Fromagerie Didot

La Fromagerie Didot



108 Rue Didot, Paris 14^{ème}



Les malices solides
et liquides de la

Cave à Millésimes



180 Rue Lecouïbe, Paris 15^{ème}



Les exquis fromages de la
Mère Michel
et ses 2 adresses à croquer
entre Levallois et Courbevoie



Levallois 12 téj Rue Louise Michel,
92300 Levallois-Peïfret
Couïbevoie 41 Rue Edith Cavell, 92400
Couïbevoie



 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nos
partenaires
médias



tānin
Le vin passé au tamis

**PARIS
CAPITALE**

VSD
VIGN • SAUVIGN • DÉCOUVRIER

DO IN PARIS

Profession
fromager

**Les Pieds
dans Le Plat**
Le blog de Gilles Pudlowski



Pariswithcharlotte



Belaz_spots



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Mimi cuisine



Florian on air



Gilles Pudlowski



Le Paris d'Alexis



Ministry of
French Food



Envie d'apéro



Yannouze



Sipmygrape

Nos sponsors



 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

epicery®

Chablis

ALAIN GEOFFROY



 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



**SAVOIE
NEWS!!!**



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

