



CHEESE & WINE WEEK 2024

du 4 au 17 novembre 2024

Une 7^{ème} édition exceptionnelle !

Cette année ce sont plus de 250 lieux partenaires qui feront la part belle aux fromages et vins de France.

Ce nouveau millésime met le cap sur tous nos terroirs et fait place à des réjouissances nationales avec une multitude de découvertes, d'expériences exclusives et de savoureux mariages à déguster sans modération sur tout notre territoire !

De Paris en passant par Bordeaux, Lyon, Marseille, Lille, Nantes, Toulouse, Metz, Nancy, Strasbourg, Vannes, ou encore le Cannel des Maures, vous n'aurez que l'embarras du choix pour découvrir ce que vous ont concocté les restaurants, bistrots, fromagers, crémiers et cavistes avec le soutien actif des maitres restaurateurs et de la fédération des fromagers de France.





5 Parrains de Prestige !

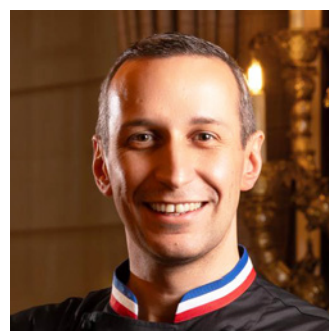
Après Pierre Gagnaire, Nathalie Quatrehomme et Olivier Poussier en 2023, la trinité d'ambassadeurs présidant jusqu'alors aux festivités laisse place à un quintet d'exception incarnant toute l'excellence et la diversité des talents rassemblés par cet événement gourmand :



Marie-Anne Cantin
*Fromagère de renom
à Paris*



Alexandre Mazzia
*Chef 3 * du restaurant AM
à Marseille*



Xavier Thuizat
*Meilleur Sommelier de France
2022 MOF et Chef Sommelier
de l'hôtel de Crillon à Paris*



**François-Xavier
Demaison**
*Acteur, humoriste et...
vigneron !*



Alain Fontaine
*Président des Maitres
Restaurateurs et chef du
restaurant Le Mesturet à Paris*





Demandez le Programme !

Pour tout savoir sur les animations, promotions, menus et dégustations rien de plus simple allez sur le **site officiel de l'opération** : www.cheeseandwineweek.com et sur **le compte instagram** @cheeseandwineweek

Les vins de Savoie et le Roquefort AOP Caves Baragnaudes sélection crémier en font tout un fromage !

Pour cette 7^{ème} édition pas moins de quatre grands moments phares à retenir sur vos tablettes :

LE CHEESE AND WINE DAY

Day le **5 novembre à Paris**
au Musée vivant du Fromage
pour les mordus de fromage
et les épicuriens amateurs
de bonnes bouteilles.

SAVOIE WINE TOUR

du **4 au 17 novembre dans
toute la France** pour les
amateurs de vins de Savoie

CAVES BARAGNAUDES TOUR

du **4 au 17 novembre dans
toute la France** pour les
amateurs de Roquefort AOP

LA CHEESE AND WINE WEEK

du **4 au 17 novembre dans
toute la France** pour tous
les gourmets amateurs de
fromages et vins de toute
la France





CHEESE AND WINE DAY

l'événement Parisien pour tous les Gourmets

Mardi 5 novembre au Musée du Fromage



Pour se rendre au Musée du Fromage :

Méto Ligne 1 Saint-Paul
Ligne 7 Pont Marie

Bus Ligne 67 Ile Saint-Louis
Ligne 67 86 87 Pont Sully

Parking
Pont Marie 48 rue de l'hôtel de ville Paris 4

Prenez date et faites-vous plaisir au **tout nouveau Musée Vivant du Fromage** le 5 novembre prochain de **10H à 22H** en plein cœur de Paris 39 rue Saint-Louis en L'Isle Paris 4.

Les Parisiens amateurs de fromages et vins vont se régaler et ce sur plus de 300 m². Et si vous voulez acheter sur place pas de problèmes.

Des sessions seront mises en place pour une expérience de dégustation optimale.

Ouverture du Salon Accueil

10h00 - 11h00

11h00 - 12h00

12h00 - 13h00

13h00 - 14h00

14h00 - 15h00

15h00 - 16h00

16h00 - 17h00

17h00 - 18h00

18h00 - 19h00

19h00 - 20h00

20h00 - 21h00

21h00 - 22h00

22H00 Fermeture des portes du Salon

Prix des places 20€ pour une heure de visite et de dégustations.

Le nombre de places étant limité prenez vite vos places en ligne sur :

<https://my.weezevent.com/cheese-and-wine-day>

AU MENU

Le Roquefort AOP Caves Baragnaude
Les Fromages Normands E Graindorge
Les Chèvres Fermiers Jousseau
La Sélection Officielle des Vins de Savoie
Le Château La Fleur de Bouard
Le Domaine Saint-Georges d'Ibry

Le Chablis Geoffroy
Le Domaine Castagnes
Le Domaine Capdepon
Epicery
L'Eau minérale naturelle de Wattwiller





LE SAVOIE WINE TOUR

Pour atteindre des sommets gustatifs !

Du 4 au 17 novembre

les Vins de Savoie sont plus que jamais à la fête. Retrouvez la sélection officielle des vins de Savoie à découvrir aux quatre coins de l'hexagone.

Cave des Vins fins de Cruet



Domaine Marc Portaz



Maison Adrien Vacher



Domaine Philippe & Sylvain Ravier



Domaine des Granges Longes



Domaine des Anges



Domaine La Cave du Prieuré



Domaine André & Michel Quenard



Domaine Vendange



Domaine Fabien Trosset



Et bien sûr plein d'autres domaines savoyards que vous pourrez déguster à loisir et ce toujours avec modération...

Au programme :

dégustations, promotions, alliances exquises dans plus de 72 lieux partenaires.

Pour les retrouver :

www.cheeseandwineweek.com
et cliquez sur **Savoie Wine Tour**



CAVES BARAGNAUDES TOUR

Ressentez la puissance d'un Roquefort AOP à nul autre pareil !

Un produit d'exception dédié aux crémiers fromagers mais pas que !

Le Roquefort AOP Caves Baragnaudes

Sélection Crémiers est fabriqué à partir d'une souche de pénicillium spécifique. Il bénéficie d'une attention et d'un tri tout particulier par nos Maîtres Affineurs afin de garantir un produit d'exception à chaque bouchée.



Le Roquefort AOP Caves Baragnaudes

présente une pâte marbrée et luisante de couleur ivoire, le pénicillium est d'un vert très pâle. Ce Roquefort AOP distille des arômes délicatement miellés. Le soyeux de sa pâte lui donne une expression inimitable.

Ce Roquefort AOP est un fromage « d'émotion » qui ne laisse pas indifférent.

Il exprime parfaitement la noblesse du Roquefort pour un « luxe » de plaisir.

Fromagers, crémiers, restaurants bistrots et cavistes vont mettre vos papilles en éveil du **4 au 17 novembre** avec ce bleu qui ne laisse pas indifférent.

Dégustations, recettes originales pour connaître la liste des 38 lieux partenaires : www.cheeseandwineweek.com et cliquez sur **Caves Baragnaudes Tour**.



CHEESE AND WINE WEEK

pour les amateurs de notre beau terroir

Restaurants, bistrots, hôtels, cavistes et fromagers seront plus de 250 à célébrer l'évènement autour des vins de Savoie, du Roquefort AOP Caves Baragnaude, sélection crémier, des vins de Chablis du Domaine Alain Geoffroy et de l'eau minérale naturelle de Wattwiller.

Retrouvez les lieux à Paris et en Province qui vont vous faire vibrer !

RESTAURANTS



LE CINQ CHRISTIAN LESQUER ❀❀❀❀

GUY SAVOY ❀❀

L'ECRIN AU CRILLON ❀

L'AROME ❀

GAYA ❀

GALANGA ❀

ATELIER ROBUCHON ETOILE ❀

ARMANI RISTORANTE ❀

NOMICOS ❀

RESTAURANT L ALLIANCE ❀

NONOSSE AU CRILLON

PASCO

LE GRAND VEFOUR

LE MESTURET

LE BISTROT D'ARSENE

CHEZ GEORGES

LES JALLES

DA ALFREDO

POPU CHAMP DE MARS

POPU DAMES

SORMANI

CHEZ FRED



DOREMI

PARIS 16

LES MARCHES

LE CHARDONNAY

AUX BONS CRUS

AUBERGE BRESSANE

LA KONTXA

AUX CRUS DE BOURGOGNE

MONSIEUR GEORGE

CAFE MAX

39V

LE CHASSE MAREE

MORI VENICE BAR

EMPORIO ARMANI CAFFE

LORETTE

CHAI 33

LE BISTROT DU SOMMELIER



SUITE RESTAURANTS



LA CAGUILLE
 LE CHRISTINE
 LES FOUS DE L'ILE
 COLVERT
 CHO CHO
 GRAIN[S]
 AU PETIT RICHE
 CHEZ ANDRÉ
 WEPLER
 CONGRES AUTEUIL
 SÉBILLON
 AUBERGE DAB
 AU BŒUF COURONNÉ
 MENU PALAIS
 LES DEUX MAGOTS
 LE PETIT PERGOLESE
 HABILE
 LE BLAVET
 BISSAC
 LE MARKET
 L'OYAT

FROMAGERS



MARIE ANNE CANTIN
 PAROLES DE FROMAGERS

LE MUSEE DU FROMAGE
 FROMAGERIE MOZART
 FROMAGERIE DES GOURMETS
 CREMERIE DE MONTREUIL
 FROMAGERIE DIDOT
 COOP BEAUFORT
 LAURENT DUBOIS
 Paris 4^e
 Paris 5^e
 Paris 9^e
 Paris 15^e
 Paris 16^e
 Issy-les-Moulineaux
 MERE MICHEL
 Levallois-Perret et Courbevoie
 FROMAGERIE QUATREHOMME
 Paris 7^e
 Paris 9^e
 Paris 12^e
 Paris 13^e
 Issy-les-Moulineaux
 CREMERIE DES BATIGNOLLES
 FROMAGERIE MARIE
 Aubervilliers

SUITE FROMAGERS



FROMAGES ET DÉTAIL

Paris 2^e

Paris 5^e

Paris 7^e

Paris 14^e

Paris 15^e

83 rue Lecourbe

Paris 15^e

101 rue Lecourbe

Paris 15^e

94 rue du Commerce

Paris 15^e

212 rue de la Conception

Paris 17^e

43 rue de Levis

Paris 17^e

7 rue Poncelet

Paris 17^e

79 rue de Courcelles

Paris 18^e

Neuilly-sur-Seine

Mantes la Jolie

Vernon

LDH

Boulogne

LA FERME ST ANDRÉ

Suresnes

FABLES ET FROMAGES

Suresnes

FROMAGERIE DU POINT DU JOUR

boulogne

CAVISTES



LES 37 REPAIRES DE BACCHUS

AUX VENTS DES VIGNES

LA CAVE DU 16

CAVE BERMANI

ARTUS ET JEAN

En Province

RESTAURANTS



ALEXANDRE MAZZIA AM ***
Marseille

LA BELLE EPOQUE
Bagnoles de l'Orme

AU BRUIT DES BOUCHONS
Saint Nicolas de Port

LE GRAND CERF
Eure - NONANCOURT

HÔTEL LA SOURCE RESTAURANT JACQUET
Savoie

CAFÉ DE LYON
Savoie

CHALET DU SIRE
Savoie

BRASSERIE 1755
Bourgoin Jallieu

LE PETIT COMPTOIR
Meurthe et Moselle

LE PUY DE LA LUNE
Puy de Dôme

L'AUBERGE DU BOUGNAT
Puy de Dôme

LE RETZ
Pornic

KOK PIRAAT
Lille

LE CAFÉ DE LA POSTE
La Rochelle

LE PETIT COMPTOIR
Luneville

HÔTEL DE LA PAIX
Nouvion en Thierache

LA PREVOTE
Gray

COOK KI
Nancy

LE CABINET VERT
Orléans

RESTAURANT DE L'ETABLI
Lyon

RESTAURANT LA CLOCHE À FROMAGE
Strasbourg

LE BIBENT
Toulouse

LE SAVOYARD
Chambéry

LES TROIS CANARDS BY GALLY
Arvert

AUBERGE DE CERCOUX
Cercoux

HÔTEL LE RENARD
Châlons en Champagne

FROMAGERS



FROMAGERIE CONTA
Saint-Pierre-lès-Nemours

LA MAISON DES BONS FROMAGES
Le Cannet des maures

LES FRERES MARCHAND
2 FROMAGERIES UN RESTAURANT
Nancy-Metz

LA CLOCHE À FROMAGE
Strasbourg

LA CLOCHE À FROMAGE
Obernai

LA CLOCHE À FROMAGE
Saverne

LA CLOCHE À FROMAGE
Halle du Marché Gare Strasbourg

LA CLOCHE À FROMAGE
Epernay

LA CLOCHE À FROMAGE
Haguenau

LA CLOCHE À FROMAGE
Strasbourg

UNE HISTOIRE DE FROMAGE
Le Grand Lemps

FOMAGERIE LA CHAZÈRE
Valence

LA FROMAGERIE
Briançon

LAITERIE GILBERT CHAMPIONNET
Grenoble

LAITERIE GILBERT MOIRANS
Moirans

LAITERIE GILBERT MONTBONNOT
Montbonnot-Saint-Martin

FROMAGERIE GILBERT
Lege Cap Ferret

L'ATELIER DE MAG
les matelles

FROMAGERIE PLANCHON
LA HALLE AU FRAIS
Amiens

FROMAGERIE PLANCHON
Amiens

AU CRÉMIER GOURMAND
Perpignan

FROMAGERIE KALOU
Marseille

LE COMPTOIR D'ARISTEE
La Madeleine

LE COMPTOIR D'ARISTEE
Lambersart

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES
HALLES DES LICES
Vannes

VÉRO CRÈMES ET FROMAGES
PLACE DU MARÉCHAL LYAUTEY
Vannes

FROMAGERIE B.O.F
Lyon

CAVISTES



CAVE LA PART DES ANGES
Nantes

CAVAVIN
Perpignan

LES CAVES MAILLOL
Perpignan

BENJAVIN
Le Cannet des Maures





UN ÉVÉNEMENT ULTRA MÉDIATIQUE

Cette année ce ne sont pas moins de 7 médias TV et Presse
qui soutiennent l'évènement :



Côté Influence et réseaux sociaux 11 ont répondu à l'appel :



Pariswithcharlotte



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian on air



Gilles Pudlowski



Le Paris d'Alexis



Ministry of
French Food



Envie d'apéro



Yanouze



Sipmygrape



Good Cheese Week

Enfin retrouvez toutes les informations 2024 sur  [@cheeseandwineweek](https://www.instagram.com/cheeseandwineweek)
et sur le site internet : www.cheeseandwineweek.com

SERVICE DE PRESSE DE LA CHEESE AND WINE WEEK ET DU CHEESE AND WINE DAY

Agence Essentiel PR
Jean-François Hesse
06 16 41 22 23
hesse@essentielpr.fr

