



## CHEESE & WINE WEEK 2025

### Une édition gourmande dans toute la France du 3 au 23 novembre !



En 2025, la Cheese and Wine Week l'incontournable événement gourmand crée par Jean-François Hesse directeur de l'agence de communication Essentiel PR, fête sa 8<sup>ième</sup> édition du 3 au 23 novembre.

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 !

Créations, accords, dégustations, rencontres, plats signatures... après New-York, Paris et plus récemment lacs et sommets savoyards, cet événement convivial et épicurien, prend chaque année plus d'ampleur. Ayant la particularité de se vivre au sein d'une riche sélection de bonnes adresses, il rayonne désormais depuis l'année dernière dans toute la France !

De Paris à Bordeaux, en passant par Lyon, Lille, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Amiens, Nancy ou Strasbourg... Chefs, bistrots, brasseries, artisans, fromagers, cavistes, boulangers & hôtels fêteront chacun à leur manière ce duo irrésistible et la richesse de ses mariages via un éventail de savoureuses animations.

Cerise sur le gâteau, cette année, ce sont 3 semaines de réjouissances qui placeront Vins & Fromages sur le devant de la scène et feront vibrer les papilles de tous les gourmets tricolores.





## 4 Parrains de Prestige !

Après Marie-Anne Cantin, Alexandre Mazzia, Xavier Thuizat et François-Xavier Demaison en 2024, Le quartet d'ambassadeurs présidant jusqu'alors aux festivités laisse place à un nouveau quartet d'exception incarnant toute l'excellence et la diversité des talents rassemblés par cet événement gourmand :



**Virginie DHORNE**  
Meilleure Fromagère Mondiale 2021 et  
Responsable R et D des Fromageries  
Julien Planchon



**Juan ARBELAEZ**  
le plus français des chefs colombiens,  
à la tête de 11 restaurants



**Paz LEVINSON**  
Cheffe sommelière exécutive  
du groupe Pic



**José GARCIA**  
Acteur mais aussi producteur  
du Rosé Garcia !



## Côté Sponsors

Les Vins de Savoie, les Vignobles Edonis  
et Le Roquefort AOP Papillon au cœur de l'événement !

### WINE



Côté vins on ne change pas une équipe qui gagne ! Partenaires majeurs de l'événement pour la 5<sup>ème</sup> année consécutive, les Vins de Savoie reconduisent leur action premium .

Au travers de 10 cuvées spécialement sélectionnées pour l'occasion et rythmant autant d'expériences inédites, le **Savoie Wine Tour** atteindra de nouveaux sommets en investissant plus de 50 lieux. Comme une invitation à (re)découvrir ce vignoble singulier et ces vins qui montent !

### Liste officielle de la sélection des vins de Savoie :

Persan André et Michel Quénard  
Crémant de Savoie Bernard Richel  
Roussette de Savoie Altesse Cave de Cruet  
Marestel Cave du Prieuré  
Marin Domaine Delalex  
La Somptueuse Mondeuse Domaine des Anges  
Malataverne Domaine des Granges Longues  
La Brava Louis Magnin  
Chez les Beroux Anne Sophie et François Quénard  
Terres de 1248 Domaine Labbé





Cette année nous avons aussi la joie d'accueillir les vignobles Edonis. Ces ambassadeurs de la richesse du Val de Loire ont sélectionné 3 vins pour leur **Edonis Wine Tour** :

**Liste officielle de la sélection des vins Edonis :**

Vignobles Edonis Saumur Blanc 2020  
Vignobles Edonis Saumur Puy notre Dame 2020  
Vignobles Edonis Touraine Blanc 2023



Vignobles Edonis  
Saumur Blanc 2020



Vignobles Edonis  
Saumur Puy notre Dame 2020



Vignobles Edonis  
Touraine Blanc 2023

## Côté Sponsors

### CHEESE



#### Papillon célèbre les 100 ans de l'AOP Roquefort : Un siècle de passion et de savoir-faire traditionnel



Fondée en 1906 au cœur du village de Roquefort-sur-Soulzon, la fromagerie Papillon perpétue avec passion un savoir-faire séculaire. De la collecte du lait de brebis jusqu'à l'affinage dans ses caves naturelles sous le rocher du Combalou, Papillon est un gardien du patrimoine régional, préservant les méthodes ancestrales. Elle est l'une des dernières fromageries à garder le secret de

la fabrication traditionnelle et authentique de son *Penicillium roqueforti*, le champignon qui confère au fromage son goût, sa texture et ses marbrures vertes et bleues.

Cet engagement envers la tradition et le patrimoine est au cœur de la mission de Papillon, qui fédère autour d'elle producteurs de lait, fromagers passionnés, acteurs de la gastronomie et défenseurs du terroir.

Cette année, la fromagerie Papillon est fière de célébrer les 100 ans de l'AOP Roquefort (1925-2025) avec des temps forts et festivités, comme la Fête de Roquefort-sur-Soulzon du 7 au 8 juin, et la Cheese & Wine Week. L'occasion de partager avec tous la richesse de son héritage et l'authenticité de ses fromages.

Papillon - L'Art du Roquefort depuis 1906



Chablis



ALAIN GEOFFROY

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

## Côté Partenaires



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

La Cheese and Wine Week bénéficie cette année encore du soutien de l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR)**.

Professionnels engagés au quotidien pour la valorisation du fait maison, des circuits courts et des producteurs locaux.

Les Maîtres Restaurateurs seront aux premières loges afin de célébrer cette opération dans toute la France. Son Président Alain Fontaine en tête !



**Teritoria** est le 1<sup>er</sup> guide de l'hospitalité engagée et engageante. Cette communauté de 400 hôteliers et restaurateurs en Europe qui, depuis 1975 (ils fêtent leurs 50 ans cette année !), cultivent le goût du voyage. Ceci dans leurs maisons à taille humaine qui favorisent la rencontre, valorisent nos terroirs et perpétuent notre passion de l'hospitalité.

La mission de Teritoria est de construire ensemble la première communauté engagée pour une hospitalité sincère et durable. Pour ce faire, Teritoria vous invite à sortir des hordes et inventer le tourisme qui fait aimer le monde. Teritoria propose des adresses de charme et premium principalement en France et en Italie, engagés pour un tourisme durable et responsable.





## Demandez le Programme !

Restaurants, bistrots, hôtels, cavistes et fromagers sont déjà plus de 250 à célébrer l'évènement.

14 étoiles brillent au firmament de la gastronomie française pour cette nouvelle édition de la Cheese and Wine Week 2025 et l'on compte aussi nombre de tables connues et reconnues plébiscitées dans le monde entier.

Ils nous font déjà confiance :

### 67 RESTAURANTS PARIS - REGION PARISIENNE



CHRISTIAN LESQUER LE CINQ ❀❀❀❀

GUY SAVOY ❀❀

PIERRE GAGNAIRE GAYA ❀

L ALLIANCE ❀

LE CRILLON L'ECRIN ❀

NOMICOS ❀

L'AROME ❀

ARMANI RISTORANTE ❀

LE CRILLON NONOS

CHEZ FRED

JALLES

LA CAGOUILLE

DOREMI

GUY MARTIN LE GRAND VEFOR

BRASSERIE BAROCHE

LE CAMONDO

LASSERRE

DA ALFREDO

BISTROT DU SOMMELIER

SORMANI

LE MESTURET PARIS

LE BLAVET PARIS

EVI EVANE

LES CHAIS D'HAUSSMANN

EPMT

LES MARCHES

LE PARIS 16

LES LYONNAIS

L'AUBERGE DU MOUTON BLANC

L AUBERGE BRESSANE

LE CHARDONNAY

AUX CRUS DE BOURGOGNE

AUX BONS CRUS

BACA'V BOULOGNE BILLANCOURT

CHEZ GEORGES

MORI VENICE BAR

EMPORIO ARMANI CAFFE

CAFE DE LA PAIX LAURENT ANDRE

CHEZ ANDRÉ

WEPLER

CONGRÈS AUTEUIL



## SUITE RESTAURANTS



SÉBILLON,  
AUBERGE DAB  
AU BŒUF (COURONNÉ)  
LE CONGRÈS MAILLOT.  
AMICI  
LES NICOIS  
BAZURTO  
BABILLE  
PLANTXA  
YAYA SAINT OUEN  
ARBELLA 10  
YAYA SECRETAN  
YAYA LA DEFENSE  
MAISON KALIOS  
LE CHANTEFABLE  
LA GRILLE MONTORGUEIL  
COLVERT  
GRAINS  
LE PETIT RICHE  
LE SANCERRE  
LE GABRIEL  
L'ARTISAN LIBANAIS 19  
L'ARTISAN LIBANAIS 12  
LE GUERSANT  
LE CAFE MAX  
LE 39 V

## 14 RESTAURANTS PROVINCE



RESTAURANT AM \*\*\*\*  
LE MONASTERE DE SAINT MONT  
L ET LUY AU CHÂTEAU D'YGRANDE  
LA TABLE BY MI-K'L  
FRERES MARCHAND NANCY  
CAFE DE FRANCE CADEROUSSE  
L AIGLON PONTIVY  
LA FERIA GUJAN MESTRAS  
LE CAFÉ DE LYON  
HOTEL RESTAURANT LA SOURCE  
BAZURTO TIGNES  
YAYA RENNES  
YAYA LILLE  
LONA ANNECY

## 22 FROMAGERS

PARIS - REGION PARISIENNE



MARIE ANNE CANTIN  
PAROLES DE FROMAGERS  
MUSEE DU FROMAGE  
CREMERIE DES BATIGNOLLES  
4 FROMAGERIES COW  
FROMAGERIE MOZART  
FROMAGERIE DES GOURMETS  
CREMERIE DE MONTREUIL  
6 FROMAGERIES LAURENT DUBOIS  
5 FROMAGERIES QUATREHOMME

## 16 FROMAGERS

PROVINCE



LAITERIE GILBERT LEGE CAP FERRET  
L ATELIER DE MAG  
BEILLEVAIRE NANTES  
BEILLEVAIRE ANGERS  
FROMAGERIE DU PUIITS NEUF SAUMUR  
3 FROMAGERIES JULIEN PLANCHON  
UNE HISTOIRE DE FROMAGE  
FROMAGERIE MARIE  
2 FRERES MARCHAND NANCY  
2 FRERES MARCHAND METZ  
FROMAGERIE BOUJON  
CREMERIE DELALANDE NANTES

## 36 CAVISTES

PARIS - REGION PARISIENNE



36 REPAIRES DE BACCHUS

## 2 CAVISTES

PROVINCE



LA PART DES ANGES NANTES  
BARIKE SAUMUR

## 2 EPICERIES-FERME

PARIS - PROVINCE

FERME DE LA TREMBLAYE  
MAISON BAROCHE



# Un événement ultra médiatique

## Presse

Cette année ce ne sont pas moins de 5 médias qui soutiennent l'évènement :

## Réseaux Sociaux

Côté Influence et réseaux sociaux 14 ont répondu à l'appel :



Mimicuisine



Tellement soif



Morgan Abbou



Vanessa Besnard



Florian On Air



Gilles Pudlowski



Les Fromages Français



Ermitage78



Wineosteo



Le Paris d'Alexis



Envie d'Apéro



Yannouze



Sipmygrape



Good Cheese Week

Enfin retrouvez toutes les informations 2025  
sur Instagram [@cheeseandwineweek](https://www.instagram.com/cheeseandwineweek)  
et sur le site internet : [www.cheeseandwineweek.com](http://www.cheeseandwineweek.com)





## **Cheese and wine night pour les épicuriens amateurs de sensations fortes**

Après avoir créé pendant trois ans le Cheese Day et l'année dernière le Cheese and Wine Day Jean-François Hesse remet le couvert avec la complicité du site de vente de vins Vinodélice autour de 3 événements festifs les Cheese and Wine Night :

**Le 26 novembre à Paris au Shack**

**Le 27 novembre à Annecy**

**Le 28 novembre à Saumur**

dans le cadre de la Maison Edonis de la Cave Robert et Marcel

Les visiteurs pourront déguster fromages et vins de France mais aussi du Monde. Au programme un maximum de découvertes fromagères et vineuses pour tous les amateurs gastronomes.



**Le Samedi 8 novembre** Course à Paris

Paris de 6km entre le 17<sup>ième</sup> et le 5<sup>ième</sup> avec le Run Cheese Club Dégustations de fromages et vins Chez Laurent Dubois et Cow **Tarif 5€**

Inscription : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe2jiQP8SjR6Rt1ObsFcPAx-KqUf34cBULHZyBrkV6bQdjWw/viewform?usp=send\\_form](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe2jiQP8SjR6Rt1ObsFcPAx-KqUf34cBULHZyBrkV6bQdjWw/viewform?usp=send_form)



**Le Samedi 15 novembre** Course à Paris de 13 km

entre le 12<sup>ième</sup> et le 14<sup>ième</sup> avec les Pattes Préssées Run in Paris. Dégustations de fromages et vins Chez Laurent Dubois et COW et la Cagouille **Tarif 8€**

Inscription : [CHEESE'N WINE WEEK x PPRC sur helloasso.com](https://helloasso.com)





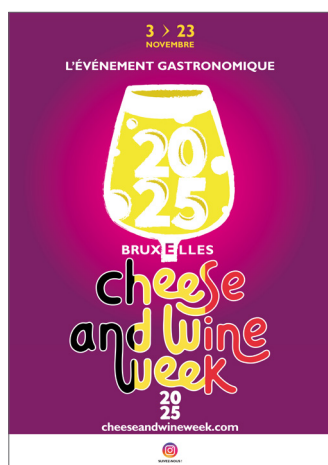
## Enfin la Cheese and Wine Week s'exporte à l'International



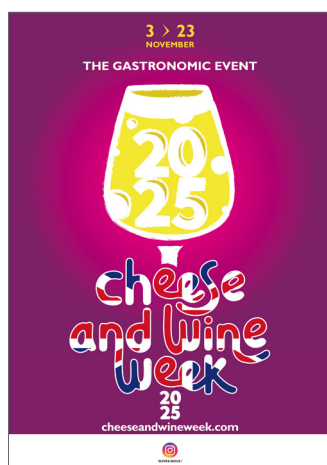
**En France**



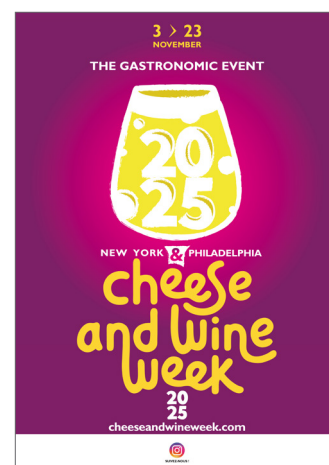
**En Italie** avec le soutien de Teritoria Italia



**En Belgique à Bruxelles** avec le partenariat d'Eric Boschman journaliste et célèbre meilleur sommelier de Belgique



**A Londres** avec comme Ambassadeur et parrain le restaurant le Sketch et son chef Pierre Gagnaire



**Aux Etats-Unis** à New-York et Philadelphie avec comme parrain le Chef Jean-Georges et l'Ecrivain Marc Levy





3 > 23  
NOVEMBRE

L'ÉVÉNEMENT GASTRONOMIQUE

20  
25

cheese  
and wine  
week

20  
25

cheeseandwineweek.com

Vin de Savoie  
LES VINS  
QUI MONTENT...

EDONIS  
LE VIN, AU CŒUR DE VOS VIEUX PROJETS

PAPILLON  
ROQUEFORT

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES HAUTES  
RESTAURATEURS

Teritoria

Le Parisien

VSD

ZIG ZAG

fromager

RESTO ZEPROS

Vinodelice

LES VINS  
DE SOIF

Henriette

Talbert cell

Monique

Yannick

Philippe

Guillaume

Emilie

Wendy

Le Parc d'Alsace

Sarah

Thomas

Sylvain

Good Cheese Week

## SERVICE DE PRESSE DE LA CHEESE AND WINE WEEK

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

