

Grandes Tables



Le Grand Véfour

C'est non sans gourmandise que **Guy Martin** rendra hommage à ses racines dans ce restaurant mythique du **Palais-Royal**.

Château Monterminod,
Roussette de Savoie, 2020

pour accompagner le **Reblochon**



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

Bar à Vins



Le Garde Robe

Un florilège de **coups de coeur savoyards** dans cet authentique bar à vin nature !

Vins de Savoie au verre (14cl) - env. 7,5€

Planches : Mixte 20€
Fromages ou charcuteries - 16€
Croque du garde - 15€ Croque truffe - 17€

Beaujolais Nouveau :

Soirée Bojo Bingo le 17 novembre
Sarnin Berrux & Domaine de la Bonne Tonne
6€ le verre - 22€ la bouteille
La grille de bingo à 1€, une ligne remplie,
un verre offert, le bingo, c'est la bouteille !

Le Garde Robe
41 Rue de l'Arbre Sec, Paris 1^{er}

Restaurants



Le Comptoir de la Gastronomie

Dégustations et offres spéciales avec la **Savoie** en tête de file dans ce repaire gourmet.

Au restaurant :
une planche de fromage + Vins de Savoie
(Roussette de Savoie, Cuvée son Altesse ou Apremont Chateau de Mérande)

Avec 1 verre de vin : 16€
Avec 2 verres de vin : 20€
Tous les jours de 16h à 18h30
sauf jour du Beaujolais Nouveau (jeudi 17/11)

A l'épicerie fine : **dégustation gratuite de Vin de Savoie** avec un accord met et Vin Fromage ou charcuterie

Le Comptoir de la Gastronomie
34 Rue Montmartre, Paris 1^{er}

Brasseries



Les Jalles

Un délicieux **plat signature** et un **accord** imaginés spécialement pour l'occasion avec l'**Apremont** de **Guillaume Pin**.

Filet de Bœuf au Reblochon, rattes du Touquet aux oignons confits, chips de vitelotte, sauce Bulldog aux noisettes torréfiées - 39€

Avec l'**Apremont Blanc 2020**, « La Croix du Plot » de Guillaume Pin 8€ le verre (15cl)



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

Bistrot



Le Mesturet

Vins & Fromages de Savoie à l'honneur au Mesturet, le bon bistrot d'**Alain Fontaine**.

Offre spéciale :
assortiment de **3 fromages de Savoie**
+ un verre d'un cru **coup de coeur** de la **Sélection Savoie** - 12€



Le Mesturet
77 Rue de Richelieu, Paris 2^{ème}

Restaurants



Les Éditeurs

4 coups de coeur de la Sélection Savoie, les fromages de la Ferme d'Alexandre et des propositions emblématiques de la **gastronomie savoyarde** à l'ardoise.

Domaine Saint Romain
« Sous la Roche »
7€ le verre (15cl) - 32€ la bouteille

Guillaume Quenard
Chignin Bergeron « Côteau des Ducs »
11,5€ le verre (15cl) - 53€ la bouteille

André & Michel Quenard, Persan
13,5€ le verre (15cl) - 64€ la bouteille

Denis & Didier Berthollier
Persan « Arbyolà »
14€ le verre (15cl) - 66€ la bouteille

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

Brasseries



Les Deux Magots

3 alléchantes propositions et un **coup de coeur Savoie** qui dure aux Deux Magots.

Assiette de **Mont d'Or** ou **Manigodine** au four, pomme de terre et assortiment de charcuteries - 31€

Tartine Savoyarde sur pain Poilâne (pommes de terre, lardons, oignons, **Reblochon**) - 19,5€

Dégustation de **fromages affinés** de nos régions - 23€

A découvrir : **Domaine Jean Perrier**, **Chignin Bergeron AOP**, **Fleur de Roussanne**, 11,50€ le verre - 52€ la bouteille

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

Fromagers



Fromageries Laurent Dubois



Notre parrain & Meilleur Ouvrier de France, Laurent Dubois, dévoile pour l'occasion une **succulente création signature** doublée d'une offre qui devrait en faire fondre plus d'un !

Du 12 au 20 novembre découvrez en exclusivité **L'Hibiscus**.
Une nouvelle **création spéciale** élaborée pour la Paris Cheese and Wine Week où Laurent Dubois accompagne l'onctueux **bleu de Laqueuille** d'une gelée d'hibiscus et de cranberries.
Prix - 15€

Du vendredi 18 au samedi 20 novembre
pour tout achat d'une **fondue Laurent Dubois**, une bouteille de **vin blanc de Savoie** sera offerte



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

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

Lourmel
2 Rue de Lourmel
Paris 15^{ème}

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



Fromagers



La Coop

A deux pas du théâtre de l'Odéon, on célèbre la Savoie **tous les jours** à la Coop !

Ce repaire incontournable des amateurs de **Beaufort AOP** propose le meilleur de sa production avec des fromages affinés sur place, des produits du terroir mais également une fine **sélection de Vins de Savoie** avec en vedette les cuvées de **Philippe Grisard**.

Coopérative du Beaufortain
9 Rue Corneille, Paris 6^{ème}

Restaurants



Pasco

Des **accords** de choix et un **menu** spécialement élaboré pour l'occasion chez Pasco, la table bistrolique de **Guy Martin** à deux pas des Invalides.

Menu Savoie - 49€

Plat

Poitrine de volaille fermière rôtie, salsifis et cerfeuil tubéreux, **raclette fumée**, jus court

Servie avec un verre de vin :

Philippe & Sylvain Ravier, **Apremont** Clos Saint André 2020

ou

Domaine André & Michel Quenard, Rouge **Persan**, 2020

Plat & verre de vin seuls - 36€

Dessert

Assiette de **fromages de Savoie**, maison Griffon. Tomme de Savoie fermière, Moelleux du Revard, Emmental de Savoie, Beaufort chalet d'Alpage

Servie avec un verre de vin :

Blanc **Roussette de Savoie** - Monterminod 2020
Domaine Jean Perrier & Fils

ou

Rouge **Persan** 2020
Domaine André & Michel Quenard

Dessert & accord vins seuls - 18€

Pasco

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

Fromagers



Fromagerie Quatrehomme

On aime la Savoie chez Quatrehomme !
2 cuvées de la sélection 2022 et 3 jours dédiés aux fromages de la Région rue de Sèvres !

A ne manquer sous aucun prétexte !

Domaine Saint Romain,
Sous la Roche, 2021

Guillaume Pin, Apremont
La Croix du Plot, 2020

Du 17 au 20 septembre, une **sélection de fromages de Savoie** affinés et sélectionnés par la Maison Quatrehomme à l'honneur

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

Grandes Tables



Atelier Robuchon Étoile

Fromages de haut-vol, cuvées choisies et gourmandise garantie chez notre parrain Gastronomie **Éric Bouchenoire**.

La sélection de fromages de **Marie-Anne Cantin**

A accorder avec :

Maison Adrien Vacher, **Roussette de Savoie** Héritage 2020
10€ le verre - 55€ la bouteille

Offre spéciale Fromages-Vin - **29€**

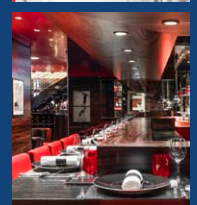
Entrée : Cèpe en raviole et fin velouté relevée d'un nuage de **Parmesan**

A associer avec :

Guillaume Pin, **Apremont** « La Croix du Plot » 2020
15€ le verre - 74€ la bouteille

Atelier Robuchon Étoile

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



Restaurants



Le Bistrot du Sommelier

4 cuvées coups de coeur, accords audacieux et un véritable Voyage en Pays de Savoie vous attendent chez **Philippe Faure-Brac**, Meilleur Sommelier du Monde et parrain Vin de l'événement.

Menu Tentation - **95 €** - Avec une dégustation de **4 vins**

Un Voyage en Pays de Savoie

Amuse-bouche - entrée - plat - fromages - dessert

Tartare de truite mariné, vinaigre de framboises et baies roses.

Escalopine de Sandre, nage de crustacés
Caille farcie, poitrine fumée et champignons, jus au Cassis.

Fromage des montagnes

Gâteau de Savoie aux pommes

Vins en accord

Domaine Saint-Romain,
Sous La Roche, 2021

Jean Perrier & Fils, Roussette de Savoie, Monterminod 2020

Denis & Didier Berthollier, Persan « Arbyolà », 2020

André & Michel Quenard, Persan



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

Bistrots



Le Petit George

Fromages & Vins de Savoie en fête au Petit George. Un impeccable assortiment à brillamment marier avec **2 pépites** de la Sélection 2022.

Assiette de fromage 12€
(**Beaufort, Abondance et Reblochon** signés *Beillevaire*)

& verre de vin à 10€ avec choix entre :

Guillaume Quenard, **Chignin Bergeron** « Côteau des Ducs »
Château de la Gentilhommière, **Mondeuse** « à l'ancienne »

Le Petit George

37 Rue Washington, Paris 8^{ème}



Brasseries



Brasserie Baroche

Plat signature et bel accord, le tout à prix (très) doux, voilà qui va faire des heureux dans le repaire de bon goût de **David Baroche**.

Saucisse de cochon au Beaufort, crème à l'ail doux, mousseline de pommes de terre - 20€

à marier avec :

Maison Adrien Vacher,
Roussette de Savoie Héritage, 2020
5€ le verre - 16€ la carafe de 50cl
24€ la bouteille

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

Restaurants



La Cagouille

2 vins de Savoie triés sur le volet à découvrir dans cette institution marine de Montparnasse.

Château de Monterminod,
Roussette de Savoie :
8€ le verre - 40€ la bouteille

Fabien Trosset, **Mondeuse d'Arbin**,
Cuvée « *Confidentiel* » :
9€ le verre - 45€ la bouteille

Fromage à l'honneur:
bûche de Chèvre du père Fabre, Touraine
10€ la portion

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

Restaurants



Chocho

Les fromages voyageurs de chez COW et **3 pépites de Savoie** à découvrir dans la table d'auteur de **Thomas Chisholm** où cuisine audacieuse et raisonnée épouse ambiance décontractée et vins de belle **nature**.

Plateau de la fromagerie COW - 16€

Vins de Savoie

Maison Bonnard et Fils,
La Brive, AOP Savoie 2020 - 35€

Domaine des Ardoisières,
« *Silice* », 2021 - Vins des Allobroges - 35€

Domaine de La Vigne Sauvage,
« *La Sauvagnonne* », VDF 2019 - 58€

Chocho
54 Rue de Paradis, Paris 10^{ème}

Cavistes



Cavavin Paris 14

Coup de cœur en Savoie chez ce caviste alerte qui animera de nombreuses dégustations, fromages à l'appui.

Vins de Savoie & fromages
Les samedis 12 & 19 novembre
Jeudi 17 & Vendredi 18 novembre
De 16h à 20h30

Dégustations & accords
avec les vins des domaines

Jean Perrier & Fils, Guillaume Quenard, André & Michel Quenard & Vins Perret :
Apremont, Roussette, Chignin, Mondeuse et Persan
autour des fromages de leurs terroirs,
& aussi Champagne de chez EPC

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

Restaurants



Le Petit Pergolèse

Un lieu unique mêlant Art & Gastronomie et un immanquable menu « **Tout Vins Fromage** » à 70€ spécialement dévoilé pour la semaine !

La tarte fine à la Fourme d'Ambert & poires fondantes
Verre de Beaujolais Blanc (C.Pascalet) 2020

La Poularde de Bresse, fricassée de champignons, crème de Mont-d'Or
Verre de St-Joseph blanc (P.Gaillard) 2021

Soufflé au fromage
Domaine Ravier, **Apremont**
« *Clos Saint-André* », 2020

Sans oublier, à la carte :
la sélection de fromages de la Ferme du Bois Normand - 15€

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

Fromagers



Fromagerie Mozart

Apremont, Roussette de Savoie et splendides fromages de la région à retrouver dans cette belle échoppe de l'**Avenue Mozart**.

Yannick Huchet, **Apremont**, 2019
Yannick Huchet, **Roussette de Savoie**
JM Lafont, Saint-Amour, 2021

Fromages de Savoie signés de la **Maison Paccard**
Reblochon Fermier - Abondance
Tome de Savoie - Tome Cerronnée

Sélection également disponible à :

La Fromagerie des Gourmets,
2bis Rue du Château, Rueil-Malmaison

La Crèmerie de Montreuil,
29 Rue de Montreuil, Versailles

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

Restaurants



Le Colvert & Le Christine

Bistronomie soignée, fromages de chez COW et une large palette de cuvées savoyardes dans les 2 belles maisons germanoprätines des Beccs Parisiens.

Plateau de fromages de chez COW - 15€

Vins de Savoie **Le Colvert**
Domaine Fabien Trosset, Or Blanc 2020
7€ le verre

Domaine des Ardoisières - *Silice* 2020
Vins des Allobroges - 36 €

Vins de Savoie **Le Christine**
Nicolas Gonin, Altesse - 37 €
Domaine de Chevillard, Jacquère 2019 - 40 €
Domaine de Chevillard, Mondeuse 2017 - 55 €

Le Colvert, 54 Rue Saint-André des Arts, Paris 6^{ème}
Le Christine, 1 Rue Christine, Paris 6^{ème}

Hôtels



Hôtel Mercure Porte d'Orléans

2 cuvées de la sélection 2022, fromages du cru et un **Afterwork Savoie** dans cet **hôtel gourmand**.

Domaine Saint Romain,
«*Sous la roche*» 2021
Château de la Gentilhommière,
Mondeuse à l'Ancienne

Planche de **fromages savoyards**
disponible au bar - 15€

Jeudi 17 novembre 18h- 20h
Afterwork Savoie avec fromages et vins
offert à tous les clients porteurs de cartes Accor All

Hôtel Mercure,
13 Rue François Ory, 92120 Montrouge

Restaurant



Le Menu Palais

Du local de la gourmandise, **le Brie dans tous ses états** et la Savoie à l'honneur au Menu Palais !

2 plats signatures du Chef **Aurélien Correyeur** :

Le Burger au Brie de Meaux - 23€
Rigatoni au Brie de Meaux - 29€

Tarif incluant

1 verre de vin Savoie au choix :

Blanc ou Rouge
Domaine Trosset, Roussette de Savoie 2021
Domaine Trosset, Mondeuse d'Arbin 2020

Une fantastique planche de fromage de Seine et Marne du fromager **Hugo D'Hourt**
Brie de Meaux, Brie de Melun, Coulommiers,
Tome merle rouge et bûche de chèvre cendrée

Le Menu Palais
La Vallée Village 3 Cr de la Garonne, 77700 Serris