

# Happy Oyster



PARIS

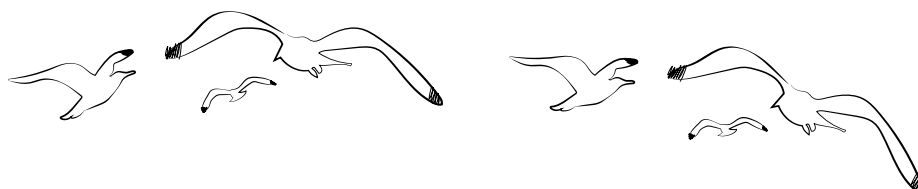
DU 03 MAI  
AU 06 MAI

By Le Perchoir & les Huîtres  
Charente Maritime HCM



HUITRES  
Charente Maritime  
HCM

LE PERCHOIR



## ÉDITO

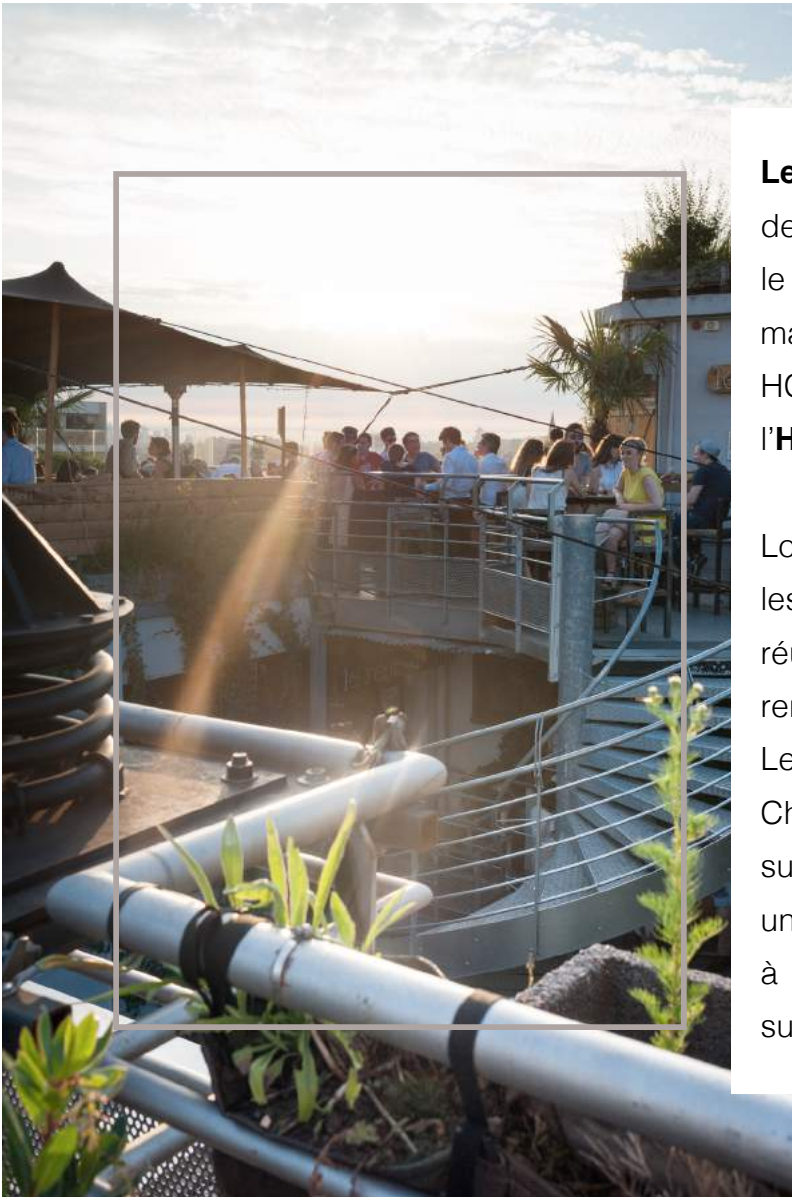
*Et si proposer l'huître en apéritif à toutes les saisons  
était la nouvelle tendance conso de cette année  
2017 ?*

**L'Huître Charente Maritime HCM est la perle  
de l'apéritif**, exquise à consommer crue nature,  
elle s'accompagne délicieusement au moment de  
l'apéritif associée à de délicats condiments tels  
qu'un beurre de caviar ou les perles de cognac.  
Adoptez l'attitude décontractée et vivez l'instant  
gourmand à travers les moments « **apéritif** »  
proposés par les Huîtres Charente-Maritime HCM.



# Happy Oyster

BY LE PERCHOIR & LES HUÎTRES  
CHARENTE MARITIME HCM



**Le Perchoir**, lieu emblématique des soirées parisiennes, s'associe le temps d'une semaine, avec la marque Huîtres Charente Maritime HCM pour une opération baptisée : **l'Happy Oyster !**

Lors des premiers rayons du soleil, les parisiens sont nombreux à se réunir pour un apéro entre amis. Pour rendre ce moment unique et original, Le Perchoir s'associe aux huîtres Charente Maritime HCM et propose sur 4 de ses lieux emblématiques, une dégustation d'huîtres associées à des condiments originaux et surprenants pour un goût inimitable.



DU MERCREDI 3 MAI  
AU SAMEDI 6 MAI 2017

tous les parisiens pourront profiter d'un  
**APÉRO ORIGINAL SUR LES TOITS DE PARIS.**

Le Perchoir proposera les huîtres par **6 ou 12**  
et celles-ci pourront être accompagnées  
**DE DÉLICIEUSES ASSOCIATIONS :**

L'Huître et le tartare d'algue Nori

L'Huître et le beurre de caviar

L'Huître et les perles de Cognac

L'Huître et le baume de Bouteville\*

\*balsamique vieilli en fût de chêne



# PROGRAMME

Mercredi  
Mai **3** | 20 h 00

**Lancement officiel de l' « Happy Oyster »**

au Perchoir Marais BHV - 33 Rue de la Verrerie, 75004 Paris

Jeudi  
Mai **4** | 18 h 00

**L' « Happy Oyster » au Perchoir MK2**

128-162 Avenue de France, 75013 Paris

Vendredi  
Mai **5** | 18 h 00

**L' « Happy Oyster » au Perchoir Ménilmontant**

14 Rue Crespin du Gast, 75011 Paris

Samedi  
Mai **6** | 18 h 00

**Soirée de clôture de l'Happy Oyster au Perchoir Pavillon Puebla**

Parc des Buttes Chaumont 75019 Paris

# LE SAVIEZ-VOUS ?

**Environ 37 millions d'apéritifs sont pris chaque semaine !** Ce moment de consommation se concentre sur le week-end. Dans 44% des cas, il précède un repas classique, sans motif particulier.

Désormais, il se décline également sous la forme d'**apéritif dînatoire** : moins formel qu'un repas, avec moins de temps de préparation en cuisine, plus ludique.

Source : Linéaires, janvier 2015

# À PROPOS *du perchoir*



Lieu emblématique de la capitale, **Le Perchoir** réunit aujourd'hui 6 établissements qui ont tous comme point commun d'être des lieux d'exceptions. Chaque Perchoir possède sa propre identité, mais toujours dans un esprit convivial et dépaysant. Depuis 2013, Le Perchoir est devenu une référence parisienne pour les sorties, grâce à ses différentes ambiances, une virée au Perchoir permet le temps d'un cocktail de s'évader de Paris.



À PROPOS

# des Huîtres

*Charente Maritime HCM*



Si le produit a du caractère c'est qu'il rassemble à lui tout seul tous les ostréiculteurs du nord au sud du département. Une identité forte que portent avec fierté les **Huîtres HCM**. Véritable emblème et fierté locale, les Huîtres Charente Maritime HCM c'est également l'union du patrimoine de Charente Maritime et de sa gastronomie.

# EN BREF

Découvrez un art de vivre convivial et un univers surprenant de dégustation des Huîtres à travers les instants apéritifs HCM.

**Un voyage culinaire et des accords sensoriels à découvrir tout au long de la semaine de l'happy oyster au Perchoir !**



[www.huitrescharentemaritime.com](http://www.huitrescharentemaritime.com)



**Agence de Communication** - Outdoo - Julie Bédouret - *Coordination et suivi de projet* - julie@outdoo.fr - 06 72 24 75 54

**Agence de Relations Presse** - Com N You - Daphné Frulla - frulla.daphne@gmail.com

Melanie Zachwalinsky - melanie.zachwalinsky@gmail.com - 09 81 05 51 57 - [www.agencecomnyou.com](http://www.agencecomnyou.com)