

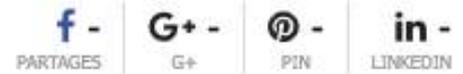
BOOK DE PRESSE

HUÎTRES  
*Charente Maritime*  
HOM

CAMPAGNE  
AVRIL - JUIN 2017



## Happy Oyster by Le Perchoir



Du 3 au 6 mai 2017, Le Perchoir s'associe avec la marque d'huîtres Charente Maritime HCM et vous propose un Happy Oyster ! Au menu, des huîtres bien sûr, associées à des condiments originaux pour un apéritif convivial entre amis.

VILLASCHWEPPE.COM

Article en ligne le 18 avril 2017



Happy Oyster, du mercredi 3 mai au samedi 6 mai 2017 dans les établissements Perchoir

## Début mai, c'est l'Happy Oyster au Perchoir !



© DP.



Du 3 au 6 mai prochains, rendez-vous dans les différents établissements du Perchoir pour l'Happy Oyster. L'idée ? Un apéro à base d'huîtres associées à des condiments tels que du beurre de caviar ou des perles de Cognac.



Publié le 18/04/2017 à 12:00

Par Juliette Hautemulle

Juliette Hautemulle

## Happy Oyster by Le Perchoir

Publié le 14 avril 2017 Par Candice L.



### Infos pratiques



Du... 3 mai 2017

Au... 6 mai 2017

[Plus d'informations](#)

**Mercredi 3 Mai**

**Perchoir Marais BHV**

33 Rue de la Verrerie, 75004

Paris

**Jeudi 4 Mai**

**Perchoir MK2**

128-162, Avenue de France,

75013 Paris

**Vendredi 5 Mai**

**Perchoir Ménilmontant**

14 Rue Crespin du Gast, 75011

Paris

**Samedi 6 Mai**

**Perchoir Pavillon Puebla**

Parc des Buttes Chaumont,

75019 Paris



**BYFRENCHIES.COM**

Article en ligne le 19 avril 2017



## **Tendance apéro huitres !**

Ah ! *Les Huitres Charente Maritime*, on les aime toute l'année ; en famille ou entre amis, le midi ou le soir ; elles sont tout simplement idéales pour partager vos moments plaisir !

Pour consulter l'article, cliquez [ici](#)

## VILLASCHWEPPEES FACEBOOK

Post le 19 avril 2017



**Villa Schweppes**

19 avril · 🌐

Envie de rooftop et de verdure sans quitter Paris ?



### Début mai, c'est l'Happy Oyster au Perchoir !

L'idée ? Un apéro à base d'huîtres associées à des condiments tels que du beurre de caviar ou des perles de Cognac.

VILLASCHWEPPEES.COM

👍 J'aime

💬 Commenter

➦ Partager



## Risotto de pomme de terre de l'île de Ré et Huîtres Charente Maritime

🕒 26 avril 2017 🗨️ 0 👁️ 408 Vues



Crédit Photo : © La Pomme de Terre AOP de l'Île de Ré



## Happy Oyster : un apéro iodé

☐ Bonnes Tables

Le Perchoir, lieu incontournable des soirées parisiennes, s'associe le temps d'une semaine, avec la marque Huîtres Charente Maritime HCM pour une opération intitulée : l'Happy Oyster ! Les premiers rayons du soleil entraînent généralement les parisiens autour d'un verre entre amis à l'heure de l'apéro. Pour rendre ce moment unique et original, Le Perchoir propose sur 4 de ses lieux emblématiques, une dégustation d'huîtres accompagnées de condiments surprenants pour un goût inimitable.

Du Mercredi 3 Mai au Samedi 6 Mai 2017, tous les parisiens pourront profiter d'un apéro atypique sur les toits de Paris.

Un mélange terre-mer audacieux qui en surprendra plus d'un !

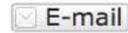
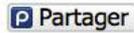
## SORTIRAPARIS.COM

Article en ligne le 02 mai 2017

ACCUEIL > LOISIRS > QUE FAIRE CE WEEK-END DE LA PENTECÔTE, DU 2, 3, 4 ET 5 JUIN 2017 À PARIS

**Que faire ce week-end de la Pentecôte, du 2, 3, 4 et 5 Juin 2017 à Paris**

Publié le 29 mai 2017 Par Caroline J.



### Infos pratiques

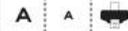


Du... 2 juin 2017

Au... 5 juin 2017

[Plus d'informations](#)

Ce week-end de la Pentecôte, du 2, 3, 4 et 5 Juin 2017, que le temps soit au beau fixe ou pas, il y a de quoi se faire plaisir et sortir à Paris et en île de France. "Jardins, Jardin" aux Tuileries, le Paris Drones Festival sur les Champs-Élysées mais aussi la nouvelle édition de "Rendez-vous aux Jardins" et la Convergence Francilienne ou encore Roland-Garros et un vol plané depuis la Tour Eiffel sans oublier les expos à ne pas manquer... Bref, voilà de quoi plaire à tous et vous divertir tout au long de ce week-end prolongé de la



### SUR LE MÊME SUJET



**Jardins, jardin 2017 aux Tuileries**



**Les brocantes et vide-greniers ce week-end du 3, 4 et 5 Juin 2017 à Paris**



**Que faire ce week-end du 25, 26, 27 et 28 mai 2017 à Paris avec les**

## À NOUS PARIS

Article paru le 03 mai 2017

# 772

Du 1<sup>er</sup> au 7 MAI 2017

[anousparis.fr](http://anousparis.fr)

# À NOUS PARIS



D'Days du 2 au 14 mai

**LE DESIGN  
S'INSTALLE  
EN VILLE**

© Wendy Pлимп

Photographie extraite  
de l'exposition *Harvest* du collectif  
de designers hollandais  
Dutch Invervals au musée  
des Arts Décoratifs.

## À NOUS PARIS

Article paru le 03 mai 2017

# save the date

Ça se passe cette semaine. Date unique ou événement régulier, c'est noté dans notre agenda.

**MER-  
CREDI**  
**03/05**

enchères



Figurines Be@rbrick 1000%,  
Daft Punk & Medicom

### Get lucky

Avis aux fans, la maison FauveParis organise « Harder better faster stronger », une grande vente aux enchères qui passe en revue l'histoire du duo Daft Punk depuis ses débuts avec le groupe Darin'. Issus d'une collection particulière, K7, vinyles ou figurines géantes éditées par Medicom Toy, mis à prix de 20 € à 6 000 € sont à voir à partir d'aujourd'hui...  
Jusqu'au 13 mai (vente à 14 h), 49, rue Saint-Sabin, 11°. [www.fauveparis.com](http://www.fauveparis.com)

**MER-  
CREDI**  
**03/05**

food



### Oyster cult

Les huîtres Charente-Maritime initient une nouvelle façon de consommer leurs produits, plus seulement en fin d'année, et pourquoi pas, pour accompagner l'apéritif. D'où cette tournée « Happy Oyster » des « Perchoir » parisiens où pendant quatre jours, on pourra les déguster accompagnées de condiments surprenants...  
Au Perchoir Marais BHV à 20 h, puis à 18 h le 4 (MK2), le 5 (Ménilmontant) et le 6 (Pavillon Puebla).

**MER-  
CREDI**  
**03/05**

galerie



### Pause salutaire

La Galerie Red Bull Space propose de découvrir l'univers Pinar&Viola, deux créatrices d'images qui aiment à révéler les travers de nos sociétés de manière inattendue. Avec leur installation Recharge Station, elles proposent aux visiteurs une pause loin du tumulte dans des tipis intimistes où l'on peut s'isoler un peu, enfin...  
Jusqu'au 23 juin, 12, rue du Mail, 2°.  
Du mercredi au vendredi, de 14 h à 18 h.  
[www.l2mail.fr](http://www.l2mail.fr) [www.pinar-viola.com](http://www.pinar-viola.com)

**MUSÉE  
JACQUEMART  
ANDRÉ**  
INSTITUT DE FRANCE  
3 MARS  
10 JUIL. 2017

**DE  
ZURBARAN  
A ROTHKOTHE  
ALICIA KOPLOW**  
GRUPO OMEGA

GUARDI, GOYA, PICASSO, MODIGLIANI, GIACOMETTI, BOURC

#CollectionKoplowitz

USC RATP CULTUREBOX francotelevision ANOUS PARIS Le Parisien The New York Times L'œil LE FIGARO



## GUIDEPARISCI.COM

Article en ligne le 04 mai 2017

### HAPPY OYSTER AU PERCHOIR

ECRIT PAR EVAN



Les divers établissements du célèbre Perchoir te donnent rendez-vous dès demain et ce jusqu'au 6 mai pour un apéro raffiné !

Le concept est simple, réunir les adeptes de l'apéro autour de plats composés de 6 ou 12 huîtres, en provenance de Charente-Maritime. Le Perchoir s'est associé pour l'occasion à la marque Huîtres Charente Maritime HCM pour t'offrir un choix de qualité. Toi et tes amis pourrez accompagner vos huîtres, selon votre envie, de beurre de caviar, de perles de Cognac, de tartare d'algue Nori ou de balsamique vieilli en fût de chêne. N'oublie pas de tester les cocktails de la maison ; ils se marieront parfaitement avec ta dégustation !

Les quatre lieux emblématiques du Perchoir seront à l'honneur pour cet « Happy Oyster ». Rends-toi dès 20h le mercredi 3 mai au [Perchoir du Marais](#) (toit du BHV) pour le lancement, puis dès 18h le jeudi 4 au Perchoir MK2 et vendredi 5 au [Perchoir Ménilmontant](#), et enfin le Perchoir Pavillon Puebla clôturera l'évènement samedi 6.

Alors viens profiter de l'été qui arrive autour d'un apéritif convivial, en espérant que le soleil soit au rendez-vous ! N'hésite pas à regarder les adresses de l'« Happy Oyster » sur le [site](#) du Perchoir !

Pour consulter l'article, cliquez [ici](#)

## L'huître fait son retour en force sur les tables d'apéros parisiennes

*Non classé* ♦ 5 mai 2017



Mes frères, qui a dit que l'huître n'était réservée qu'aux soirées de réveillons ou aux mois en «re» ? Pas moi. Même si je ne suis pas un grand fan du mollusque, je dois reconnaître qu'une certaine classe se dégage de la coquille de la Marennes-Oléron, la seule huître d'Europe bénéficiant du label IGP (indication géographique protégée).



Accueil > Gastronomie > 100% saison



Figurant déjà sur les tables des Grecs et des Romains, l'huître était connue pour ses propriétés aphrodisiaques. Ce sont d'ailleurs les Romains qui développèrent les premiers parcs à huîtres. Accompagnant des moments toujours festifs, ce coquillage savoureux est cependant méconnu. Quant au métier d'ostréiculteur, organisé réellement au cours de la deuxième moitié du 19e siècle, il demande de vraies compétences et une complicité voire un combat quotidien avec les éléments.

**SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM**



Plus de photos...

Suivez-nous

**SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK**



## DELICES-MAG.COM

Article en ligne le 10 mai 2017



**Derrière les savoureuses huîtres de Charente Maritime se cachent un métier, un savoir-faire ancestral, des traditions familiales, des gestes et surtout des hommes (ou des femmes), qui façonnent chaque jour un produit d'exception qui se déguste avec bonheur chaque saison.**

### **BOURCEFRANC-LE- CHAPUS, 1ER PORT OSTRÉICOLE DU BASSIN MARENNES-OLÉRON**

Premier port ostréicole du bassin Marennes-Oléron, par le nombre d'ostréiculteurs inscrits maritime, il est remarquable et incontournable avec ses marais de claires, ses alignements de cabanes sur pilotis, son Fort dressé au milieu des parcs à huîtres. Les producteurs y proposent à la fois des huîtres Charente Maritime ou Marennes Oléron. Nicolas et Mathieu Mureau sont ostréiculteurs depuis 25 ans. Producteurs d'huîtres sur les deux marques, les deux frères privilégient la croissance généreuse, un goût plus prononcé de l'huître, des coquilles fines, un peu dentelées. Jérémy et Renaud Thomas sont installés depuis un an. Encore deux frères, qui incarnent le renouveau de la profession de par leur jeune âge et leur installation depuis seulement un an. Ils reçoivent avec chaleur et simplicité dans leur cabane, surplombant leurs parcs à huîtres. Une vue imprenable depuis la terrasse où l'on peut également se régaler de plateaux de fruits de mer.



**Les huîtres sont votre pêché mignon mais comment bien les choisir lorsque vous les achetez ? Vous avez votre bourriche d'huîtres creuses de Charente Maritime mais comment les conserver quelques jours et à quel endroit ? Autre difficulté de taille : les ouvrir. Quelle est la technique idéale ? Et enfin comment bien les déguster et avec quoi peut-on les accompagner ?**

#### **BIEN CHOISIR ET CONSERVER LES HUÎTRES**

Incontournables tout au long de l'année, les huîtres sont particulièrement exquises les mois en « r ». Aux autres périodes, elles sont en phase de reproduction et sont donc laiteuses. Vous ne pouvez pas vous en passer même l'été ? Rabattez-vous sur les huîtres triploïdes, stériles et donc non laiteuses de mai à août. À l'achat, vérifiez que la date de conditionnement soit mentionnée sur la bourriche. C'est obligatoire ! À partir de cette date, les huîtres sont consommables durant dix jours. Lorsque vous les sortez de leur panier, les huîtres doivent être bien fermées et ne pas bailler. Elles doivent être lourdes en main, preuve qu'elles n'ont pas perdu d'eau et qu'elles sont bien vivantes. La brillance de la coquille est en général un signe de fraîcheur. La fraîcheur des huîtres se vérifie également à l'ouverture. Si elles opposent une certaine résistance, c'est bon signe. De même, lorsqu'elles sont ouvertes,



**LEMOST.FR**

Article en ligne le 15 mai 2017

# HAPPY OYSTER HUÎTRES DE CHARENTE MARITIME AU PAVILLON PUEBLA :

15 MAI 2017 / PAR DOROMA89

Cette semaine, Lemost a rendez vous au Perchoir pour l'Happy Oyster qui a eu lieu du 3 au 6 mai.

Objectif du soir, goûter et déguster les les Huitres de Charente Maritime HCM en MODE APERO les filles !

Le Perchoir du Pavillon Puebla, se trouve au milieu du magnifique parc des Buttes de Chaumont à l'abri des arbres dans un univers vintage et romantique.



À peine arrivées cette jolie demeure style Napoléon, à la fraîcheur des arbres façon terrasse à la cool, on se découvre un état PEACE AND LOVE, le ventre nous soufflant une phrase bien connue de tous « mmm j'ai faim.... »

Pour consulter l'article, cliquez [ici](#)



Email

Share

Tweet

1

PAR JUSTINE KNAPP, 31 MAI 2017

Ostréiculteurs et agriculteurs, même combat. Les producteurs d'huîtres, comme une poignée de leurs homologues de la terre, luttent pour la préservation de l'environnement, la qualité de leur produit et contre les dérives encouragées par l'appel de la rentabilité. Trois d'entre eux, membres de la [commission des huîtres de Charente-Maritime \(HCM\)](#), posent les défis écologiques

Accueil / Je shoppe / Tendances / L'apéro d'huîtres: la tendance de la saison

## L'apéro d'huîtres: la tendance de la saison

PARTAGER CET ARTICLE   

08 JUIN 2017

Des huîtres à l'apéro ? Et pourquoi pas ? Consommée crue version nature ou associée à de délicats condiments, légumes ou fruits exotiques, l'huître de Charente-Maritime est la nouvelle tendance des apéros branchés.

### Les huîtres: une nouvelle idée pour l'apéritif

#### Et si on mangeait des huîtres toute l'année ?

Certes, l'huître avait plutôt tendance à être dégustée pendant les fêtes de fin d'année. Mais elle est aujourd'hui savoureuse en toute saison. Oubliées les huîtres laiteuses ou peu charnues à certaines périodes de l'année. Les ostréiculteurs s'adaptent en permanence à la demande des consommatrices exigeantes. Les huîtres sont désormais proposées sur les étals toute l'année. Alors pourquoi ne pas en profiter pour s'offrir ce petit plaisir lors de la pause préférée des Français(es), surtout en cette saison : vive l'apéro l'huîtres !



**Huître accompagnée d'un beurre aux algues: succès garanti auprès de toutes vos amies**  
- Les huîtres - le nouvel apéro tendance - Toutpourlesfemmes

Sur les rooftops de Paris, des apéros d'huîtres sont régulièrement proposés.

A la maison, entre copines, sans hommes disponibles pour l'ouverture des huîtres : pas de souci. Rien de tel qu'un petit cours d'anatomie pour savoir - enfin - se débrouiller seule !

**Mode d'emploi d'un apéro réussi**

PARIS

Les salariés du privé dresseront les PV

75

N° 22643 — VENDREDI 23 JUIN 2017

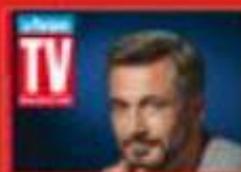
2,00 €

# Le Parisien

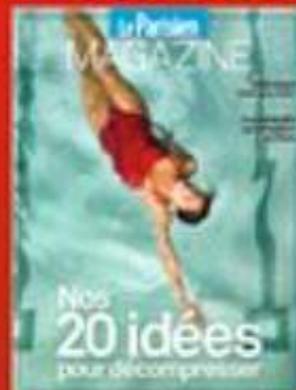


**SEPT RÉGIMES AU BANC D'ESSAI**

**SANTÉ**  
Nous avons soumis les régimes du moment à des experts pour évaluer leur efficacité.  
PAGES 2 ET 3



TV  
Votre offre week-end



Hypermarché <sup>p. 9</sup>  
Le géant américain Costco débarque en France

Baccalauréat <sup>p. 11</sup>  
Une édition 2017 option fausses notes



Une semaine dans la vie de la ministre des Sports

**T** Votre rendez-vous du vendredi <sup>p. 15</sup>  
En Charente-Maritime, avec les ostréiculteurs



8 2074 00 2304



## SAVEURS

Pour visiter ce département autrement, on peut l'approcher par les nombreuses animations proposées par les ostréiculteurs.

PAR AYMERIC RENOU

On peut évidemment se contenter de lézarder sur ses nombreuses plages de sable fin. Il serait tout de même dommage de choisir le littoral de Charente-Maritime pour les vacances en faisant l'impasse sur la grande spécialité culinaire de la région. Le département, premier producteur d'huîtres en France, se laisse découvrir en mode dégustation comme d'autres se laissent approcher en nous invitant à flâner le long de leurs routes des vins de Bourgogne, d'Alsace ou de Bordeaux. « Notre travail est d'ailleurs très semblable à celui d'un viticulteur puisque nous élevons nos coquillages dès leur naissance jusqu'à leur distribution, comme le font les vigneronniers avec leurs vins », explique Cyril Pain, 42 ans, ostréiculteur au Château-d'Oléron et membre de la commission de l'appellation huîtres Charente-Maritime.

La balade vaut son pesant de dépaysement. A pied ou à vélo, on se régale à se perdre dans des labyrinthes de sentiers qui délimitent les claires, ces bassins autrefois utilisés comme marais salants, sur l'île



Pour goûter pleinement les charmes de la Charente-Maritime, une déambulation dans les parcs à huîtres, suivie évidemment d'une dégustation, s'impose.

de Ré, celle d'Oléron ou encore le long de l'estuaire de la Seudre. Transformé par l'homme et les besoins de l'ostréiculture, le paysage reste sauvage, et des centaines d'oiseaux, facilement observables, y ont élu domicile.

## CHASSES AU TRÉSOR ET PÊCHE À PIED

L'offre touristique autour de l'huître est large et tout à fait compatible avec des vacances estivales (*lire ci-dessous*). Sur l'île d'Oléron, elle se vit même en famille avec un jeu de piste très original à suivre sur le site

ostréicole et naturel de Fort-Royet. Il faut, avant de passer à la dégustation, faire preuve de jugeote, de curiosité, d'agilité et d'observation pour réussir à résoudre une série d'énigmes au beau milieu de cabanes en bois, de chenaux, de claires et de ruissons (petits canaux) qui tapissent ce village centenaire façonné au fil du temps ([www.fort-royet-oleron.fr](http://www.fort-royet-oleron.fr), 10 € par adulte et 8 € pour les 7-16 ans). Dans le même esprit, l'écomusée de Port-des-Barques propose ses « instants famille » en bordure du fleuve Charente avec des sorties mêlant chasses au trésor, jeux d'orientation

et sessions de pêche à pied ([www.ecomuseeportdesbarques.net](http://www.ecomuseeportdesbarques.net), 4,50 € par adulte et 3,50 € par enfant).

Le parc à huîtres de Châtelaillon-Plage peut, lui, se laisser approcher, à marée basse uniquement, à bord d'une carriole tractée autrefois utilisée dans la région pour récolter les coquillages (11 € par adulte et 6,50 € par enfant de 4 à 12 ans, [www.chatelaillon-plage-tourisme.fr](http://www.chatelaillon-plage-tourisme.fr)).

Sur l'île de Ré, le vélo est roi. Il suffit, à l'occasion d'une pause lors de ses pérégrinations, de s'offrir une dégustation à la faveur des nombreuses cabanes et bars à huîtres,

tenus par les producteurs eux-mêmes, qui émaillent les zones ostréicoles. De Marennes à La Tremblade, ce sont 108 km de pistes cyclables qui s'étirent au milieu des marais. On s'arrête là aussi à l'envi, ou on s'offre une étape à la Cité de l'huître où cinq cabanes ostréicoles thématiques font découvrir « l'aventure de l'huître » aux enfants. Les parents, eux, n'hésiteront pas à s'ouvrir quelques « numéros 2 ou 3 » agrémentées de gouttes de citron et de l'indispensable verre de vin blanc ([www.cite-huitre.com](http://www.cite-huitre.com), entrée 9 € par adulte et 5 € par enfant de 6 à 16 ans).

## ET AUSSI

## A déguster tout l'été

IL FUT UN TEMPS où, hors des mois en « r », impossible d'imaginer savourer une huître. Trop grasse, trop laiteuse à partir du mois de mai et, surtout, en juillet et août en pleine période de reproduction. Rien d'incongru désormais, même en plein été, depuis l'arrivée des « quatre saisons ». L'appellation, un brin marketing, correspond à des huîtres

dites triplodes, des coquillages auxquels on a ajouté un chromosome pour les rendre stériles. Plus de période de laitance l'été et une huître qui utilise toute son énergie à grandir plutôt qu'à se reproduire. Une huître appréciée pour sa douceur tout au long de l'année, même si les critiques sont nombreuses sur sa fragilité face aux maladies comme celle qui a frappé les bassins ostréicoles à partir de 2008 à cause d'une bactérie. Les huîtres d'appellation Charente-Maritime, incluant celles de Marennes-Oléron, ont également



l'avantage d'être plus légères en bouche. « C'est leur différence avec celles élevées en Bretagne qui

restent, pour la plupart, dans l'eau de mer jusqu'à l'âge adulte quand elles sont prêtes à déguster, explique Jean-François Beynaud, ostréiculteur depuis trente-trois ans à la Couarde, sur l'île de Ré. Les huîtres de Charente-Maritime profitent, avant d'être commercialisées, d'un séjour en claire, un bassin creusé par l'homme dans l'argile et proche de l'océan. On les affine dans cette eau de claire, plus ou moins longtemps selon qu'on les veut fines de claire ou spéciales, ce qui leur donne leur caractère particulier et plus facile à déguster. »

## Pratique

■ **Y ALLER** : en train, comptez un peu plus de trois heures depuis Paris jusqu'à la gare de La Rochelle et quatre heures quarante-cinq jusqu'à celle de Royan. Le trajet en voiture, toujours depuis Paris, demandera entre quatre et cinq heures via l'autoroute A10.

■ **Y SÉJOURNER** : campings, hôtels, locations, gîtes... L'offre en hébergements touristiques est large. Attention toutefois à certaines zones, notamment l'île de Ré, où les prix s'envolent au-delà du raisonnable en très haute saison estivale.

■ **SE RENSEIGNER** : sur le site du département, [www.la.charente-maritime.fr](http://www.la.charente-maritime.fr), rubrique « tourisme », et sur celui de l'office de tourisme [www.en-charente-maritime.com](http://www.en-charente-maritime.com).

# Tourisme : sur la route des huîtres en Charente-Maritime

[>](#) Vie Quotidienne > [Tourisme Pratique](#) | Aymeric Renou | 23 juin 2017, 12h50 | [f](#) [t](#) [o](#)



Pour goûter pleinement les charmes de la Charente-Maritime, une déambulation dans les parcs à huîtres, suivie évidemment d'une dégustation, s'impose. **LEROY FRANCIS/HEMIS.FR**

