CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

présente

HyperNature

ROOFTOP CHAMPAGNE & RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Communiqué de Presse / 18 Juin 2019

Soirée de lancement d'HyperNature par Perrier-Jouët :
Un événement d'expériences culinaires imaginé autour de la nature réinventée à Paris

Jusqu'au 23 juin, la Maison Perrier-Jouët réunit autour d'une nature réinventée tous ceux qui veulent participer à un dialogue inédit entre le champagne et la gastronomie en plein cœur de Paris.
Le lancement de cette semaine événement a eu lieu hier soir avec une centaine de personnalités venues découvrir HyperNature par Perrier-Jouët, le parcours d'expérience unique imaginé par la Maison.

Quelques-uns des « Artisans de la nature », notamment Bethan Laura Wood – artiste et designer britannique – et Akrame Benallal – chef étoilé Michelin français, avaient également répondu à l'invitation de la Maison, et participeront tout au long de la semaine aux temps forts d'HyperNature par Perrier-Jouët. Les « Artisans de la nature » sont des ambassadeurs issus d'univers créatifs tels que la gastronomie, l'art et le design, qui accompagnent la Maison de champagne dans les expériences qu'elle délivre à travers le monde.

C'est dans cet espace inattendu, avec une vue panoramique sur Paris et une scénographie immersive d'HyperNature par Perrier-Jouët, alternant deux ambiances – jour et nuit – que la Maison invite à partager cette vision singulière de la nature qui l'anime depuis sa fondation en 1811.

HyperNature par Perrier-JJouët propose quotidiennement des ateliers et des événements, une programmation multiple à vivre jusqu'au 23 juin. Une conversation avec Hervé Deschamps, le septième Chef de caves de la Maison, pendant les dégustations qu'il anime. Une rencontre harmonieuse entre les cuvées Perrier-Jouët et la cuisine du Chef Akrame Benallal à « La Table d'Akrame » ouverte au déjeuner et au diner. Un moment surprenant autour de l'arbre 'grandeur nature' dessiné par Bethan Laura Wood, pour la Maison, invitant à déguster le champagne autrement. Une expérience olfactive pour découvrir les arômes de la cuvée Perrier-Jouët Blanc de Blancs sur un format original.

Programmation et réservation : *pj.fr/hypernature*

Du 17 au 23 juin 2019

Le Dernier Etage
9 rue Forest, 75018 Paris

* A chaque vendange, notre Chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison