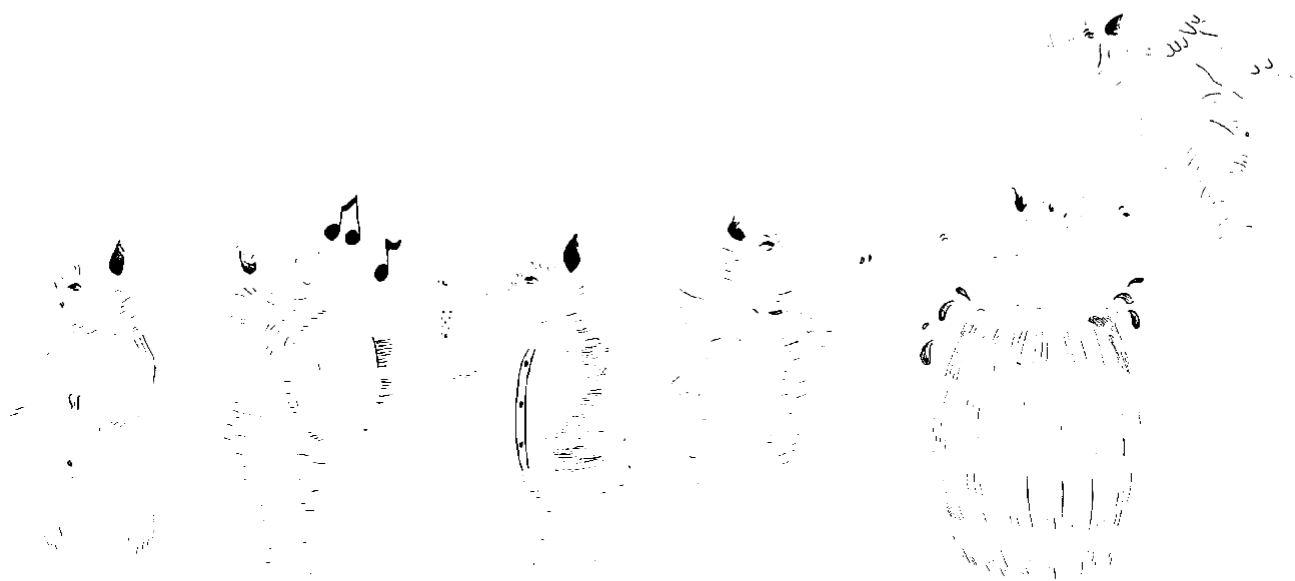


LES 24H DU BEAUJOLAIS NOUVEAU

Au Pied de Cochon



IL EST LÀ ! IL ARRIVE !

Le 18 novembre prochain, la mythique Brasserie Au Pied de Cochon célébrera en grande pompe l'arrivée du Beaujolais Nouveau.

Pour accompagner la bouteille tant attendue, les équipes du Pied de Cochon ont concocté un programme aux petits oignons (et aux lardons) pour les 24 heures les plus festives de l'année.



MINUIT

SONNER LA CLOCHE

Le 17 novembre à minuit, sonne la cloche du Beaujolais nouveau ! Ici des crus du Domaine des Nugues, du talentueux vigneron Gilles Gelin. En prime ? Une grande tombola pour gagner des magnums de Beaujolais. L'occasion de se retrouver dans cette mythique institution du quartier des Halles, qui régale depuis plus de 70 ans les amateurs de cuisine franchouillarde et les appétits des noceurs. Y'a d'la joie Au Pied de Cochon !

À TOUTE HEURE

BEAUJO POUR TOUS

Toute la journée, et la nuit, le Pied de Cochon a prévu pour l'occasion un menu spécial arrosé de Beaujolais, avec côte de cochon à partager. Et toujours à la carte bien-sûr : saucisson brioché à la pistache, cocotte de moules-cochon façon Chez Hortense et bien-sûr le délicieux pied de cochon grillé, emblème de la brasserie, servi avec sa sauce béarnaise maison.

19H

APÉRO DANSANT

La brasserie la plus festive de Paris prête son parvis à la reine de l'accordéon Sylvie Pullès pour clôturer en musique les festivités autour d'un apéro cochon en terrasse face à la canopée. Planches cochonnes, fromages franchouillards, on ne sait plus où donner de la tête ! À commander sans hésiter : le jambon d'Eric Ospital, le roi de la charcuterie basque qui livre les plus grands chefs de la capitale, la saucisse à la perche, les huîtres de la maison Cadoret ou encore le camembert de Normandie croustillant... Faites pas votre tête de cochon, y'en aura pour tout le monde !

