

LA CUEILLETTE PARISIENNE

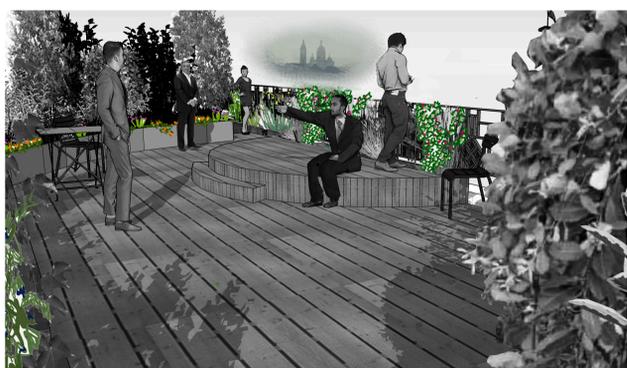
DEVENIR ACTEUR DU PROJET VEGETAL LVMH

LVMH



SE RENCONTRER

Un lieu conçu pour la convivialité et les échanges. Plaisir du partage de la cueillette de framboises, de Chèvrefeuille comestible, d'Arbousier... ou du Sorbier pour les oiseaux. Découverte des saveurs des fleurs d'Aster, de Capucines et d'Ail des ours.



DÉCOUVRIR ET SENTIR

Mélange d'odeurs, paradis des insectes, les aromates créent un décor sec et chaud ouvert sur les vues de Paris. Lieu de découvertes de nouvelles saveurs (Helichrysum, fleurs d'Hémérocalle et de Lavande...). Esprit de collection des variétés de romarin, de menthe, de basilic...



Esquisse des terrasses des 6ème et 7ème étages - Echelle 1/100

EXPERIMENTER

Mettre les mains dans la terre et cultiver : l'initiative individuelle et collective trouve ici son lieu d'expression. Découvrir les variétés oubliées telles la betterave Burpee's Golden, les tomates cerises miel du Mexique, la Melothria... et diminuer son stress.

Apprendre, dans le Verger du 6ème, les différentes tailles sur des anciennes variétés de fruitiers d'Île de France.

TRAVAILLER

Travailler dans un écrin végétal intimiste et ombragé, à l'abri du vent et des regards. Picorer des groseilles et des fleurs de Bourrache à l'insolite goût frais de concombre.



DISCUTER

Pause intime et gourmande sous les noisetiers. Ouverture sur la ville. Goûter les fraises, s'enivrer des déclinaisons de thym et se laisser étonner par la Mertensia Maritima.

