

ÉVÉNEMENT

LES JOURNÉES PIQUANTES «À LA DÉCOUVERTE DE CAPSICUM»

Samedi 26 et dimanche 27 septembre 2026

Rendez-vous esplanade nord à partir de 10 h



Laissez-vous conter la fabuleuse épopée de Capsicum, cette même et unique plante qui produit des fruits doux, les poivrons et des fruits brûlants, les piments... Lorsque Christophe Colomb part vers l'ouest, il rencontre les civilisations amérindiennes qui ont domestiqué le piment. Ramenés en Europe en 1493, ils sont consommés crus, cuits, séchés, en poudre ou en pâte... Ils sont également utilisés comme colorant, plantes médicinales ou plantes décoratives. À chacune de ces utilisations correspond un type végétal.

En collaboration avec l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), les Jardins suspendus vous proposent de découvrir à travers une exposition didactique, l'histoire, les origines, la culture de cette plante aux multiples facettes qui ne manque pas de piquant.

Vous pourrez également participer à des dégustations et tester vos papilles sur des sauces artisanales (*LH Hot Peppers*) créées par Mike Joseph Abid producteur normand de près de 130 variétés de piments. La marque *Mastari* sera également représentée, un fabricant de sauce piquantes inédites, incluant des fruits, des légumes et des épices. Embarquez avec nous le temps d'un week-end pour un voyage haut en chaleur !

Accès libre et gratuit

L'exposition sera présentée du 21 septembre au 4 octobre 2026