



DOSSIER DE PRESSE





LE TIERS-LIEU LE PLUS INSOLITE DE PARIS, PERCHÉ SUR LES TOITS DU 18^e

À Paris, certains rooftops offrent une vue. Plantation offre un potager.

Perchée au-dessus des rails du 18^e, une terrasse insolite de 1 000 m² suspendue entre béton et ciel.

On y vient le vendredi soir, le week-end dès midi. Pour une bière brassée à Pantin, un cocktail aux plantes du potager, des assiettes à partager composées au rythme des récoltes.

Et pour ce coucher de soleil sur le Sacré-Cœur qu'on ne voit que d'ici.

DES RÉCOLTES DU TOIT AUX GRANDES TABLES

Plantation n'est pas un simple rooftop. C'est l'un des tiers-lieux les plus singuliers d'Europe, perché sur 7 000 m² de cultures.

Au cœur du site, une serre majestueuse domine les cultures. À ses côtés, **7 000 m²** de parcelles cultivées en plein air dessinent un paysage agricole suspendu au-dessus de la ville.

Légumes de saison, aromates, micro-pousses et fleurs comestibles y sont cultivés selon les principes de l'agroécologie, par la maraîchère **Marguerite Labouré** et son équipe. Pas de production intensive, pas de décor. Une agriculture respectueuse du vivant, pensée pour le rythme des saisons.

Les récoltes nourrissent directement la cuisine du rooftop et approvisionnent également des tables parisiennes engagées, du restaurant *Dalmata au Cheval Blanc* (***) .

Les particuliers peuvent aussi commander leurs paniers de légumes bio et de saison, fraîchement récoltés sur le toit.



UNE CUISINE AU RYTHME DES RÉCOLTES

Aux fourneaux, **Jimmy Street Food** compose au rythme des récoltes.

La carte évolue au fil des saisons et privilégie des assiettes à partager, pensées pour circuler librement au centre de la table.

- Nachos et guacamole de courgettes, relevés de fromage frais
- Focaccia grillée à l'ail, pesto maison
- Légumes de saison, crus, rôtis, en pickles
- Gua bao aux aubergines rôties au miso
- Grilled cheese végétal au pain Poilâne, huile aux herbes sauvages
- Planche à partager, entre houmous, terrine forestière et légumes
- Brochettes de légumes et champignons marinés.

Côté sucré, l'acidité réveille et les herbes prolongent le jardin : gâteau citron-basilic, moelleux et parfumé. Crumble de saison, chocolat noir et tagette, à partager jusqu'à la dernière miette.

Des assiettes vivantes, simples et généreuses, qui suivent le rythme du lieu.





UNE PROGRAMMATION À CIEL OUVERT

Tous les week-ends, Plantation vit entre fête, nature et rencontres.

Le mot d'ordre de la saison : solaire.

En soirée, la terrasse devient une scène à ciel ouvert. Le dimanche, les familles traversent les cultures, les enfants observent ce qui pousse, certains repartent avec un panier de légumes.

DJ sets (house, disco, soulful), concerts intimistes, stand-up, marchés de créateurs, ateliers de cueillette, yoga en plein air, projections, rencontres autour de l'écologie urbaine, diffusion de la coupe du monde...

La programmation évolue, se renouvelle, sans jamais figer le lieu.

Dès le week-end d'ouverture, le ton est donné avec une opening party, suivie d'une session audiophile signée **Obsession**, autour d'un système son hi-fi conçu par **Palladium Audio**, l'artisan français.

Le 18 avril, **Zaltan**, fondateur du label Antinote, prend les platines.

Ici, chaque week-end est différent.



SOUS L'IMPULSION DE LUCIE BASCH

Lucie Basch, fondatrice de *Too Good To Go*, également à l'origine de *Climate House* et de l'application de partage *Poppins*, accompagne le développement de Plantation aux côtés de **Sidney Delourme**, cofondateur du lieu.

L'entrepreneuse s'engage ici dans un projet local, tangible et accessible, où la transition écologique se vit concrètement, sans renoncer au plaisir.

"Ce qui me plaît à Plantation, c'est cette alliance entre plaisir et responsabilité. On vient pour passer une bonne soirée et, presque sans s'en rendre compte, on redécouvre le rythme des saisons. C'est une autre manière d'habiter la ville." - Lucie Basch

Cette collaboration incarne l'ambition du lieu : faire coexister agriculture urbaine, hospitalité et énergie estivale.



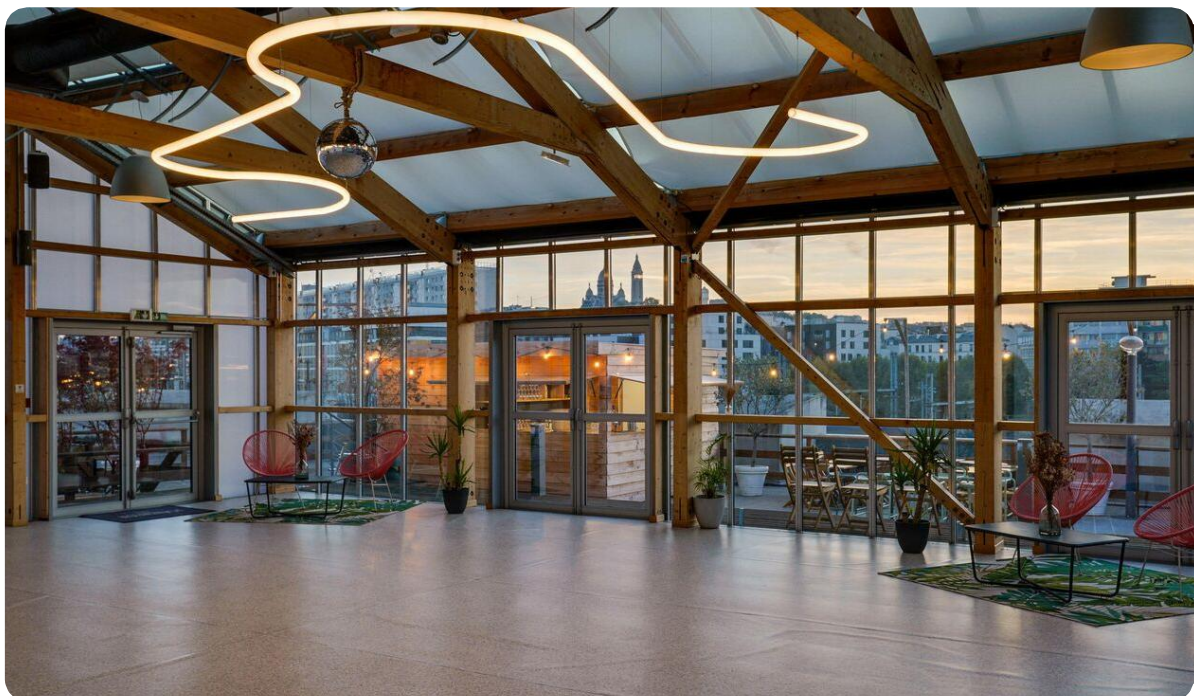


UN CADRE INÉDIT POUR LES ENTREPRISES

Plantation accueille en semaine des séminaires, des afterworks, des comités de direction et des lancements de produits.

Un cadre unique, loin des salles de réunion classiques. Une team building au milieu d'un potager. Un afterwork face à Montmartre.

Pour les entreprises en quête de sens et d'une expérience mémorable, Plantation propose des formules sur mesure, de la demi-journée à la soirée complète.





INFORMATIONS PRATIQUES

Plantation Paris

37 rue des Cheminots, 75018 Paris

Ouvert du 17 avril au 18 octobre 2026

Vendredi 18h - 02h

Samedi : 12h - 02h

Dimanche : 12h - 22h

Plats à partager : 7€ à 12 €

Cocktails : 10€ à 12 €

Soft : 3€ et 6€

Réservation sur plantation.paris

Instagram : [@plantation_paris](https://www.instagram.com/plantation_paris)