



Culina Hortus, restaurant lyonnais, gastronomique et 100% végétarien, élu Meilleur végétarien du Monde en 2020 lance ses propres bières, issues d'une collaboration entre la brasserie « La Valentinoise » (Valence) et le caviste lyonnais Johan Terrail (20000 lieues sous les bières).



Thomas Bouanich et Maxime Rémond, co-fondateurs de Culina Hortus, restaurant gastronomique multi récompensé et élu Meilleur Végétarien du Monde en 2020, ont décidé de créer leur propre bière.

Alors que les étagères décoratives au coeur du restaurant se muent en rayons d'épicerie fine avec café d'altitude d'exception, jus de producteurs, huile d'olives, les clients venus déjeuner et dîner peuvent désormais consommer sur place ou emporter une bière unique Culina Hortus.

La bière, de style Gose, a été créée sur mesure pour le restaurant. Johan Terrail, expert en zytologie (ou biéologie), a permis de faire le lien entre les attentes du restaurant, via de longues discussions et dégustations, et les possibilités techniques brassicoles.

Souhaitant se faire accompagner par des experts régionaux, proches du restaurant, de leurs valeurs et en Bio, ils ont travaillé main dans la main avec Johan Terrail de la cave 20000 Lieues sous les bières et Cyril Faure, fondateur de la Brasserie La Valentinoise, située à Valence depuis 2018. Depuis janvier 2019, la brasserie est certifiée 100% Biologique. Plus qu'une simple certification, l'entreprise s'investit depuis le début en faveur de l'environnement. Du fournisseur d'électricité verte jusqu'aux livraisons effectuées à 95% à vélo en passant par la volonté de rester dans un réseaux local et à échelle humaine, en sourçant ses produits au plus près,... La Valentinoise cherche à respecter aux mieux les valeurs humaines et environnementales. A l'image du travail des équipes de Culina Hortus depuis l'ouverture en octobre 2018.

Ensemble ils ont choisi de brasser une bière blonde légère, à 3,5%, finement pétillante, minérale, acidulée, aux notes **citronnées et céréalières**, brassée avec de la verveine, du sel et de la coriandre.

Elle est disponible aux heures d'ouverture du restaurant.

D'autres bières et produits compléteront cette première initiative. Cette même Gose verveine est notamment vieillie actuellement en barrique de whisky tourbé afin de sortir prochainement 200 litres en édition limitée.

Culina Hortus

38 rue de l'arbre sec

69001 Lyon

www.culinahortus.com

Prix édition spéciale

Bière Gose Verveine

Culina Hortus:

5 euros TTC / 33 cl