



## OUVERTURE DÉBUT SEPTEMBRE 2022: CULINA IN VIA

La marque Culina et le restaurant Culina Hortus, élu Meilleur Végétarien du Monde en 2020 se développent avec une nouvelle adresse lyonnaise: Culina In Via qui ouvre au coeur de Lyon pour la Rentrée 2022.

Après un premier restaurant intitulé Victoire & Thomas (en 2017), Thomas Bouanich ouvre un second établissement, cette fois-ci sous étendard de la marque: Culina Hortus (en 2018), premier restaurant en France à la fois gastronomique et 100% végétarien. Dans la continuité, en 2022, son 3ème projet, Culina In Via, propose de la gastronomie végétarienne haut de gamme mais accessible en version street food (d'où le nom latin "Culina In Via" : "cuisine de rue") avec des sandwiches végétariens cuisinés et des accompagnements gourmands et créatifs.

Les recettes évolueront au fil des saisons et des envies de créations,

Avec pour base un céleri de la région, rôti durant 12h à la broche, agrémenté de mayonnaise à l'ail rôti, fromage frais, herbes et yuzu, harissa maison, jeunes pousses d'épinard, légumes croquants, et oignon cébette ou avec de la Scamorza fumée. Ou encore une piperade, fromage frais piment d'Espelette, salade de pois chiche aux herbes et citron, mélange de roquette et persil, coulis de poivrons.

Côté accompagnements: le quinoa se fait ultra gourmand, aux herbes et agrumes, légumes croquants, guacamole onctueux, avec mélange de fleurs et herbes. La Crique devient un rapé de pomme de terre aux herbes, Sarasson (fromage frais du Forez à l'ail et fines herbes), mélange d'herbes potagères, façon Cervelle des Canuts. Et les grand-es mangeurs/ses et amateurs/amatrices de desserts ne seront pas en reste avec des créations maison préparées par l'équipe pâtisserie de Culina Hortus pour finir le repas en douceurs.

Rue Ferrandière le point de restauration est une échoppe de rue où les commandes se prennent sur place, sont cuisinées et assemblées pour être dégustées minute sur la terrasse ou à emporter.