

Le samedi 25 juin et dimanche 26 juin, les équipes de Culina Hortus, élu Meilleur restaurant végétarien du Monde en 2020, créeront la surprise au Lyon Street Food Festival avec le premier barbecue veggie.

Avec notamment un sandwich gastronomique et 100 % végétarien concocté par le chef Adrien Zedda. Dans un pain du boulanger Miette, une garniture ultra gourmande et généreuse sera intégrée avec du céleri rôti 12h, passé aux flammes du barbecue, servi avec harissa maison, mayo à l'ail, des légumes croquants de saison, des herbes fraîches, pousses d'épinards et fleurs comestibles.

Une nouvelle offre street food haut de gamme mais accessible, très cuisinée mais à emporter, que Thomas Bouanich, fondateur de la marque Culina, pourrait développer au-delà des événements qui le sollicitent.