

## WEBSERIE FOOD: CULINA HORTUS ET OUCOMPOST S'ENGAGENT ENSEMBLE

Les équipes du restaurant Culina Hortus, élu Meilleur végétarien du Monde en 2020, poursuit son projet de valorisation des artisans, producteurs et partenaires qui font la réputation de l'établissement lyonnais depuis 2018. Le projet initié en vidéos et dans des actions concrètes au sein du restaurant mettent en avant le savoir-faire et la résolution de problématiques d'une adresse qui a pour objectif d'obtenir des étoiles au Guide Michelin.

Avec un cinquième épisode tourné chez Ouicompost à Lyon, le restaurant continue d'affirmer son positionnement écologique.

Les autres premiers épisodes de ORIGINIS, la websérie documentaire de Culina Hortus, initiée par Thomas Bouanich, fondateur du restaurant, sont disponibles sur les réseaux sociaux et la chaîne Youtube de l'établissement: [https://www.youtube.com/channel/UCWQaoWk\\_COyVxAMoHJ\\_FVQ\\_Q](https://www.youtube.com/channel/UCWQaoWk_COyVxAMoHJ_FVQ_Q)

Chaque mois un épisode est tourné et diffusé. Depuis Janvier les thèmes suivant ont déjà été développés avec des membres différents du restaurant et des artisans, producteurs, fournisseurs, partenaires qui font l'histoire, la réputation et la qualité du projet Culina Hortus: la création d'une bière exclusive avec la brasserie la Valentinoise (EP1), le café torréfié spécialement avec Loutsa (EP2), les micropousses de la ferme urbaine La Tige (EP3), située à quelques rues du restaurant, la brasserie Ammonite avec laquelle plusieurs événements sont envisagés (EP4), Ouicompost avec qui le traitement est préparé en amont et après les services pour une transformation des biodéchets en compost (EP5), ...

Les prochains épisodes traiteront du développement de Culina Hortus, de Agriz qui regroupe des producteurs de fruits et légumes, des spiritueux, le travail avec le beurre Bordier et une créatrice de planches à beurre, le pain avec un nouveau boulanger qui travaille des pains spécifiques pour le Chef, le vin avec les vendanges, l'architecture d'intérieur et des événements en octobre pour les 5 ans de la maison et enfin, l'accent sur les produits de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le chocolat et créations pour Noël.

Le tout est produit par le restaurant, écrit et préparé par l'Agence MIN, réalisé par La Brêche Studio avec le renfort images de BBproduction. Une collaboration somme toute ultra locale.