



LANCEMENT PAR LE RESTAURANT BËNNIE DU PREMIER MENU EN FRANCE 100% BIO AU CBD. DÈS LA FIN DU MOIS D'AVRIL ET JUSQU'À LA FIN DU MOIS DE MAI, UN MENU COMPLET AU CBD ET DES HUILES D'OLIVES INFUSÉES AU CBD PAR LES LYONNAIS DE VILLA TOSCANA SERONT EN VENTES A LYON

Alors que nous traversons une période de crise sanitaire et économique qui engendre de l'anxiété et pour tenter de lutter un peu contre les annonces et le contexte anxiogène, Bënnie lance le premier menu, à Lyon et même en France, de fast food 100% bio au CBD. Toujours avec la volonté de concilier écologie et fast food, fast good et développement durable, modernité et responsabilité, Camille Candela, fondateur de Bënnie, créé un menu en édition limitée élaboré avec un CBD cultivé par des Lyonnais en Italie.

Le CBD est récolté au sein de la Villa Toscana (<https://villatoscanna.it/>), une ferme permacole créée par des Lyonnais dans la vallée de Florence où l'on perpétue la culture ancestrale de l'olive et implémente depuis deux ans la culture prometteuse du cannabis light. La mission est de cultiver de manière organique, durable et régénérative, avec des oliviers qui créent une protection contre le vent sur les plants de chanvre, la racine pivotante du chanvre améliore la qualité du sol et ses déchets végétaux génèrent une meilleure croissance et fructification des oliviers. L'équipe utilise ses propres olives et son chanvre pour élaborer l'huile d'olive infusé au CBD.

De fin avril à fin mai le menu se composera de burger ou salade, desserts et boissons avec quelques gouttes de CBD: 15,95 euros. Le menu est également disponible de manière classique avec une bouteille d'huile d'olive infusée au CBD de Villa Toscana (250ml). Prix du menu avec huile d'olive: 33,95 euros

Menu à 15,95 euros :

BURGER: Bun's, filet de poulet pané au cornflakes, gouda, purée de patate douce, roquette, oignon pickle, mayonnaise, pesto basilic & CBD - Servi avec pomme frites ou petite salade freshslaw ou **SALADE:** Falafel ou poulet, quinoa, épinard, halloumi, purée de patates douces, graine de chanvre, oignon pickle, pesto basilic & CBD

+ **BOISSON:** Fraise, Verveine & CBD ou **COOKIES:** Chocolat lait, graine de chanvre, noisette

BONUS : 4 NUGGETS + Pesto basilic & CBD : 5,95 euros /

Pour info : le CBD est extrait de la plante de chanvre et ne contient pas de THC. Il est légal et autorisé par l'Union Européenne pour ses bienfaits agissant notamment sur le stress, le sommeil, la récupération et la détente musculaire, tout en restant un principe actif non-psychoactif. Le CBD ne produit aucune addiction ou effet psychoactif. Dans l'organisme, le CBD joue le rôle de catalyseur. Il optimise la réponse naturelle à la douleur, mais aussi aux angoisses et à l'anxiété. Le CBD n'élimine pas la douleur ou l'anxiété, mais agit sur le système nerveux pour réduire leur impact. En France, son adoption progresse au vu des vertus que ce dernier offre, mais c'est la première fois qu'il est utilisé en fast food dans un menu 100% bio.

Les graines de chanvre contiennent des oméga-3, oméga-6 et oméga-9 et sont particulièrement riches en protéines végétales (32% de protéines une fois décortiquées). D'un point de vue écologique, la culture du chanvre permet la mise en place de circuits courts et une agriculture durable d'origine française. La plante pousse sans herbicides ni pesticides, nécessite peu d'eau, régénère la qualité du sol, émet peu de carbone tout en étant capable d'en capter les émissions dans l'atmosphère.

Le menu est disponible à emporter à Lyon, 18 Rue du Bât d'Argent, 69001 (métro Hôtel de ville) ou en livraison via <http://www.bennie.bio> et les plateformes habituelles.

Presse: Benoit Laplanche-Servigne / Agence MIN / 0683743879 / benoit@agencemin.fr