



- Ouverture restaurant -

LUPO, LE NOUVEAU CONCEPT DE STREET FOOD CRÉATIVE ITALIENNE AUX INSPIRATIONS US S'INSTALLE À PARIS

Après avoir conquis Pau, Lupo débarque (enfin) à Paris ! Ce nouveau temple de la street food italienne propose des pizzas créatives ultra travaillées façon sandwich (Panozzo) et... hot-dog (Lupozzo) !

LUPOZZO & PANOZZO

CRÉATIONS
INÉDITES

Concept 100% street food à l'ADN italienne et aux influences US, Lupo propose une offre hybride de pizzas/sandwichs inédite. Le Lupozzo et le Panozzo de Lupo sont des créations originales imaginées par **Julien Antonioli**, co-fondateur de Lupo, **vice-champion de France de la pizza** et grand passionné de gastronomie italienne, US et française. Le chef **dépoussière les grands classiques** et donne résolument un coup de jeune à la street food en proposant ses propres versions revisitées de la pizza nomade.

« Nous avons développé la carte de Lupo en laissant aucune limite à nos inspirations. Le seul critère : le goût ! Il aura fallu de nombreux mois pour la travailler, créer des formats et associer de nouvelles saveurs et textures. Lupo est à la fois un hommage à la pizza authentique italienne que j'aime tant travailler et une ouverture vers des versions fusion » explique Julien Antonioli, co-fondateur de Lupo.



PANOZZO

Cousin du classique Panuozzo napolitain, il surprend par sa forme **ronde** ! Un véritable sandwich élaboré avec une pâte à pizza, garnie d'ingrédients gourmands à inspiration italienne ou même du Béarn....

LUPOZZO

Hybride entre une pizza et un hot-dog... du jamais vu ! Une pâte à pizza à la sauce tomate sous forme de pain à hot-dog composée d'une saucisse de francfort et de différentes garnitures (mozzarella, parmigiano reggiano, pesto, scarmozzia, crémeux de champignon...)



Les recettes sont audacieuses et le tout est savoureux, grâce à une **technique maîtrisée** et un **sourcing pointu** des matières premières utilisées venues d'Italie mais pas que.

« Lupo se situe à un carrefour d'influences de la culture street et des grands classiques de la gastronomie. Une partie de notre sourcing est bien évidemment réalisé en Italie, mais aussi en local, en France, car nous souhaitons valoriser nos excellents produits du terroir. » ajoute Julien Antonioli.



LUPO PARIS

**49, rue Washington
75008 Paris Du lundi au
vendredi de 11h À 16h**



LA GENÈSE

Créé en 2020, par Julien et Amandine Antonioli, Lupo est la vision affirmée de la cuisine qui se veut **indépendante, authentique et libre...** à l'image du **loup**, animal qui inspire au quotidien les fondateurs.

Passionné de Rome antique, Julien Antonioli, d'origine Italienne et autodidacte de l'art culinaire, développe très rapidement une sensibilité pour la gastronomie italienne avant de tomber amoureux de la pizza ! Après avoir remporté la **deuxième place du championnat de France de la pizza en 2017** et ouvert plusieurs restaurants dont un avec le chef Nicolas Castelet (Maxim's), c'est pendant la période de crise Covid que l'idée de **faire un concept à son image** lui vient : un **spot de street food italien**, bien trempé dans la **culture US** **proposant des mariages de saveurs surprenants** et pointus à la française.

Aujourd'hui, Lupo compte **deux restaurants à Pau et à Paris** (unité en franchise) et les deux fondateurs **ambitionnent de développer très rapidement leur meute** partout en France !

A propos de Lupo :

Créé en 2020 à Pau par Julien Antonioli, vice-champion de France de Pizza 2017, et sa compagne Amandine, le concept Lupo casse les codes de la gastronomie italienne en proposant des créations créatives et gourmandes inédites issues de l'art et la cuisine de rue. Des pizzas classiques et signatures en passant par les lupozzos, pizza hot-dogs, et les panozzos ronds, l'enseigne propose une offre Street Food de qualité pour régaler les papilles des plus gourmands. En 2023, Lupo entame son développement en Franchise en inaugurant un restaurant à Paris.