



SKEPSI INAUGURE SON DEUXIÈME RESTAURANT DE VÉRITABLE STREETFOOD GRECQUE À LYON CHARPENNES ET LANCE LE PREMIER BRUNCH GREC DE LYON

Fort du succès de son premier établissement ouverte en 2023, rue Chevreul dans le 7ème arrondissement de Lyon, Skepsi franchit une nouvelle étape avec l'ouverture de son second restaurant à Lyon Charpennes. Une avancée majeure pour la marque fondée par deux associés, Vivien et surtout Julien, franco-grec installé à Lyon depuis ses 15 ans.

Une cuisine de rue authentique et moderne

Né à Volos, en Thessalie, Julien a rapporté des recettes traditionnelles qu'il propose à la carte depuis 2023. Et après 1 an de succès à partager ces spécialités des Cyclades, dans le 7ème arrondissement, les deux co-fondateurs ouvrent à Lyon 6 / Villeurbanne, à proximité de la station de métro Charpennes.

« Nous avons reçu un accueil formidable pour notre premier restaurant, et nous sommes ravis de poursuivre cette aventure avec l'ouverture de Skepsi Charpennes. Cette nouvelle adresse nous permet d'aller encore plus loin dans notre ambition de raconter et partager l'histoire de la cuisine de rue en Grèce, en proposant une expérience toujours plus qualitative à nos clients. » Julien, co-fondateur de Skepsi.

Un lieu immersif

Avec ses différentes ambiances – un rez-de-chaussée de 20 places, une mezzanine de 25 places et un patio caché de 20 places – cette nouvelle adresse tout de bleu Méditerranée et végétalisée offre une immersion totale dans la culture grecque. Murs recouverts d'inscriptions grecques, touches d'humour, atmosphère cool et cosy : Skepsi est le lieu idéal pour un déjeuner ou un dîner, 7 jours sur 7.

Y compris le dimanche, avec un brunch grec (formule à 24€ sur place ou à emporter. Ou à la carte), proposé chaque samedi et dimanche midi à Charpennes uniquement. Dans ce premier brunch grec de Lyon :

- Une boisson au choix : café frappé, café, thé grec, boissons grecques EPSA
- Yaourt grec au miel et noix ou aux cerises confites
- Une très généreuse Pita Club accompagnée de frites maison
- Une salade grecque ou une salade de pois chiches
- Une préparation filo sucrée ou salée au choix: Spanakopita, Bougatsa Tiropita

Des spécialités grecques fidèles à leurs origines

Skepsi propose une offre variée, allant des souvlakis aux feuilletés traditionnels (tiropita, spanakopita, bougatsa), en passant par les yaourts grecs aux cerises confites. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné, à l'image de l'origan du mont Pélion ou des boissons EPSA, produites à Agria, en banlieue de Volos.

« En Grèce, la cuisine de rue est une institution. C'est un repas du quotidien, une tradition familiale et un moment de partage. Chez Skepsi, nous voulons recréer cette expérience tout en l'adaptant à la scène gastronomique lyonnaise. »

Julien, co-fondateur de Skepsi.

Une expansion en pleine croissance

Avec cette nouvelle ouverture, Skepsi continue son développement avec une ouverture par an et ambitionne de garder ce rythme. Un troisième restaurant est d'ores et déjà prévu d'ici fin 2025.

