



Maison Kalios entre en Gare (de Lyon !)

Faire une pause gourmande sous le soleil de Grèce, lors de son prochain départ de Paris depuis la Gare de Lyon, n'a jamais été aussi facile. Maison Kalios débarque au Hall 2 de la Gare de Lyon avec une adresse offrant un concentré de soleil à déguster et à emporter. De quoi découvrir les spécialités de la maison, connue sa street food méditerranéenne.





Le goût de la Grèce en format nomade

Déjà connue pour ses produits d'exception prisés par les chefs, Maison Kalios réinvente ici la street food grecque avec générosité, fraîcheur et modernité. Pitas Signature à la fois crousti-fondantes, salades colorées et saines, mézézés à partager, plats traiteurs réconfortants et douceurs sucrées... L'offre s'adapte à tous les moments de la journée, du petit-déjeuner à l'apéro, sans jamais transiger sur la qualité des produits.

La formule **salée** met à l'honneur la cuisine grecque dans toute sa générosité. A choisir : la vraie salade grecque, fraîche et généreuse, avec tomates, concombre, poivrons croquants, olives et feta, ainsi que des plats typiques qui complètent la carte : pita moelleuse garnie (viande ou option végétarienne), orzo safrané au bœuf ou hilopites fondantes à la tomate. Chaque formule est accompagnée d'un feuilleté salé croustillant et d'une boisson — pour une pause savoureuse et ensoleillée, même au cœur d'un hall de gare.

A découvrir, **une pita signée par le chef Éric Guérin** vient enrichir la carte pour célébrer l'ouverture avant que de nouveaux chefs invités tous les trois mois ne viennent prendre le relais.

Côté **sucré**, Maison Kalios s'adresse aux gourmands qui aiment finir en douceur. Même base — salade, pita ou plat chaud — que l'on complète d'un dessert et d'une boisson fraîche. De quoi prolonger le voyage culinaire jusqu'à la dernière bouchée.

Pour les envies de retrouvailles improvisées sur le quai ou à bord du train : **le kit Apéro à la Grecque**. Un mézzé au choix, deux pitas à partager et une bouteille de vin pour prolonger l'instant, comme à la terrasse d'un café sur les rives du Péloponnèse.

Autre atout : des cafés d'exception. Ici, pas de compromis sur la qualité de ce rituel ferroviaire. **Chaque tasse est préparée avec un café de spécialité cultivé entre le Brésil et le Guatemala, torréfié par Amadito, la marque fondée par le chef Juan Arbelaez**. Une sélection exigeante issue des meilleurs terroirs d'Amérique latine.

Enfin, un corner **épicerie** permet de retrouver les huiles d'olive et tous les produits emblématiques de la maison.

Une nouvelle étape dans la stratégie Maison Kalios

Depuis 2009, Maison Kalios cultive une vision engagée de la gastronomie méditerranéenne. Née du retour aux sources de deux frères – Pierre-Julien et Grégory Chantzios – dans leur oliveraie familiale du sud du Péloponnèse, la marque est aujourd'hui une référence dans les cuisines des plus grands chefs français.

« Maison Kalios, c'est le meilleur de la Grèce par les chefs. Une histoire de passion, de famille et de goût, que nous avons à cœur de faire vivre en ville, avec exigence et générosité », expliquent les fondateurs.

Cette nouvelle ouverture s'inscrit dans une ambition de développement plus large pour Maison Kalios, qui prépare le déploiement d'un réseau en propre et en franchise, avec un objectif clair : faire rayonner l'art de vivre méditerranéen au cœur du quotidien urbain.

Informations Pratiques

Maison Kalios – Gare de Lyon (Hall 2)

Ouvert tous les jours de 5h30 à 21h