

# Communiqué de presse

Lyon, le 30 mars 2026

## ***Ouverture - Lello s'installe aux Halles de Lyon Paul Bocuse***

Le 31 mars 2026, Lello ouvre une nouvelle page de son histoire en s'installant aux Halles de Lyon Paul Bocuse, lieu emblématique de la gastronomie lyonnaise.

Dans ce nouvel espace, le chef Antonello Cabras, dit Lello, partage une cuisine italienne sincère, conviviale et généreuse, fidèle à l'esprit qui l'anime depuis plus d'une décennie à Lyon. Plus qu'un simple comptoir, Lello propose une expérience complète mêlant restauration, traiteur et épicerie fine, dans un lieu pensé pour vivre et déguster l'Italie tout au long de la journée.

Porté par le chef Antonello Cabras et ses associés, le projet s'inscrit dans la philosophie ***amici, cucina e basta*** et met à l'honneur tout l'éventail de la gastronomie italienne ainsi que des spécialités emblématiques comme la pasta bianca ou le tiramisù primé.




**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*



## L'ITALIE AU COEUR DU TEMPLE DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

Référence incontournable pour les amateurs de produits d'exception, les Halles de Lyon Paul Bocuse accueillent chaque année des milliers de gourmets, Chefs et professionnels.

À l'issue d'un appel à manifestation d'intérêt lancé par la Ville de Lyon, Lello fait partie des nouvelles maisons sélectionnées pour rejoindre ce lieu mythique et contribuer à son rayonnement gastronomique. Lello s'inscrit dans cette institution avec respect, en venant enrichir l'offre existante par une proposition clairement identifiée : une maison dédiée à la convivialité et à la tradition culinaire italienne.



Cette arrivée marque une nouvelle étape pour Lello, déjà bien connu des Lyonnais pour ses restaurants et son activité de traiteur italien, développés depuis plusieurs années dans le quartier de la Vilette – Part-Dieu. Antonello Cabras s'est imposé comme un acteur reconnu de la scène culinaire lyonnaise, contribuant à faire rayonner une cuisine italienne sincère et accessible.

## PLUS QU'UNE CUISINE, UN ÉTAT D'ESPRIT À L'ITALIENNE

### *amici, cucina e basta*



De gauche à droite : Alexandre Vallin, Mathieu Cardona, Antonello Cabras

Né d'une passion pour la gastronomie italienne et pour l'art de recevoir, Lello célèbre une Italie généreuse et conviviale, autour du plaisir simple d'être à table. Une adresse pensée comme un lieu ouvert, où l'on vient partager un plat, un sourire et un moment.

Derrière Lello, il y a Antonello Cabras, mais surtout une belle histoire d'amitié et d'entrepreneuriat. Ce projet est porté par trois amis de longue date, aujourd'hui associés – Mathieu Cardona, Alexandre Vallin et Antonello Cabras – qui se connaissent depuis près de vingt ans.

Épicuriens et entrepreneurs, ils ont réuni leurs compétences et leur complémentarité pour donner vie à un lieu fidèle à leurs valeurs : une envie commune de créer à Lyon un bout d'Italie où l'on viendrait autant pour la cuisine que pour le plaisir d'être ensemble.



**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*



Trois mots résument cette philosophie :

***Amici***

C'est la convivialité, la chaleur de l'accueil. L'envie de partager un moment simple et sincère.

***Cucina***

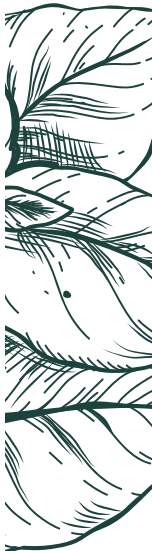
C'est la cuisine italienne « fatta con amore » : des produits soigneusement sélectionnés et de saison, des recettes gourmandes et une générosité assumée.

***E basta***

Revendique la simplicité : pas de superflu, pas d'artifice. Juste le goût, l'authenticité du moment et le plaisir d'être à table.

«  
«  
***Comme le résume le chef Antonello Cabras :***

« Cette nouvelle aventure est née d'une amitié de longue date. Avec mes deux associés, nous nous connaissons depuis près de vingt ans et nous sommes très complémentaires. Nous avons toujours eu envie de créer des lieux où l'on vient autant pour la cuisine que pour l'ambiance. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vivre ce projet ensemble aux Halles de Lyon Paul Bocuse. »



**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*





## UNE ADRESSE ITALIENNE À VIVRE DU MATIN AU SOIR

---

Pensé comme un véritable lieu de vie au cœur des Halles, Lello accompagne les différents moments de la journée, du « caffè » du matin à l'aperitivo.

### **Restaurant**

Dès l'ouverture, le matin, le comptoir s'anime autour du caffè dans l'esprit des cafés italiens.

Pour le déjeuner, une carte courte et évolutive selon les saisons qui met à l'honneur les grands classiques italiens : pâtes fraîches faites maison, antipasti généreux, recettes mijotées et autres spécialités de la grande botte.

En fin de journée (et tout le week-end), Lello fait également vivre la tradition de l'aperitivo à l'italienne. Un moment convivial où l'on se retrouve autour d'un verre et de spécialités à partager – antipasti, charcuteries, pasta bianca, focaccia... – dans l'ambiance chaleureuse des débuts de soirée à l'italienne.

La pasta bianca, plat emblématique de Lello, se prépare sous les yeux des clients, dans une meule de parmesan, dans l'esprit vivant et gourmand des marchés italiens.

### **Traiteur**

Une offre gourmande à emporter tout au long de la journée pour vos repas au quotidien ou pour un événement en particulier : sélection de pâtes fraîches et sauces faites maison, charcuterie italienne, plats cuisinés, antipasti, focaccias, desserts et autres spécialités italiennes préparées chaque jour.

### **Épicerie fine**

Une sélection rigoureuse de produits italiens sourcés avec exigence : huiles d'olive, parmigiano reggiano, sauces et spécialités régionales italiennes...

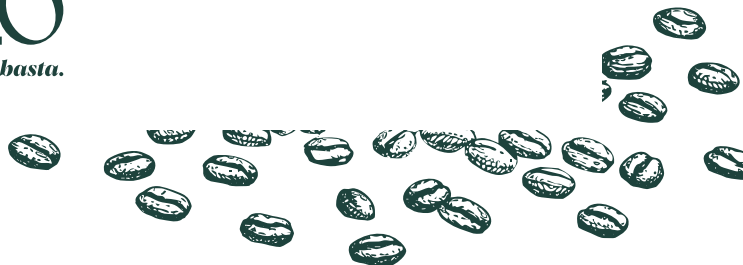
De quoi prolonger l'expérience Lello à la maison... ou repartir avec un peu d'Italie à offrir.

## « Une vision globale du lieu que résume le chef Antonello Cabras :

« La cuisine italienne est une cuisine de cœur. La nostra cucina è fatta con amore, avec de bons produits et beaucoup de générosité. Aux Halles, nous avons voulu créer un lieu où l'on peut s'installer à table, emporter un plat ou repartir avec un peu d'Italie dans son panier, à tout moment de la journée. »



**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*



## UN TIRAMISU PRIMÉ, ENTRE TRADITION ET ÉMOTION

Parmi les signatures de la maison, le tiramisu d'Antonello Cabras occupe une place toute particulière. Récompensé par une médaille de bronze aux championnats du monde de tiramisu en 2023, il incarne à lui seul la vision du chef : une cuisine de cœur, sincère et profondément généreuse.

Inspirée de la recette familiale, celle de la Mamma, sa version du tiramisu mise sur la justesse des équilibres et la qualité des ingrédients, sans jamais trahir l'esprit original du dessert.

Pour Antonello Cabras, le tiramisu est avant tout un dessert à partager, un souvenir d'enfance devenu une signature, à la fois simple, réconfortante et universelle. À découvrir aux Halles et à consommer sur place ou à emporter, en format individuel ou à partager, dans une version gâteau.



**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*



## A PROPOS DE LELLO (ANTONELLO CABRAS)

---

### ***Antonello Cabras s'impose aujourd'hui comme l'un des visages de la cuisine italienne à Lyon***

Originaire de Sardaigne, Antonello Cabras est un chef autodidacte passionné. Installé à Lyon depuis plusieurs années, il s'est fait connaître à travers ses établissements du quartier de la Villette – Part-Dieu, où il développe une cuisine italienne généreuse et conviviale.

Au fil des années, il s'est imposé comme un véritable ambassadeur de la gastronomie italienne en France. Chef attiré de la Chambre de Commerce Italienne et du Consulat italien de Lyon, il a également été intronisé au sein des Disciples d'Escoffier.

À travers ses collaborations avec plusieurs marques italiennes, il participe activement à la valorisation des produits et du savoir-faire culinaire italien. La cuisine de Lello s'exprime avec sincérité autour de plats préparés maison, de spécialités emblématiques comme les pâtes dans une meule de parmesan (pasta bianca) et de son dessert signature, le tiramisu, classé 3<sup>e</sup> meilleur tiramisu au monde en 2023.

### ***Lello en quelques chiffres***

- 31 mars 2026 : ouverture aux Halles de Lyon Paul Bocuse
- 3 activités : restaurant, traiteur, épicerie fine
- 1 plat signature : la pasta bianca dans la meule de parmesan préparée en salle
- 1 dessert primé : le tiramisu, classé 3<sup>e</sup> meilleur au concours mondial de tiramisu en 2023
- 1 philosophie : amici, cucina e basta

### ***Informations pratiques***

- Lieu : Halles de Lyon Paul Bocuse
- Accès : visible depuis l'entrée principale cours Lafayette
- Jours et horaires d'ouverture :  
du mardi au samedi de 8h à 18h30 et le dimanche de 9h à 16h
- Site web : [www.lello.fr](http://www.lello.fr)
- Instagram : [@lello\\_halles\\_lyon](https://www.instagram.com/lello_halles_lyon)

---

### ***Contact presse***

Pauline Liabeuf – 06 89 82 91 87  
[contact@lello.fr](mailto:contact@lello.fr)

**L&LLO**  
amici, cucina *e basta.*

