L'ATTILIO

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

www.lattilio-paris.com
184 rue Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

CHEF ATTILIO

MARRAZZO

Il y a des tables que l'on visite, et celles que l'on vit. L'Attilio, portée par le Chef Attilio Marrazzo, appartient résolument à cette seconde catégorie. Ce napolitain de coeur, parisien d'adoption, conjugue avec virtuosité l'âme chaleureuse de l'Italie et le raffinement de la gastronomie française.

Formé au Four Seasons de Milan sous l'égide de **Serge Mei**, il traverse les Alpes en 2006 pour parfaire son art auprès du légendaire **Joël Robuchon**, Chef le plus étoilé au monde.

Pendant 11 années, il évolue dans les cuisines des plus prestigieuses maisons parisiennes : le **Pavillon Elysée**, **La Table, L'Atelier Etoile** et le **Georges V**. Une expérience qui façonne son approche, exigeante et inspirée.

Aujourd'hui, Attilio Marrazzo dévoile **sa propre vision culinaire** au sein de son restaurant L'Attilio. Une adresse où chaque assiette est pensée comme une partition de haute gastronomie, jouant sur les textures sophistiquées, les harmonies de saveurs et l'esthétique des présentations.

Passionné et perfectionniste, ce Chef qui a déjà, obtenu une étoile, met un point d'honneur à travailler **des produits ultra frais**, issus de la mer et de la terre, en privilégiant les **circuits courts**.

Attilio ne cuisine pas seulement des plats, il **raconte une histoire**, la sienne qui porte en elle l'âme de sa région natale, la Campanie, de la terre qui l'a vu grandir, et qui l'insuffle dans chaque détail, chaque assiette. C'est un pont entre deux cultures, **une célébration** de la richesse de leurs traditions, et une **invitation à la rêverie et à la gourmandise.**

Chaque repas devient ainsi un voyage gastronomique inoubliable, **une célébration des traditions magnifiées par l'audace et la modernité.**

Egalement aux commandes de **La Table du Château de Noirieux,** près d'Angers, Attilio Marrazzo compose une cuisine d'exception, à la croisée des cultures. Plus qu'un restaurant, L'Attilio est une promesse d'évasion, **où l'Italie et la France se rencontrent dans une alchimie subtile et contemporaine.**

L'Attilio ne se contente pas d'être une adresse : **c'est une expérience...**

Que ce soit pour un **déjeuner chaleureux**, un **dîner inoubliable** ou simplement l'envie de repartir avec un morceau d'Italie, L'Attilio **promet bien plus qu'un repas** : une rencontre avec la beauté, un voyage immobile, et une émotion qui reste en mémoire bien après avoir quitté les lieux.

ITALIAN **BISTRO** ROMANCE

Au bistro, le Chef met tout son savoir-faire et son talent gastronomique pour faire découvrir une carte **accessible au plus grand nombre** en proposant des plats **aux saveurs ensoleillées**.

Pour le déjeuner, la salle, baignée d'une lumière chaude, évoque la spontanéité des **trattorias italiennes** revisitées avec une **élégance parisienne.** Le marbre et les bois clairs créent une toile de fond pour des plats qui célèbrent la saison et la simplicité maîtrisée.

Le soir, le bistro se transforme en une **scène intime et feutrée**, où les ombres jouent sur les murs et où les conversations murmurées s'accompagnent de la magie d'un dîner éclairé à la chandelle.

ITALIAN SUPPER CLUB

L'Attilio atteint son apogée dans son restaurant gastronomique, un lieu pensé comme un **théâtre du goût** où chaque plat est une révélation.

Le restaurant dévoile des saveurs emblématiques et gourmandes de la gastronomie française, ravivant les souvenirs d'antan via des produits frais, exclusifs, directement servis dans vos assiettes. Chaque plat est une parfaite fusion entre créativité et maîtrise technique ; pour éblouir les palais les plus exigeants.

Le Chef Attilio Marrazzo **orchestre une expérience culinaire en plusieurs actes** – *5* ou *7* – où l'on se laisse guider par le talent d'un maître. Chaque assiette fusionne les **traditions des grandes maisons françaises** et la **générosité** de la cuisine italienne.

À LA TABLE

DU CHEF

Enfin, au dernier étage, se cache **un espace confidentiel** où le temps s'arrête aux côtés du chef Attilio Marrazzo. Dans cette parenthèse exclusive pouvant accueillir jusqu'à **12 convives**, il vous conte avec passion **l'histoire de chaque plat**, accompagné des plus belles bouteilles de sa cave. L'occasion unique d'admirer de plus près sa **précision**, sa **maîtrise technique** impeccable...

LA CRÈME DE LA CRÈME

À L'ITALIENNE !

L'ATTILIO

PARIS

CONTACTS PRESSE

LAETITIA VIGNAU
laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53

EMILIE STOFFT
emiliestofft@emilie-press.fr
06 63 57 04 56