L'ATTILIO

PARIS

DOSSIER DE PRESSE

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

UN HYMNE À LA DOLCE VITA

À LA FRANÇAISE !

À L'ATTILIO PARIS

Sous les lumières tamisées de Paris, L'Attilio ne se contente pas d'être une adresse.

C'est une promesse d'évasion, une **célébration** de la culture italienne, magnifiée par le raffinement français. Ce lieu, ou plutôt cet univers, est une invitation à goûter l'âme de **deux grandes traditions culinaires**, réunies avec subtilité et modernité, une véritable **alchimie culturelle et culinaire**.

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. Les produits soigneusement sélectionnés par le Chef sont disponibles à la vente en boutique, **prolongeant ainsi l'expérience** jusque chez soi.

Bienvenue chez L'Attilio, où **l'Italie chante**, où la **France danse**, et où les cœurs s'émerveillent.

CHEF ATTILIO
MARRAZZO

Au-delà des plats et des lieux, L'Attilio raconte une histoire. Celle d'un chef, **Attilio Marrazzo**, qui porte en lui l'âme de sa région natale, la Campanie, 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**.

Formé aux côtés de grands chefs italiens comme Sergio Mei au Four Seasons de Milan, il traverse les Alpes en 2006 pour **s'immerger** dans l'art exigeant de la gastronomie française. C'est auprès du légendaire **Joël Robuchon**, chef le plus étoilé au monde, qu'il fait ses premières armes, avant de parfaire son talent dans les cuisines des établissements les plus prestigieux de Paris, notamment **le Pavillon Elysée, La Table, l'Atelier Étoile et le Georges V**.

Aujourd'hui, Attilio Marrazzo dévoile sa propre **vision culinaire** au sein de son restaurant éponyme, L'Attilio. Ce chef virtuose conjugue **créativité** et **savoir-faire** pour offrir une cuisine légère et **audacieuse**, **où chaque détail est orchestré avec une précision exceptionnelle** : des harmonies de saveurs aux textures sophistiquées, en passant par des présentations aussi esthétiques que savoureuses.

L'Attilio Paris, ce n'est pas seulement un lieu. C'est une vision. Une invitation à vivre selon les valeurs chères à l'Italie où se mêlent la simplicité du beau : des lieux élégants mais **accessibles**, où l'on se sent immédiatement **chez soi.** La richesse du **partage** : des tables où l'on **échange**, où l'on rit, où l'on se **crée des souvenirs** et l'authenticité des saveurs : des **produits frais et de saison**, sublimés par un savoir-faire unique.

À travers ses trois espaces – **l'épicerie, le bistro et le restaurant** – L'Attilio cultive l'art de la dolce vita, cet art de **savourer chaque instant**, comme un rayon de soleil qui traverse les persiennes un matin d'été.

ITALIAN **CUISINE** ADDICTION

Les vitrines regorgent de merveilles comme des pâtes artisanales, des biscuits secs croustillants aux amandes, ou encore des pestos et sauces parfumées, **capturant l'essence des traditions italiennes**, comme une promenade en Toscane.

Dès les premières notes d'une playlist jazzy flottant dans l'air, l'épicerie fine enveloppe ses visiteurs dans une atmosphère de **douceur** et de **gourmandise**, comme un village italien qui se réveille doucement sous le soleil du matin.

Des confitures artisanales aux saveurs authentiques, des conserves d'artichauts et de tomates séchées capturant toute la **générosité du soleil italien**, ou encore une sélection de produits raffinés pour recréer **chez soi** les plus belles recettes transalpines...

Sur les étagères, chaque produit raconte une histoire : l'huile d'olive aux reflets d'or rappelle les oliveraies baignées de lumière, les vinaigres balsamiques vieillis dévoilent des **notes profondes et subtiles**, et les **sauces savoureuses** transportent jusqu'aux cuisines familiales italiennes.

La Boutique est un refuge sensoriel, **une porte ouverte vers les paysages**, les senteurs et les saveurs de l'Italie.

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 bistrot 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.

FAIRE BOMBANCE À L'ITALIENNE

Chaque assiette est une **ode aux racines italiennes**, portée par une touche **contemporaine** : un vitello tonnato nappé d'une sauce thon-câpres relevée de citron, la burrata des Pouilles crémeuse, les tagliolini Cacio e Pepe au Cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar, les tortellini de pintade, le risotto truffe parmesan, de la côte de veau façon milanaise...

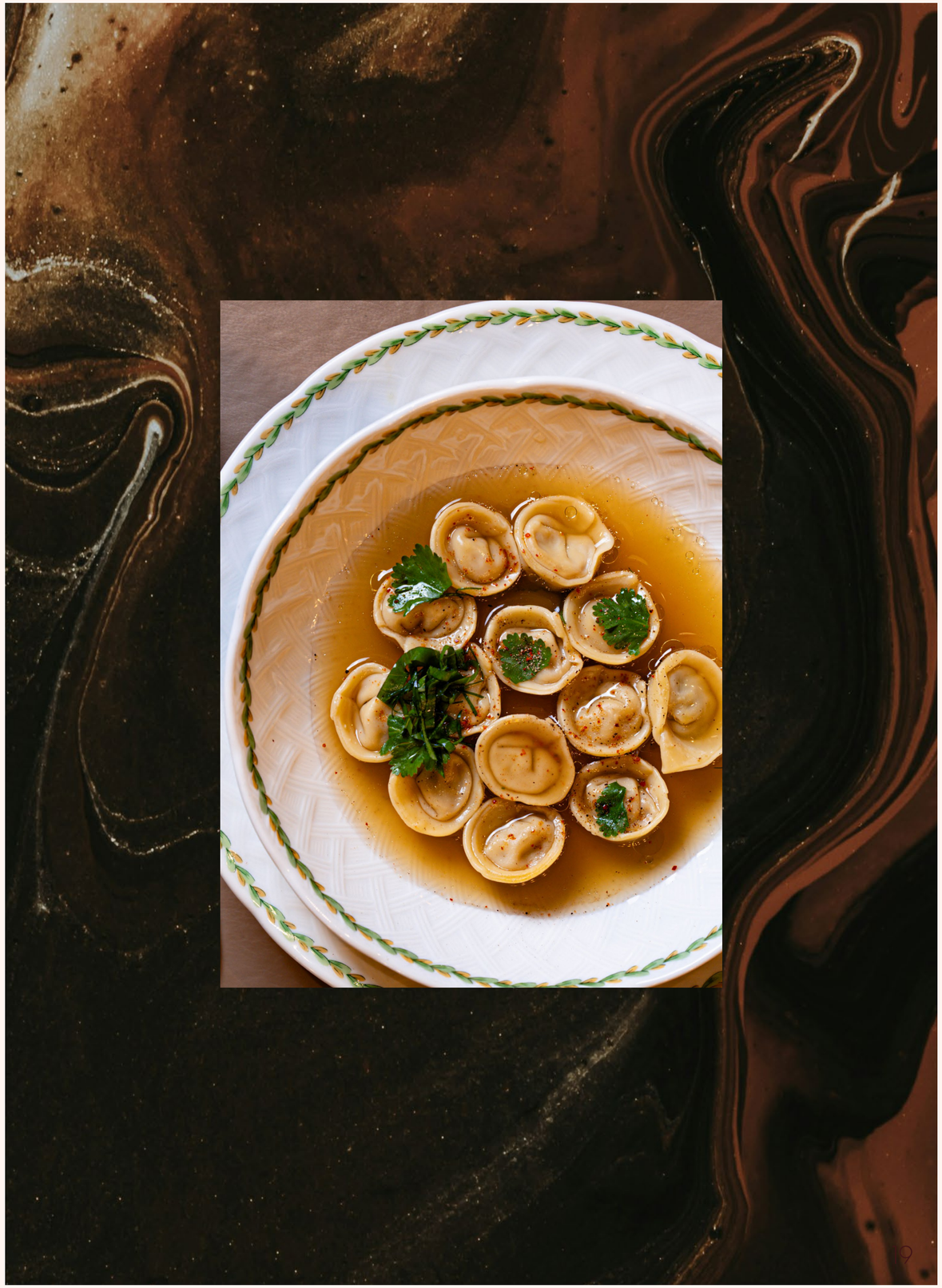
ITALIAN SUPPER CLUB

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

Dès l'entrée, le décor, mêlant marbre sculptural, velours soyeux, et lumière tamisée, transporte le visiteur dans un espace **hors du temps**. Les repères disparaissent : tout ici invite à la **découverte** et à **l'émerveillement**.

LE GOÛT DU PARTAGE ET DE L'ÉMOTION

Le Chef Attilio Marrazzo **orchestre une expérience culinaire en plusieurs actes** – 5, 7, ou 9 – 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. On y savoure par exemple : un velouté de châtaigne au céleri rave et livèche de cèpes, une truite servie en en médaillon enrobé d'une gelée de pamplemousse rose façon gravlax...



À LA TABLE

DU CHEF

Et pour couronner l'expérience, la Table du Chef, un espace unique où jusqu'à 12 convives peuvent **s'immerger** dans la magie **de la création culinaire**. Sous leurs yeux, Attilio Marrazzo et sa brigade transforment des produits d'exception en **œuvres éphémères**. C'est un moment **d'échange privilégié, où le chef partage l'histoire de ses recettes et de ses inspirations**, le tout accompagné des plus belles bouteilles de sa cave.

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