

L'ATTILIO

PARIS

DOSSIER DE PRESSE

www.lattilio-paris.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.

Bienvenue à 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**.

UNE MAISON, TROIS EXPÉRIENCES DE GOÛT

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 précision** : 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. Dans l'élégance de son **restaurant Gastronomique**, l'intimité de sa **Table du Chef** ou la convivialité de **son Bistro**, Attilio cultive l'art de la dolce vita. Chaque convive est invité à vivre 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, rit et crée des souvenirs — **et l'authenticité des saveurs** — des produits frais et de saison sublimés par un savoir-faire unique.





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.



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

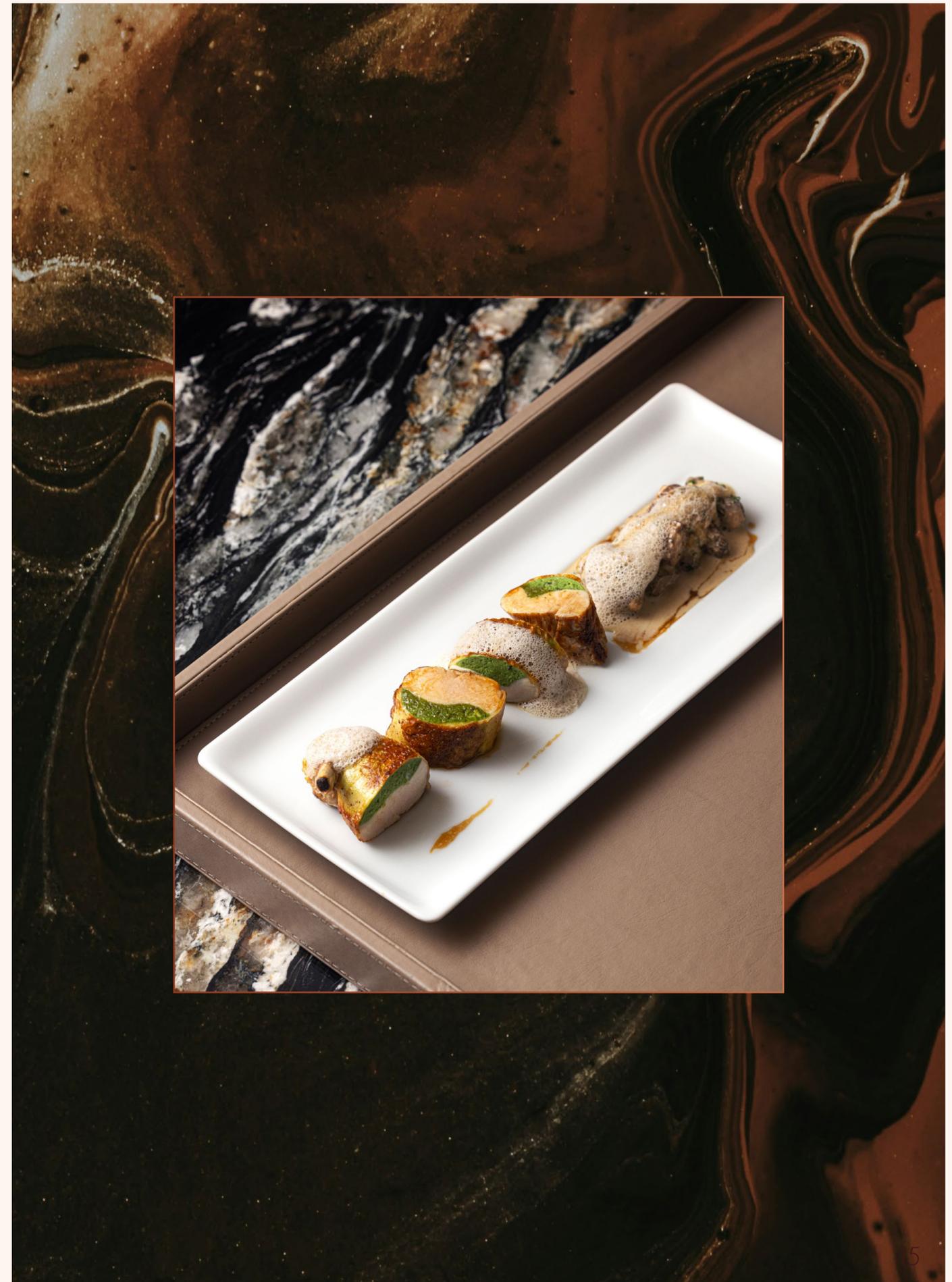
L'Attilio atteint son apogée dans son restaurant gastronomique, un lieu pensé comme un **théâtre du goût** où chaque plat est une révélation.

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 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**. On y savoure par exemple : un velouté de châtaigne au céleri rave et livèche de cèpes, une truite servie 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.





UNE DEUXIÈME ADRESSE NATURE & LOIR

Au cœur de la Vallée du Loir, dans l'écrin verdoyant du Château de Noirieux, **L'Attilio Briollay** révèle une autre facette de l'univers du Chef Attilio Marrazzo.

Ici, **la nature devient complice**, le terroir ligérien offre ses trésors, et le potager du Château **rythme les assiettes au fil des saisons**. Dans cette maison de caractère posée sur neuf hectares de sérénité, la cuisine gastronomique s'enrichit de la fraîcheur des produits locaux, tout en laissant filtrer, dans chaque assiette, **un souffle de Campanie**, terre natale du Chef. L'Attilio Briollay n'est pas simplement une table : **c'est une escale poétique**, une ode aux paysages français et aux racines italiennes, un voyage gourmand où **l'instant présent** se savoure dans toute sa beauté.

Bienvenue à L'Attilio Briollay, où le Loir murmure, l'Italie respire, et les papilles s'éveillent.

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

Photos ©Victor Bellot