

L'ATTILIO

PARIS

LE CHEF PÂTISSIER
DE L'ATTILIO PARIS

KENTA TSUKIJI

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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

L'EMPREINTE SUCRÉE DE L'ATTILIO

À deux pas des Champs-Élysées, **Kenta Tsukiji** signe pour **L'Attilio Paris** une pâtisserie **délicate**, unissant savoir-faire français et générosité italienne.

Depuis l'ouverture, le restaurant du **Chef Attilio Marrazzo** peut compter sur le talent de Kenta Tsukiji, à la tête de sa pâtisserie. À seulement 32 ans, ce jeune chef japonais met sa créativité et son exigence au service des desserts de L'Attilio, contribuant à **l'identité gourmande du lieu**.





RENCONTRE KENTA TSUKIJI

Originaire d'un village près d'Osaka, Kenta Tsukiji tombe **très tôt amoureux de la pâtisserie**. Après ses débuts à Tokyo dans un restaurant français, il rejoint les ateliers de **Jean-Paul Hévin**, Meilleur Ouvrier de France, où il perfectionne pendant trois ans les bases de la pâtisserie française, réputée et admirée au Japon. Cette expérience marque un tournant : le besoin de **s'immerger pleinement dans la culture pâtissière française** devient une évidence.

Installé à Paris depuis 2022, Kenta poursuit son parcours d'excellence chez **Joël Robuchon au restaurant Dassaï**, puis au **Gabriel, prestigieux trois étoiles Michelin de La Réserve Paris**, auprès du **Chef Jérôme Bancetel**. C'est naturellement qu'il rejoint L'Attilio à son ouverture, pour écrire une nouvelle page gastronomique **en binôme avec le Chef Attilio Marrazzo**.



UN SOUFFLE DE CRÉATIVITÉ SUR LA CARTE SUCRÉE

Kenta imagine des desserts subtils, équilibrés et généreux, en accord avec la philosophie de L'Attilio Paris : **des produits de saison**, un juste dosage du sucre, **des textures délicates** et **des visuels raffinés**. Inspiré par les classiques français et italiens, il leur insuffle une touche personnelle, à la fois **gastronomique** et **émotionnelle**.





SES CRÉATIONS SIGNATURE

LE MILLEFEUILLE

Un hommage à la pâtisserie française et aux souvenirs d'enfance du Chef Attilio. Il se compose d'une crème pâtissière onctueuse, de griottes Amarena et d'un pain de Gênes délicatement imbibé de liqueur Strega.

LE SOUFFLÉ NOISETTE

Tout en légèreté, ce soufflé figure à la carte du bistro. Il associe les noisettes du Piémont, un cœur fondant de gianduja et un sorbet aux fruits de la passion.

LA GRIOTTE

Sous une sphère en sucre délicate se dévoile un sabayon à la pistache de Bronte et une confiture de griottes maison. L'ensemble est accompagné d'une glace aux fruits rouges, pour un équilibre subtil entre fraîcheur, intensité et élégance.

UNE VISION COMMUNE DU GOÛT & DE L'EXCELLENCE

Le duo formé avec le Chef Attilio Marrazzo fonctionne comme une évidence. Ensemble, ils composent une partition culinaire harmonieuse, où **chaque dessert raconte une histoire, incarne un souvenir ou sublime une émotion**. A travers la carte sucrée, Kenta signe une vision contemporaine de la pâtisserie, **en parfaite résonance** avec l'univers haut de gamme de L'Attilio Paris.

L'Attilio Paris, c'est une **invitation à la dolce vita**, à la fois décontracté et sophistiqué. Déjeuner en terrasse ou dîner dans un écrin contemporain, à deux pas de l'effervescence parisienne. Une table où l'Italie rencontre la France, et où le **dessert devient une promesse d'émotion**.





UNE MAISON

TROIS EXPÉRIENCES DE GOÛT

LE BISTRO

Au Bistro, le Chef met tout son savoir-faire pour proposer **une carte accessible et généreuse**, avec des plats aux saveurs ensoleillées **qui invitent au partage**. Pour le déjeuner, la salle évoque la spontanéité **des trattorias italiennes** revisitées avec une élégance parisienne. Le soir, le Bistro se transforme en **une scène intime et feutrée**.

LE GASTRONOMIQUE

À l'étage se trouve le 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 sublimés dans vos assiettes.

LA TABLE DU CHEF

Enfin, au dernier étage, se cache **un espace confidentiel** où le temps s'arrête aux côtés du Chef Attilio Marrazzo. Là, il vous conte avec passion **l'histoire de chaque plat**, accompagnés des plus **belles bouteilles de sa cave**. L'occasion unique d'admirer de plus près sa précision, sa maîtrise technique impeccable...



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