

# DOSSIER DE PRESSE

## L'ATTILIO

PARIS

[www.lattilio.com](http://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 café enivrant, une pâtisserie, un déjeuner chaleureux ou un dîner inoubliable, 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 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'insufflé 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 sandwiches aux saveurs nobles, où le parfum d'un jambon affiné s'entrelace à la douceur d'un fromage crémeux et à la chaleur des légumes confits, 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 pâtes fraîches et risottos qui semblent avoir **capturé la générosité** des collines de Campanie. Ou encore des pâtisseries délicates, telles des bijoux qui murmurent des récits de fêtes italiennes, sans oublier le fameux Panettone à la truffe : une création originale du Chef à retrouver pour les fêtes...

Sur les étagères, chaque produit **raconte une histoire** : l'huile d'olive aux reflets d'or rappelle les oliveraies baignées de lumière, les cafés torréfiés évoquent l'arôme d'un petit-déjeuner sur une piazza romaine, et les épices rares transportent jusqu'aux rivages de la **Méditerranée**.

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

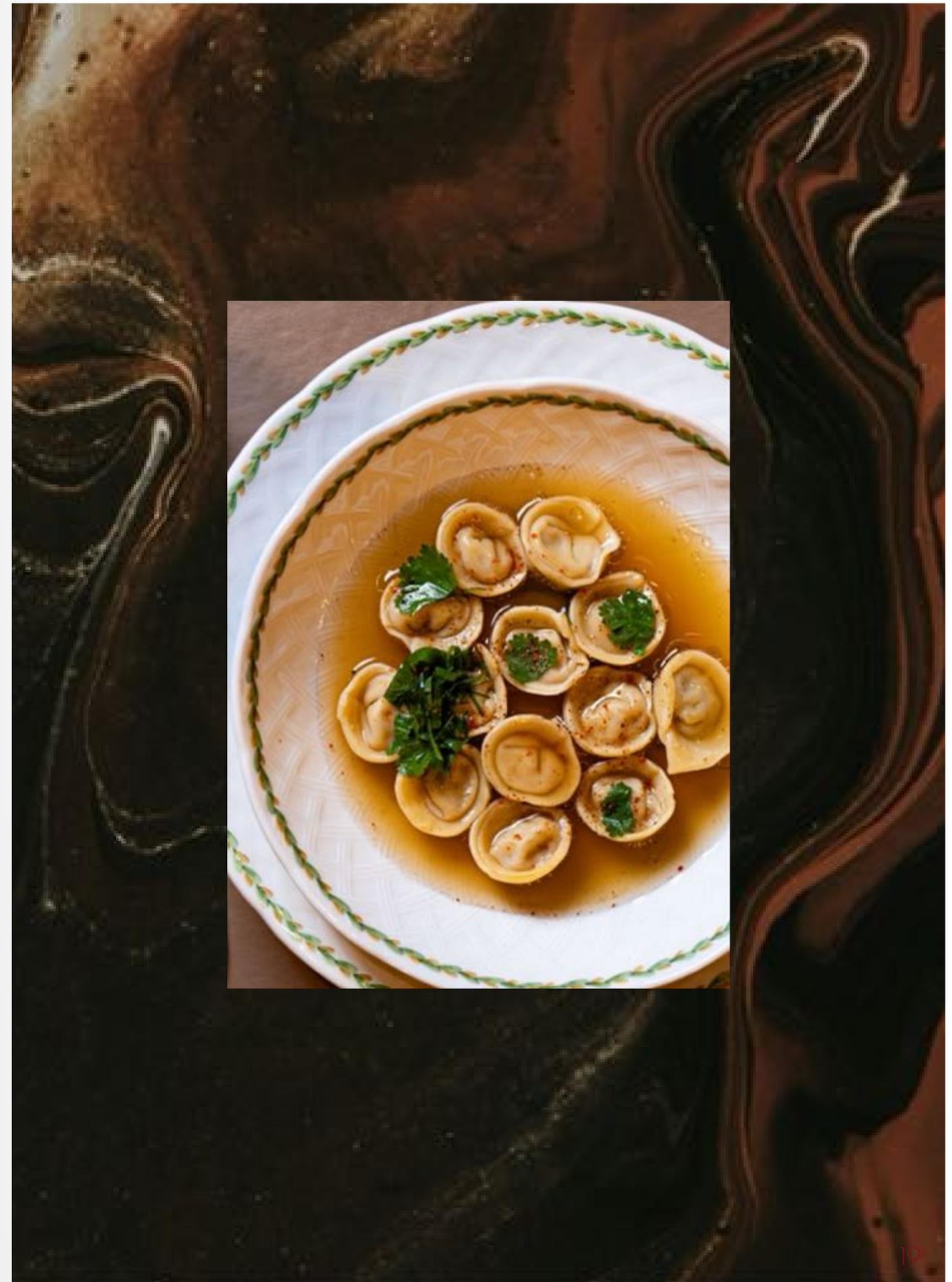
L'Attilio atteint son apogée dans son restaurant gastronomique, un lieu pensé comme un **théâtre du goût** où chaque plat est une révélation.

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 li-vèche 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](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)  
06 78 56 99 53

Emilie Stofft : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)  
06 63 57 04 56