

# L'ATTILIO

## LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025 À L'ATTILIO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**L'ATTILIO PARIS**

184 rue Faubourg Saint-Honoré, Paris 8ème  
[lattilio-paris.com](http://lattilio-paris.com)

---

**L'ATTILIO BRIOLLAY**

26 Route du Moulin, Briollay  
[lattilio-briollay.com](http://lattilio-briollay.com)



# DEUX ADRESSES

## UNE MÊME SIGNATURE

Sous la direction du Chef Attilio Marrazzo, **les tables L'Attilio Paris et L'Attilio Briollay** célèbrent les fêtes de fin d'année **avec deux menus dégustation d'exception**, dans les deux établissements. Entre Paris et la Vallée du Loir, le Chef imagine **une partition en neuf temps** où la gastronomie française rencontre la finesse italienne.

Pensés comme une ode à la fête, les menus imaginés par le Chef mettent à l'honneur **les produits emblématiques de la saison** : Saint-Jacques délicates, foie gras d'exception, agrumes frais et parfumés... Autant d'ingrédients sélectionnés **au plus près des producteurs**, travaillés avec respect et précision. Ici, tout est fait maison, dans l'esprit d'une **cuisine généreuse, vivante et sincère**, où le geste du Chef sublime l'authenticité des saveurs pour offrir un moment rare, chaleureux et mémorable.



## CHEF ATTILIO MARRAZZO

Originaire de Campanie, le Chef Attilio Marrazzo incarne avec passion la rencontre entre la gastronomie italienne et l'excellence française. Formé au **Four Seasons de Milan auprès de Sergio Mei**, puis aux côtés du légendaire **Joël Robuchon à Paris**, il a affiné son art au sein de prestigieuses maisons telles que **Le Pavillon Élysée, L'Atelier Étoile** ou le **Georges V**.

Aujourd'hui, à la tête de ses deux tables - L'Attilio Paris et L'Attilio Briollay - il signe une cuisine contemporaine, raffinée et profondément humaine, où la **rigueur française** se mêle à la **générosité italienne**. Chaque assiette raconte une histoire : celle d'un Chef en quête d'équilibre, d'harmonie et d'émotion pure, entre **terre natale et pays d'adoption**.





## Menu de Noël

Menu dégustation en 9 services

-  
180 € par pers. (hors boissons)



### *L'huitre gratinée*

Huître Gillardeau n°3 servie tiède, sauce vierge à la provençale, zeste de citron caviar

### *Le ceviche de toro*

Thon rouge mariné au yuzu et citron vert, coriandre, concombre, avocat et oignon nouveau

### *Le foie gras poêlé*

Foie gras de canard juste saisi, chutney de clémentine corse et velouté de châtaigne

### *Le risotto de Saint-Jacques*

Riz Vialone Nano, condiment algue verte, corail et perles de soja

### *Le sandre*

Médaille de sandre poché, nappé d'un beurre blanc et sublimé par un voile de betterave

### *Le suprême de chapon*

Farce fine aux figues confites et châtaignes, jus réduit au Porto et purée de pommes de terre

### *Le chèvre*

Chèvre de la Maison Fabre affiné à cœur, gratiné au miel et aux noix

### *Interlude*

Sorbet citron fait maison

### *La perle de Noël*

Sphère en sucre garnie d'un sabayon coco et chocolat, fruits exotiques et sorbet mangue-passion



## Menu de la St Sylvestre

Menu dégustation en 9 services

-

249 € par pers. (hors boissons)



### *La royale de foie gras*

Velouté onctueux de foie gras des Landes,  
réduction de Marsala et émulsion de parmesan

### *Le carpaccio de Saint-Jacques*

Fines tranches de Saint-Jacques crues  
marinées au yuzu, langues d'oursin de Galice

### *L'œuf parfait au caviar*

En vermicelle croquant,  
crème de jeunes pousses d'épinard

### *Les raviolis de homard bleu*

Raviolis maison garnis d'homard bleu breton,  
bisque corsée et sauce Thermidor

### *Le bar*

Médailillon de bar de ligne poché sous un voile  
de céleri-rave et beurre blanc

### *Le bœuf Rossini*

Filet de bœuf rôti accompagné d'une escalope  
de foie gras, purée de pommes de terre

### *Le bleu de Bufflone*

Bleu de lait de bufflone affiné accompagné d'un  
chutney de figues noires au vinaigre balsamique

### *Interlude*

Sorbet citron fait maison

### *La perle*

Sphère en sucre garnie d'un sabayon orange,  
agrumes frais et sorbet



# LA DOLCE VITA À LA FRANÇAISE

## À L'ATTILIO PARIS

Sous les lumières feutrées du Faubourg Saint-Honoré, L'Attilio Paris célèbre la rencontre de deux cultures d'exception : **la finesse française et l'âme italienne.**

Dans ce lieu à la fois élégant et intimiste, le Chef Attilio Marrazzo propose une **expérience culinaire en trois dimensions** - le Bistro, la Table du Chef et le Restaurant Gastronomique - où chaque plat devient un hommage à la **beauté du geste et au plaisir du partage.** De la cuisine ouverte à l'atmosphère raffinée de la salle, tout est pensé pour **éveiller les sens.** Ici, la gastronomie se vit comme un art, entre émotion, audace et simplicité maîtrisée.







# L'ART DE VIVRE ENTRE NATURE & LOIR

## À L'ATTILIO BRIOLLAY

À quinze minutes d'Angers, dans l'écrin verdoyant du Château de Noirieux, L'Attilio Briollay révèle **une autre facette** de la cuisine d'Attilio Marrazzo : une **table gastronomique enracinée dans la nature**, où les produits du potager du domaine et les trésors du terroir ligérien rencontrent la grâce des inspirations italiennes.

Au coeur de ce Château du XVe siècle **entièrement rénové**, le Chef signe une cuisine sincère et lumineuse, **respectueuse des saisons et des producteurs locaux**. Entre histoire et modernité, L'Attilio Briollay offre une parenthèse de sérénité, un voyage culinaire où **l'Italie respire et la Loire s'invite dans l'assiette**.



# L'ATTILIO

## 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