

L'ATTILIO

PARIS

L'ATTILIO PARIS FÊTE SES 2 ANS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

lattilio-paris.com
184 rue Faubourg Saint-Honoré,
Paris 8ème



DEUX ANS D'EXCELLENCE ITALO-FRANÇAISE

AU CŒUR DU TRIANGLE D'OR

Discrètement niché rue du Faubourg-Saint-Honoré, à quelques pas des plus belles maisons de couture **et des palaces emblématiques**, L'Attilio Paris célèbre **aujourd'hui ses deux années d'existence**. Deux années durant lesquelles le restaurant s'est imposé comme une véritable parenthèse confidentielle et sensorielle, devenue **un repère pour les esthètes, les épicuriens et les voyageurs du monde entier**.

Créé par le Chef Attilio Marrazzo, cet écrin gastronomique à l'âme franco-italienne fête une étape clé de son histoire : celle de la maturité, de l'affirmation et de la reconnaissance.

Une fidélité grandissante, entre clientèle locale et voyageurs internationaux

Depuis son ouverture, L'Attilio a réussi le pari délicat de séduire à la fois une **clientèle locale fidèle** et une **clientèle internationale exigeante**, portée par le bouche-à-oreille et la recommandation des conciergeries de renom.

Aujourd'hui, la répartition est équilibrée avec **60 % de clientèle locale**, composée d'habitants du 8ème arrondissement, de clients fidèles des palaces voisins, de dirigeants, de créatifs et de grandes maisons parisiennes, et **40 % de clientèle internationale**, venue d'Europe, des États-Unis, du Moyen-Orient et d'Asie. **Des partenariats étroits avec les entreprises du quartier, ainsi qu'avec les concierges des hôtels de prestige environnants**, participent activement à cette dynamique.

La reconnaissance se traduit également par une **satisfaction client remarquable** sur les principales plateformes. L'Attilio affiche une note de **4,8 sur 5 sur Google**, **4,6 sur 5 sur TripAdvisor**, **9,3 sur 10 sur TheFork** et **4,6 sur 5 sur Zenchef**. Autant de témoignages qui confirment sa place parmi les **tables incontournables du Triangle d'Or**.





Une cuisine d'émotions, née de l'alliance franco-italienne

La cuisine de L'Attilio raconte une histoire d'amour entre deux cultures. La rigueur et la finesse françaises rencontrent la générosité, la gourmandise et la chaleur de l'Italie. Sous la direction du Chef Attilio Marrazzo, la carte évolue au rythme des saisons avec un renouvellement tous les trois mois. Chaque assiette est pensée comme une composition, un équilibre, une émotion, mêlant précision, élégance et sincérité.

Côté Bistro, certains plats sont devenus emblématiques. Le Vitello Tonnato, délicat et parfaitement maîtrisé, le risotto crémeux au parmesan affiné, les pâtes fraîches maison façonnées chaque jour, la sole entière et la côte de veau à la milanaise, hommage vibrant à l'Italie, font partie des incontournables. En dessert, le tiramisu signature et le soufflé noisette sont devenus de véritables rituels pour les habitués.

*Une expérience qui se réinvente,
du gastronomique aux instants festifs*

À l'étage, l'expérience se veut plus immersive encore, avec une **proposition gastronomique en cinq ou sept temps**, accompagnée ou non d'accords mets et vins. **Les noix de Saint-Jacques**, d'une grande délicatesse, **le sandre au beurre blanc**, hommage raffiné à la cuisine française, ou encore **les desserts en trompe-l'œil**, tels que « *La Perle* » et « *La Poire* », **s'imposent comme de véritables œuvres d'art**. Pour les amateurs d'exception, **le caviar décliné en pizza ou en pâtes**, le Tomahawk de bœuf Wagyu et la **glace pistache « Cavi'Art »** incarnent le summum de l'expérience.

En deux ans, L'Attilio n'a cessé d'évoluer pour **enrichir l'expérience de ses convives**. Le lancement d'un **menu déjeuner au bistro**, aujourd'hui plébiscité par les professionnels du quartier, affiche **un taux de fréquentation de 80 %**. **Les soirées musicales**, organisées avec un violoniste du jeudi au samedi soir, ont transformé l'ambiance en fin de semaine, **attirant un public amateur d'expériences singulières**. L'ancienne boutique a été transformée en un élégant bistro italien et **une terrasse a vu le jour**, devenant un lieu prisé dès l'arrivée des beaux jours.





Chef Attilio Marrazzo, l'âme et la signature de L'Attilio

Derrière cette réussite, il y a l'homme et le Chef. Originaire de Campanie, région emblématique de la tradition culinaire italienne, Attilio Marrazzo a forgé son parcours **au sein de maisons d'exception** telles que **Joël Robuchon**, avec qui il a contribué à l'obtention de deux étoiles Michelin, **Sergio Mei au Four Seasons de Milan**, **le Pavillon Élysée**, **La Table**, **l'Atelier Étoile** et **le George V**. De cette trajectoire naît une vision singulière : **faire dialoguer la tradition italienne avec le savoir-faire français**. Sa philosophie repose sur le respect absolu du produit, le travail des saisons, **une cuisine 100 % fraîche et faite maison**, à la fois épurée, élégante et profondément narrative. **Sa cuisine raconte une histoire, la sienne**. Les desserts de l'Attilio portent quant à eux la signature de **Kenta Tsukiji**, dont le parcours prestigieux inclut notamment **Jean-Paul Hévin (MOF)**, **Le Gabriel** et **Dassai Robuchon**, apportant une **touche artistique et contemporaine** à la fin de chaque expérience.

Installé au cœur du Triangle d'Or, L'Attilio fait partie des rares restaurants gastronomiques de la capitale à proposer **une expérience de type speakeasy**. Le lieu se déploie sur **trois espaces distincts** : un bistro haut de gamme avec bar, un restaurant gastronomique proposant des menus en cinq ou sept temps, ainsi qu'une exclusivité très prisée : la Table du Chef, pouvant accueillir jusqu'à douze convives afin de vivre une immersion totale au cœur de la création culinaire.

De nouveaux écrins pour la signature Attilio

Au-delà de Paris, L'Attilio s'inscrit dans la dynamique **d'un groupe en pleine expansion**. Après l'ouverture du Château de Noirieux et de l'Attilio Briollay, **deux nouveaux projets verront rapidement le jour dans l'ouest de la France**. À Vertou, près de Nantes, le **Château du Portereau** deviendra un boutique hôtel quatre étoiles proposant vingt-six chambres, une piscine, un solarium, une orangerie ainsi qu'un restaurant d'environ soixante couverts, placé sous la direction culinaire d'Attilio Marrazzo. Ce lieu, ancien siège social de Maisons du Monde, **ouvrira ses portes le 27 avril 2026** et proposera une cuisine franco-italienne **fidèle à l'esprit Attilio**.

À Talmont-Saint-Hilaire, **sur le port de Bourgenay**, un restaurant verra également le jour sous le nom pres-
senti d'Attilio Talmont. Pensé comme une brasserie
élégante **offrant une vue spectaculaire sur l'océan et la
marina**, il disposera d'une capacité totale de deux cent
vingt couverts répartis entre la salle et deux terrasses. Son
ouverture est prévue **pour début mai 2026**.



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