

# L'ATTILIO

PARIS

## NOUVELLE CARTE D'AUTOMNE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

[www.lattilio-paris.com](http://www.lattilio-paris.com)  
184 rue Faubourg Saint-Honoré,  
75008 Paris

## LES PRODUITS PHARES DE L'AUTOMNE À L'ATTILIO PARIS

L'Attilio Paris, ce n'est pas seulement un restaurant. C'est une vision, une invitation à vivre selon les valeurs chères à l'Italie : la simplicité du beau, des lieux élégants mais accessibles où l'on se sent immédiatement chez soi, et l'authenticité des saveurs, **sublimées par le savoir-faire du Chef Attilio Marrazzo** qui cultive l'art de la dolce vita.

Pour cette nouvelle saison, le Chef propose une carte qui célèbre **les produits phares de l'automne** : potimarron, cèpes, truffe noire, châtaigne, Saint-Jacques... Le tout marié avec **l'élégance** et la **précision** qui caractérisent sa cuisine. Les créations inédites **se mêlent aux plats signatures de la maison**, formant un menu où chaque bouchée évoque une promenade **entre Campanie et terroir français**.





L'AUTOMNE AU BISTRO

## DU MARCHÉ À L'ASSIETTE

Dans une atmosphère qui se transforme au fil de la journée, **le Bistro de L'Attilio offre deux visages**. À l'heure du déjeuner, la lumière naturelle inonde la salle, mettant en valeur les tonalités claires du bois, les veines délicates du marbre et les bouquets de fleurs de saison disposés avec soin. On y savoure une cuisine **qui respire la spontanéité et la générosité**, avec des assiettes colorées, **inspirées par les marchés** et les récoltes du moment.

Le soir venu, le décor se pare d'une douceur feutrée : les lumières se tamisent, les bougies scintillent, et le murmure des conversations se mêle aux arômes qui s'échappent de la cuisine ouverte. Les assiettes, toujours accessibles, **prennent des accents plus intimes et gourmands**, parfaites pour un dîner entre amis ou en tête-à-tête. Ici, la saison s'invite à table avec **simplicité et élégance**, et chaque plat reflète la philosophie du Chef : **offrir le meilleur des produits**, dans une atmosphère où l'on se sent immédiatement bien.

# ITALIAN BISTRO ROMANCE

## LES ENTRÉES

### ARANCINO À LA MILANAISE

Cœur fondant bufala et moelle,  
riz safrané croustillant

### L'ŒUF MIMOSA AU CRABE

Curry, pomme Granny jaune,  
pousses de salade du maraîcher

### LE VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, nappées  
d'une sauce au yuzu et à la truffe

### LE CARPACCIO DE BŒUF MATURE

Pesto de basilic, parmesan  
24 mois, vieux balsamique

## LES PLATS

### LES GNOCCHI DE POTIMARRON

Crémeux de gorgonzola de bufflonne,  
ail noir, et poires caramélisées

### LA VOLAILLE JAUNE FERMÈRE

Truffe, sauce Albuféra,  
crème de céleri-rave

### LE RISOTTO VIALONE NANO

Crémeux de cèpes  
et noix croquantes

### LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Velouté de chou-fleur à la vanille,  
tempura croustillante

## LES DESSERTS

### LE MONT BLANC

Façon Pavlova, meringues  
croustillantes et son sorbet cassis

### LE TIRAMISU

Boudoir fait maison imbibé au café  
Lavazza et son crémeux mascarpone





AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## LE THÉÂTRE DU GOÛT

À l'étage, L'Attilio révèle son écrin le plus raffiné : le restaurant gastronomique, pensé comme un véritable théâtre du goût. Les lumières y sont étudiées pour mettre en valeur la profondeur des couleurs dans l'assiette, la brillance des sauces, la délicatesse des dressages. Ici, chaque service **est orchestré avec précision**, et chaque plat devient un acte d'une pièce savoureuse où l'on se laisse porter par le talent du **Chef Attilio Marrazzo**.

Sa cuisine, à la **croisée des traditions françaises et italiennes**, sublime les produits ultra-frais et de saison avec une créativité mesurée, toujours au service du goût. Le menu se décline en plusieurs actes – 5 ou 7 – comme autant d'étapes d'une histoire que le Chef raconte à travers ses créations. On prend le temps **de savourer, d'écouter, de se laisser surprendre**. L'Attilio, c'est plus qu'un repas : c'est une immersion sensorielle où le raffinement ne se dépare jamais d'une certaine chaleur humaine.

## APÉRITIF

### AMUSE BOUCHE

#### LE SAUMON

Cœur en médaillon, gravlax,  
patatas bravas croustillantes et épicées

#### LE BŒUF CONFIT

Pain bao garni de bœuf mijoté aux saveurs  
italiennes, relevé d'une sauce épicée

#### LES RAVIOLI ALLA GENOVESE

Oignons doux et bœuf mijoté,  
fondue de provolone affiné

#### LA NOIX DE SAINT-JACQUES

Velouté de chou-fleur infusé à la vanille,  
tempura de shiso rouge et shimeji

#### LE SANDRE

En médaillon, poché sous un voile de betterave,  
beurre blanc et gel de citron jaune

#### TROU NORMAND

#### LE QUASI DE VEAU

Façon cordon bleu à la scamorza fumée, tomates  
rôties et son jus corsé

### PRÉ-DESSERT

#### LA POIRE WILLIAMS

Sphère en sucre, sabayon au caramel,  
poires pochées, sorbet au citron





UNE EXPÉRIENCE D'EXCEPTION

## À LA TABLE DU CHEF

Et pour les amateurs de moments rares, **il existe un lieu presque secret**, au dernier étage : la Table du Chef. Dans cet espace confidentiel, limité à douze convives, Attilio Marrazzo officie à quelques mètres seulement, partageant avec passion les histoires, les gestes et les inspirations derrière chaque plat. Ici, l'expérience devient intime et presque complice : **on assiste à la précision de son travail**, on échange directement avec lui, on déguste des plats parfois improvisés selon l'inspiration du moment, accompagnés **des plus belles bouteilles de sa cave**. Un privilège rare, où **la gastronomie se vit dans sa plus pure expression**.

## 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**.

Egalement aux commandes de **La Table du Château de Noirieux, près d'Angers**, Attilio Marrazzo compose une cuisine d'exception, à la croisée des cultures. Plus qu'un restaurant, L'Attilio est une promesse d'évasion, **où l'Italie et la France se rencontrent dans une alchimie subtile et contemporaine**.



# 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