

L'ATTILIO

PARIS

LA QUINTESSENCE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

L'Attilio Paris révèle les Essentiels du Chef Attilio Marrazzo

[Paris, le 15 mai 2024]

L'Attilio Paris, la nouvelle adresse parisienne, dévoile les essentiels du chef étoilé Attilio Marrazzo, présentant ainsi ses plats emblématiques qui illustrent parfaitement l'excellence et la passion de la cuisine transalpine.



LE SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF

Voyagez au cœur des origines du chef à travers ce plat évocateur, où un jus riche et savoureux, extrait des poissons de roche, se marie à des tubetti artisanaux. Ici, chaque bouchée résonne d'une authenticité palpable, vous transportant instantanément vers les souvenirs chaleureux des repas d'antan, empreints de nostalgie et de convivialité.

LES CALAMARATA CACIO E PEPE

Laissez-vous séduire par cette interprétation raffinée d'un classique italien. Les Calamarata, préparées à la minute se voient magnifiées par la crémosité du Cacio vieilli et la subtilité du poivre noir de Malabar. Cette fusion harmonieuse de saveurs et de textures promet de ravir vos papilles et d'éveiller vos sens à de nouveaux plaisirs gustatifs.



LA ZUPPA INGLESE DELLA MAMMA

Plongez dans les délices de l'héritage culinaire de l'Italie avec cette exquise Zuppa Inglese, qui s'inspire de la recette traditionnelle de la mamma. Une crème pâtissière divinement onctueuse, une génoise moelleuse et des amarena juteuses sont délicatement disposées sur une meringue flambée, pour un dessert qui conjugue réconfort et finesse gastronomique d'une manière incomparable.

Comme une célébration à l'art de cuisiner, où la passion et la dévotion du chef Attilio Marrazzo se ressentent dans chaque assiette, ces créations sont de véritables trésors de la gastronomie italienne. Chaque plat est méticuleusement conçu pour suggérer des saveurs authentiques et des traditions séculaires, offrant ainsi aux convives de L'Attilio Paris une expérience gustative inoubliable.

Un univers à découvrir au 184 rue du Faubourg Saint-Honoré (8ème)

CONTACT PRESSE

Hoda Roche Communication
hodarochecommunication@hodaroche.com
01.56.92.19.16

www.lattilio.com