

Do IT IN PARIS

3 mai 2024

[Lien](#)

ACCUEIL > RESTAURANTS À PARIS : NOS MEILLEURES ADRESSES > LES MEILLEURS RESTAURANTS ITALIENS DE PARIS > UNE TABLE ITALIENNE GASTRONOMIQUE DANS LE 8E

UNE TABLE ITALIENNE GASTRONOMIQUE DANS LE 8E



03.05.2024



On adore le concept de cette nouvelle table chic plantée en plein 8e, pignon sur la rue du faubourg Saint-Honoré. L'idée de **L'Attilio** : proposer dans un écrin ultra-luxe avec service au cordeau la possibilité d'un menu gastronomique... ou bien de plats italiens à la carte avec une pasta d'auteur et des bouchées voyageuses ultra-réconfortantes. Avec, en prime, une boutique épicerie / traiteur qui vaut à elle seule le détour.

écrit par

CLÉMENCE RENOUX

[Voir tous ses articles](#)

OÙ LE TROUVER ?

DÉCOR SOMPTUEUX, PASTA CHIC



Il y a quelque chose d'un **hôtel 5 étoiles** dans ce restaurant. Entre le plafond qui semble éclairer la pièce de mille candélabres, le joli bar et ses tablettes en marbre vert, son mur de cuivre, sa moquette crème texturée et ses jeux de texture entre velours et cuir, le décor est posé, annonçant une soirée sous le signe de l'élégance et du raffinement.

C'est dans l'ancienne adresse de son mentor Joël Robuchon que s'est installé le chef **Attilio Marrazzo**, avec l'intelligence de permettre une expérience luxe accessible à tous les porte-monnaie. Car ici, il est possible d'opter soit pour l'un des trois menus gastronomiques (de 150 € à 250 €), soit pour les plats à la carte. Et ce sont justement les plats proposés dans cette option qui nous ont donné le plus envie, affichant des propositions qui sentent bon l'Italie ! À noter : peu importe le choix, chaque convive se verra servir de délicats amuse-bouche, dont un bébé **maritozzo** au saumon à tomber d'amour.

À commander d'office : la pizza mortadelle à partager (34 €), les **ribs** de bœuf Black Angus panés au panko et frits (35 €), le carpaccio de bœuf (33 €) ou le **vitello tonnato** (28 €), avant de plonger dans les spaghetti **aglio olio e peperoncino** délicieusement ailées et pimentées (32 €) ou dans les **tortellini de pintade** et leur consommé de volaille aux herbes fraîches (35 €). Prêt-e-s pour le dessert ? On vous garde la surprise du format de la **zuppa** inglese della mamma et du **tiramisù** (23 €). Merveilles !

LA BOUTIQUE DES GOURMANDISES

Impossible d'entrer dans le restaurant sans remarquer à droite le superbe comptoir aux mille tentations. Car L'Attilio, c'est aussi une boutique épicerie / traiteur dont raffolent les habitants du quartier qui se ruent en début de journée pour attraper le **flan** de la maison. Parmi les autres douceurs : une **tarte citron yuzu** (10 €), une **panna cotta aux fruits rouges** (4 €), des cantucci amande noisette (7 €) ou encore du **tarama** et des **blinis** pour l'apéro (10 €, 7 €). À noter : le **miel de lavande** de **Sophie Robuchon**, preuve que la famille n'est jamais bien loin.

Ouvert tous les jours, du dimanche au mercredi 10h – 00h, du jeudi au samedi 10h – 2h. Traiteur / épicerie / pâtisserie de 10h30 à 23h30.

© L'Attilio Paris (@lattilioparis)

OÙ LE TROUVER ?

L'ATTILIO

184 rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 Paris

02 21 83 15 24

lattilio.com

JE PARTAGE !

[!\[\]\(6a9b39b98eb945faa14c645ec99e4eaa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(182077db5bac9ff62bf376fe37ffa951_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6ed6a340e0627314752774197e63f07e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9ff6d055737e0f9bee95f39dc7b63bda_img.jpg\)](#)