ECLIPSES
PARIS

BY CYRIL CHOISNE



MENU

ENTRÉE

Un Restaurant-Atelier

PLAT

Parcours

DESSERT

Un Artisan culinaire



"Je souhaite sublimer le produit et créer une émotion chez mes convives.
Avec le plus grand respect du produit, je prône le 100% fait maison : du pain proposé aux convives jusqu'aux mignardises"
Cyril Choisne

UN RESTAURANT-ATELIER

C'est dans le quartier historique des Antiquaires, appelé Carré Rive Gauche, dans le 7ème arrondissement que le chef **Cyril Choisne** a choisi d'ouvrir **son premier restaurant-atelier** : **Éclipses**.

Le **restaurant Éclipses** est un lieu **intimiste** et **chaleureux**, où la **décoration élégante** a été pensée par le chef lui-même avec son ami **Matthieu Haton**, designer Architecte, formé à l'école Boulle et directeur de l'agence Ensemble.
Matthieu Haton a conçu et fabriqué sur-mesure l'agencement mobilier, notamment la cave, les tables, les banquettes et les **alcôves pour créer** une atmosphère **cosy**.
Le choix de **matériaux nobles** reprend les codes haussmanniens tout en les modernisant.
Une belle collaboration donnant lieu à un écrin idéal dans la parfaite lignée de la cuisine du chef, qui s'inscrit **entre tradition et modernité**.

Éclipses est aussi un **atelier** dans lequel on trouve des pains, des viennoiseries et des **pâtisseries faites maison**, harmonieusement disposées dans les vitrines habillées de bois de chêne.

Une sélection de plats chauds, salades et sandwichs raffinés à emporter au bureau ou en promenade sur les quais de Seine est également proposée dans les **box by Cyril Choisne**.

Chez Éclipses, **tout est fait maison**, jusqu'au beurre !

Pour **Paris Local**, **vendredi 17 novembre**, le chef vous reçoit pour une **dégustation de pâtisseries** aux saveurs qu'il affectionne particulièrement.

Le **samedi 18 novembre**, Cyril Choisne vous invite dans sa cuisine pour un **atelier de fabrication** de sablés *à sa façon*.

PARCOURS



Cyril Choisne a fait ses gammes en cuisine dans les plus grandes maisons parisiennes. Deux rencontres vont être essentielles pour sa carrière. La première, en 1999, avec **Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen**, où Cyril Choisne acquiert une grande polyvalence, en passant de la cuisine à la pâtisserie.
La seconde, en 2002, au restaurant d'**Alain Ducasse au Plaza Athénée** au sein de l'équipe emmenée par **Jean-François Piège**.
Le parcours du jeune chef se poursuit chez **Jean-Pierre Vigato à l'Apicius**, puis chez **Guy Martin au Grand Véfour**.

En 2016, Cyril Choisne est **lauréat de la Dotation Jeunes Talents du Gault & Millau**. Cette dotation présente la sélection de jeunes restaurateurs, avec un projet d'ouverture, qui possèdent un fort potentiel et l'audace d'entreprendre.
Grâce à la reconnaissance du guide gastronomique et des maisons partenaires, **Éclipses - Restaurant & Atelier - By Cyril Choisne** voit le jour en 2019.

Jean Gatard, ou, comme on l'appelle au restaurant, "Monsieur Jean", offre aux clients du restaurant et de l'atelier, un accueil convivial et bienveillant et un service en salle discret.
Jean Gatard a commencé ses études en cuisine.
C'est au sein des établissements **Relais & Châteaux** ; notamment, au **Château Cordeillan-Bages** dans l'équipe du chef **Thierry Marx**, qu'il commence sa carrière en salle.
Après une expérience à Londres au Greenhouse, avec le chef **Antonin Bonnet**, Jean Gatard décide de revenir à Paris, au **Grand Véfour où il rencontre Cyril Choisne.** Il le suit très vite dans l'aventure **Éclipses**.

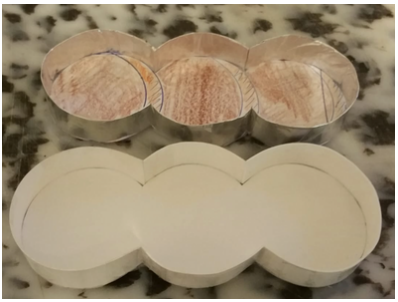


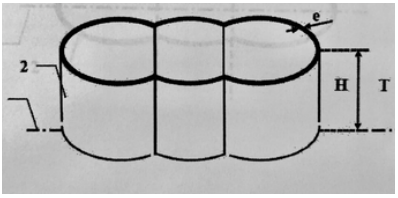
UN ARTISAN CULINAIRE

Le chef Cyril Choisne confectionne une **cuisine exigeante, généreuse et authentique**. Il propose un voyage gustatif à travers la recherche constante de l'équilibre des saveurs. Son savoir-faire et ses gestes précis sont au service de l'expérience de ses convives.

C'est aussi un artisan-artiste qui conçoit ses propres outils de travail. Vous remarquerez la **forme unique** des pâtisseries ou des pains. Le chef **a imaginé et fabriqué dans son Atelier un moule en cuivre** composé de 3 alvéoles, 3 "C". Il est possible d'imaginer une tarte qui s'étendrait à l'infini composée de C C C C C C...
N'hésitez pas à lui demander la signification de cette forme !

Cette invention est déposée ce qui est rare dans ce domaine. L'ingéniosité de cette innovation repose sur l'idée de pouvoir partager sa tarte avec ses proches et ainsi de pouvoir goûter aux nombreux parfums de la gamme.









INFOS PRATIQUES

ECLIPSES
PARIS

BY CYRIL CHOISNE

27 Rue de Beaune
75007 Paris
www.eclipses.fr

reservation@eclipses.fr
01 40 13 96 42

parislocal

Vendredi 17 novembre, le chef vous reçoit à 15h, 16h, ou 17h pour une dégustation de pâtisseries aux saveurs qu'il affectionne particulièrement (durée 1h).
sur inscription, participation de 5 euros

Samedi 18 novembre, le chef vous propose un atelier de fabrication de sablés façon Choisne à 14h30, 16h ou 17h30.
sur inscription, participation de 6 euros (6 personnes maximum, vous recevrez une confirmation, possibilité de venir accompagné.e)
Inscrivez-vous : https://forms.gle/achCLcr83MNmWLhq9



Contact presse :
Annabelle Oliveira
06 89 62 84 79
bonjour@annabelleoliveira.fr

Annabelle Oliveira
conseils
communication
formations