



ECLIPSES

PARIS

Dossier de Presse









C'est en plein cœur du 7<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, que le chef Cyril Choisine a décidé d'ouvrir son nouveau restaurant gastronomique Eclipses. Après avoir été derrière les fourneaux du restaurant le Cottage Marcadet, une table, dont le talent de ce jeune chef a été remarqué. Cyril Choisine nous propose ici sa cuisine tout en mouvements, et dévoile sa cuisine gastronomique subtile et authentique.





## Un écrin sublimé par la décoration

Cyril Choisine et Nicolas Casal, son associé, nous présentent Eclipses, un lieu feutré, apaisant, totalement pensé et destiné à nous faire vivre une expérience, toute en discrétion. Un moment de gastronomie, dont on se souviendra. Les murs de pierres apparentes, le choix du bleu, les alcôves pour conserver une certaine intimité, tout a été pensé, pour que le client se sente choyé.





## Le Chef : Cyril Choïsne

De son parcours professionnel, passant par les plus grandes maisons, Cyril Choïsne a tiré de ses mentors, le meilleur de tous, pour nous proposer sa version de la cuisine : à la fois traditionnelle avec une pointe de modernité. Pour Cyril Choïsne seul le produit est star et la saisonnalité une religion. Sa volonté est de sublimer, le produit avec pour leitmotif de proposer une cuisine décomplexifiée. Ici le mot gastronomie prend tout son sens. On cuisine on ne fait pas semblant, Dans son établissement, il prône le « tout fait maison ».

Il suffit de l'écouter pour entrevoir une grande maturité, et d'étudier son parcours. C'est un enchaînement de grandes maisons étoilées : La Marée, La Maison Prunier, Ledoyen avec Christian Le Squer où il a pu également apprendre la boulangerie et la pâtisserie, le Plaza Athénée chez Alain Ducasse à l'époque de Jean-François Piège, l'Apicius de Jean-Pierre Vigato et le Grand Vefour de Guy Martin vers davantage de complexité. Et tout est fait maison, y compris les mignardises et les pains qui sont servis encore chauds.

Embarqué dans une aventure à risque, il va de l'avant.



Lauréats Ile-de-France 2016 de la dotation Gault&Millau des Jeunes Talents. « L'entrepreneuriat est un monde périlleux mais passionnant. La dotation est importante pour les jeunes talents qui sont l'avenir de la cuisine et qu'il faut soutenir. C'est essentiel pour la profession », dit le chef-patron du restaurant 3 étoiles Pavillon Ledoyen-Yannick Alléno. « Les grands chefs nous suivent. Ensemble, nous servons de caution morale. Le fait d'être lauréat de la Dotation est un gage de professionnalisme qui conforte leur dossier », dit Côme de Chérissey, ancien Président de Gault&Millau, qui reconnaît qu'il y a « un plafond de verre pour le crédit », ajoutant même « vous êtes un mauvais risque pour les banques ». Ce coup de pouce est donc le bienvenu pour les rassurer. La dotation se concrétise aussi en un package composé de produits et matériel adapté aux besoins de chacun et qui représente une aide non négligeable.

En salle, il peut déjà compter sur le savoir-faire et l'enthousiasme de son maître d'hôtel et associé Nicolas Casal avec lequel il collabore depuis des années.







## La carte

Créée en fonction des saisons, elle est composée de trois entrées, dont une végétarienne, de quatre plats au choix et de trois desserts.

Cyril Choisine, nous propose aussi ses menus : en 3 mouvements pour le déjeuner uniquement ou en 5 ou 7 mouvements, à des prix plus que doux 36 euros, 69 euros, ou 89 euros. Et pour les amateurs, il sera possible d'agrémenter vos plats d'une quenelle de Caviar Kristal by Kaviari

Eclipses est également une épicerie fine qui propose dans un espace atelier réservé à la vente à emporter des produits d'exceptions dont des pâtisseries haut de gamme à l'effigie de la maison, et une box gastronomique.





## Les petits plus

Cyril Choisine de part son perfectionnisme a lui même sélectionné ses vins, afin de mieux répondre, à ses propositions culinaires.

La surprise du chef, au sous sol de son restaurant, une cave signature dans un cadre feutré, qui vous permettra de déguster des spiritueux dénicher par le chef dont lui seul a le secret.

## Avec qui ?

un collaborateur le midi, sa femme le soir, ou tout simplement avec un vrai épicurien







## Infos pratiques

Eclipses Restaurant 27/29 rue de Beaune 75007 Paris  
Ouvert du lundi au vendredi de 12H à 14H et de 19H à 21H30  
Numéro de téléphone 01 40 13 96 42  
Site [www.eclipses.fr](http://www.eclipses.fr)

Eclipses Boutique 27/29 rue de Beaune 75007 Paris  
Ouvert du lundi au samedi de 10H à 19H  
Téléphone : 01 40 13 96 42  
Site internet : [www.eclipses.fr](http://www.eclipses.fr)

Le Samedi réservé aux privatisations  
Prix moyen à la carte : 90 euros  
Menu déjeuner à partir de 36 euros  
Menu entre 69 euros et 89 euros

## Contact

[contact@eclipses.fr](mailto:contact@eclipses.fr)