



ECLIPSES

PARIS

Dossier de Presse



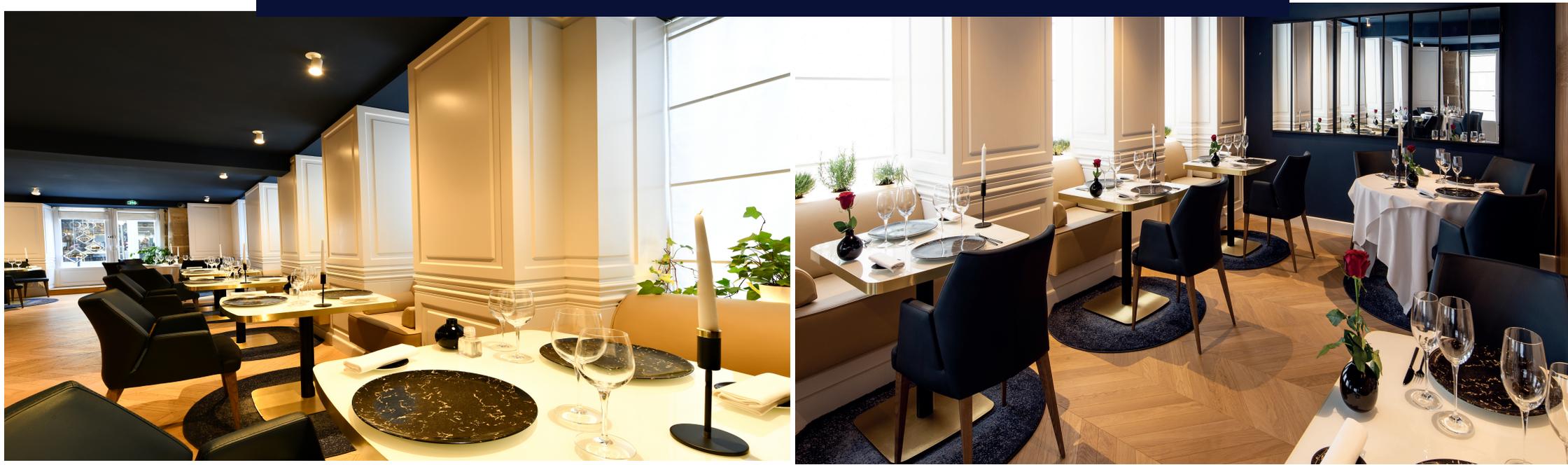


C'est en plein cœur du 7^{ème} arrondissement de Paris,
dans le quartier historique de Saint Thomas d'Aquin,
que Cyril Choisine a ouvert son établissement,

ECLIPSES

Restaurant & Atelier/boutique

Cyril Choisine, chef à l'excellent parcours étoilé (Ledoyen, Apicius, Grand Véfour...). nous propose un restaurant avec une cuisine gastronomique tout en mouvements, basé sur les produits frais et de saisons pleine de gourmandise.
Et son Atelier/boutique pleine de surprise culinaire autour de pâtisserie et pains exclusifs ainsi que toute une gamme de menus à emporter.



Cyril Choisine nous présentent

ECLIPSES

Un lieu feutré, apaisant qu'il à voulu
pour nous faire vivre une expérience en toute quiétude.

Des notre arrivée par l'Atelier/boutique, nous nous
retrouvons dans un écrins où se mêle pâtisserie, murs en
pierres apparentes, chêne, le choix du bleu, les alcôves
pour conserver une ambiance intimiste, chic et sobre.



Le Chef : Cyril Choisine

De son parcours professionnel, passant par les plus grandes maisons, la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie, Cyril Choisine a tiré de ses mentors, la passion, la rigueur, pour nous proposer sa version de la cuisine : à la fois gourmande et généreuse.

Pour Cyril Choisine seul le produit est star et la saisonnalité une religion. Sa volonté est de sublimer, le produit et de créer une émotion culinaire.

Ici le mot gastronomie prend tout son sens. On cuisine on ne fait pas semblant, il prône le « créer par nos soins, comme le pains cuits à l'instant et qui sont servis encore chauds.

Il suffit de l'écouter et d'étudier son parcours pour entrevoir une grande maturité. C'est un enchaînement de grandes maisons étoilées : La Marée, La Maison Prunier, Ledoyen avec Christian Le Squer, le Plaza Athénée avec Alain Ducasse à l'époque de Jean-François Piège, l'Apicius de Jean-Pierre Vigato et le Grand Vefour de Guy Martin



Lauréats de la dotation Gault&Millau des Jeunes Talents 2016.
« 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 3 étoiles Yannick Alléno.

« Le fait d'être lauréat de la Dotation est un gage de professionnalisme qui conforte leur démarche », dit Côme de Chérisey, ancien Président de Gault&Millau,

En salle, il peut compter sur le savoir-faire et l'enthousiasme de M. Jean Gatard passé lui aussi par de grande maison et chef (Thierry Marx, Antoine Bonnet à Londres, Guy Martin etc), ils ce sont rencontrer sur la recommandation de M. Christian David ancien directeur du Grand Vefour et peuvent compter sur une équipe pleine d'entrain.



La carte

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

Cyril Choisine, nous propose aussi ses menus :

en 3 mouvements (à partir de 36€)

pour le déjeuner uniquement

ou la version dégustation:

en 5 ou 7 mouvements (à partir de 72€)

pour le déjeuner et dîner.

Pour les amateurs, il sera possible d'agrémenter vos plats du Caviar Kristal by Kaviari et de Truffes en saison.

Eclipses est également un Atelier/boutique qui propose à la vente à emporter des produits d'exceptions créés par le chef: pains, pâtisseries, foie gras, ...

Ainsi que différents menus gastronomiques à emporter et en livraison sur tout Paris/banlieue.



La surprise du chef, au sous sol de son restaurant, une cave signature privatisable.

Dans un cadre privilégié, feutré et cosy, qui vous permettra de réaliser vos événements et de déguster des spiritueux dénicher par le chef en personne .

Cyril Choisine de part son perfectionnisme a souhaité avoir une belle sélection de vins, afin de mieux répondre, à nos envie et ses propositions culinaires.

ECLIPSES restaurant & Atelier/boutique

Un endroit idéal pour vos dîners romantiques et vos célébrations,

ainsi que pour vos repas d'affaire au déjeuner comme au dîner.





Infos pratiques

Restaurant

Ouvert du lundi au vendredi

Horaire d'arrivé

Dejeuner de 12h00 à 14h00

Diner de 19h30 à 22h00

Le samedi possibilité de privatisation pour vos célébrations.

Atelier

Ouvert du lundi au samedi
de 11h00 à 19h00

27/29 rue de Beaune 75007 PARIS

WWW.ECLIPSES.FR

Tel 01 40 13 96 42

Contact

contact@eclipses.fr