



e c l o s i o n

DOSSIER DE PRESSE



— L'Histoire —



Barthélemy Morel, issu d'une dynastie de maîtres de forges et d'industriels, conçoit la bâtisse Morel comme sa demeure principale.

Le Château Morel ou Château de la Bachasse fut un projet confié à l'architecte Louis Chovet au début du XXème siècle et qui se finalise en 1905.

C'est en 2012, après avoir passé plus de vingt-cinq ans à l'abandon, qu'il est racheté à la commune de Saint-Paul-en-Jarez et depuis ce jour son propriétaire n'a eu de cesse de le rénover pour lui donner vie à nouveau.

Puis c'est la rencontre de 3 personnes qui va donner naissance à cet hôtel restaurant situé entre Saint-Etienne et Lyon.

Après avoir travaillé pour des grands noms de la cuisine, Il était devenu logique pour le jeune chef qui a pris possession des lieux d' avoir son propre établissement.

— Le chef et sa cuisine —

Le concept du restaurant est un menu unique le midi, en trois ou quatre plats, et une proposition unique le soir en huit, dix ou treize séquences.

À Ecllosion vous ne trouverez pas de cartes avec des entrées, des plats et des desserts mais un dîner séquencé en huit, dix ou treize plats, selon les envies et les inspirations du Chef.

Toutes les six semaines, le menu dégustation change et c'est un renouvellement hebdomadaire pour le menu de l'instant. Cela afin de constamment proposer une cuisine nouvelle et inventive à nos clients sensibles à une cuisine gastronomique et biologique.



Le Chef, Pierre Carducci

Diplômé, major de promotion, de l'Institut Paul Bocuse en arts culinaires et management de la restauration, le chef a travaillé au restaurant principal Paul Bocuse, meilleur ouvrier de France à Collonges au Mont d'Or, ainsi que chez Christian Têtedoie à Lyon. Il s'est également formé auprès du chef Julien Roucheteau à la Table du Lancaster sur les Champs Elysées à Paris.

C'est largement influencé par son père maraîcher biologique avec lequel il collabore que le Chef Pierre Carducci a décidé d'apporter une attention toute particulière au choix des produits proposés à sa table.

Avec 80% des produits issus de l'agriculture Biologique, travailler dans une logique de développement durable était pour lui une évidence.

— Exemple de menus —

MENU DE L'INSTANT

L'ENTRÉE

Potimarron - Oignons Rouges - Noisette - Sauge

LE POISSON

Rouget Barbet - Pomme de terre - Tomate - Agastache

LA VIANDE

Canard - Céleri - Chanterelle - Sarrasin

LE DESSERT

Noix de coco - Chocolat Lait - Citron Vert

L'ENTRÉE SUGGESTION (+8 EUROS)

Chou-Fleur - Huile D'olive Fermentée - Orange - Cèpe

LA SUGGESTION POISSON (+12 EUROS)

Lotte - Betterave - Lentilles Beluga

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT

38€

SUPPLEMENT FROMAGE

BRILLIAT-SAVARIN - NOISETTE - POMME - VERVEINE

6€

1. IMPATIENCES

- Pomme -

2. PREMIÈRE APPROCHE

- Topinambour - Nashi - Oignons - Laitue de Mer -

3. VÉGÉTAUX

- Carotte - Grolle - Noix -

4. IMMERSION

- Poireaux - Châtaigne - Parmesan - Persil -

5. IODE

- Calamar - Panais - Grenade -

6. ECUME DE TERRE

- Oursin - Faisan - Endive - Clémentine -

7. MATIÈRE BLANCHE

- Lapin - Salsifis - Fève de tonka - Oseille -

8. TEXTURES ROUGES

- Sanglier - Mangue - Patate Douce - Poivre vert

9. FERMENTATION TRAVAILLÉE

- Comté - Choux de Bruxelles - Citron Jaune -

10. TRANSITION SUCRÉE

- Ananas - Céleri - Sarrasin -

11. FRAÎCHEUR

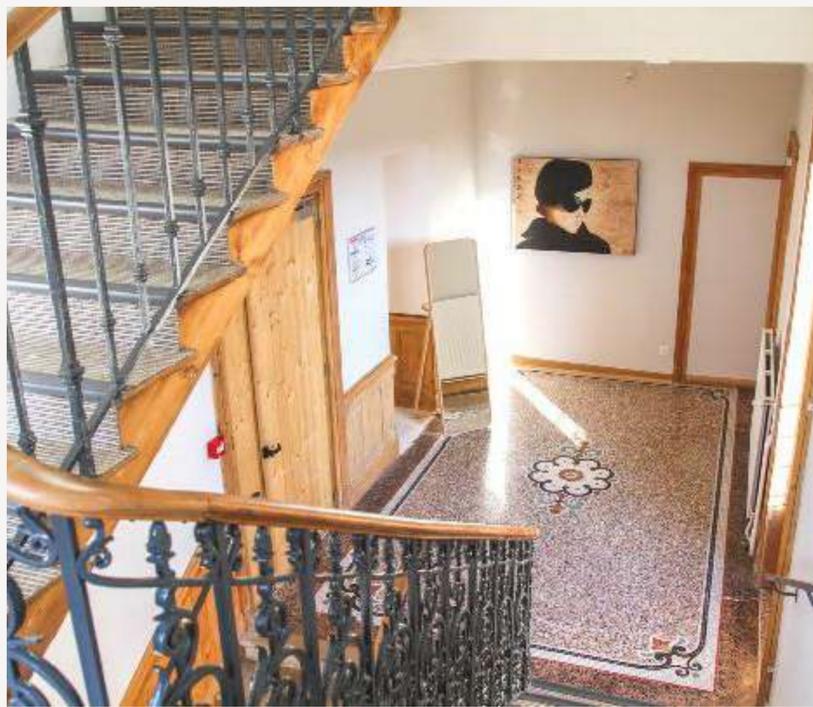
- Fruit de la Passion - Noix de Coco - Curry -

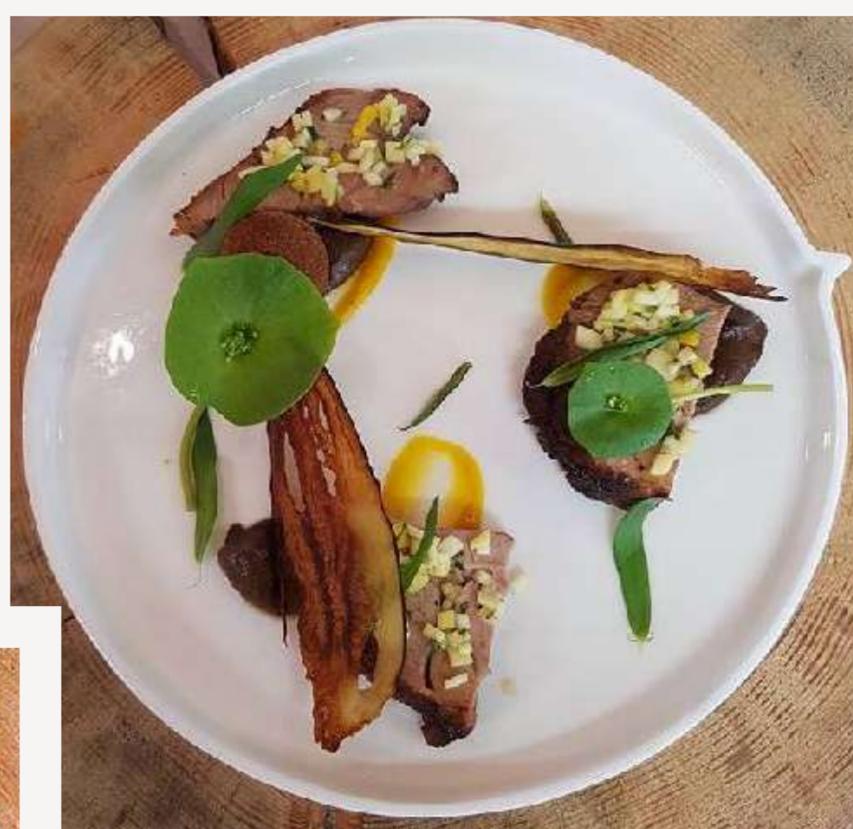
12. GOURMANDISE

- Mascarpone - Chocolat Lait - Sirop d'érable - Noix de Macadamia -

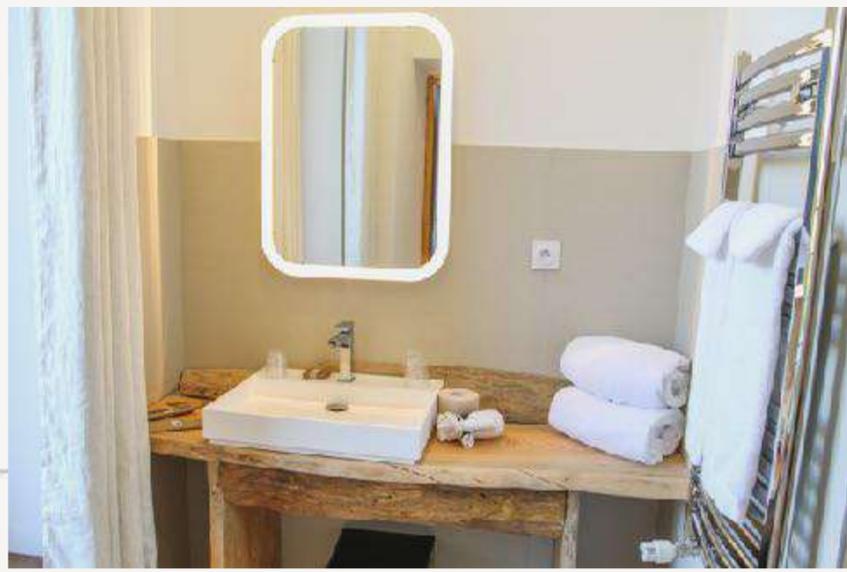
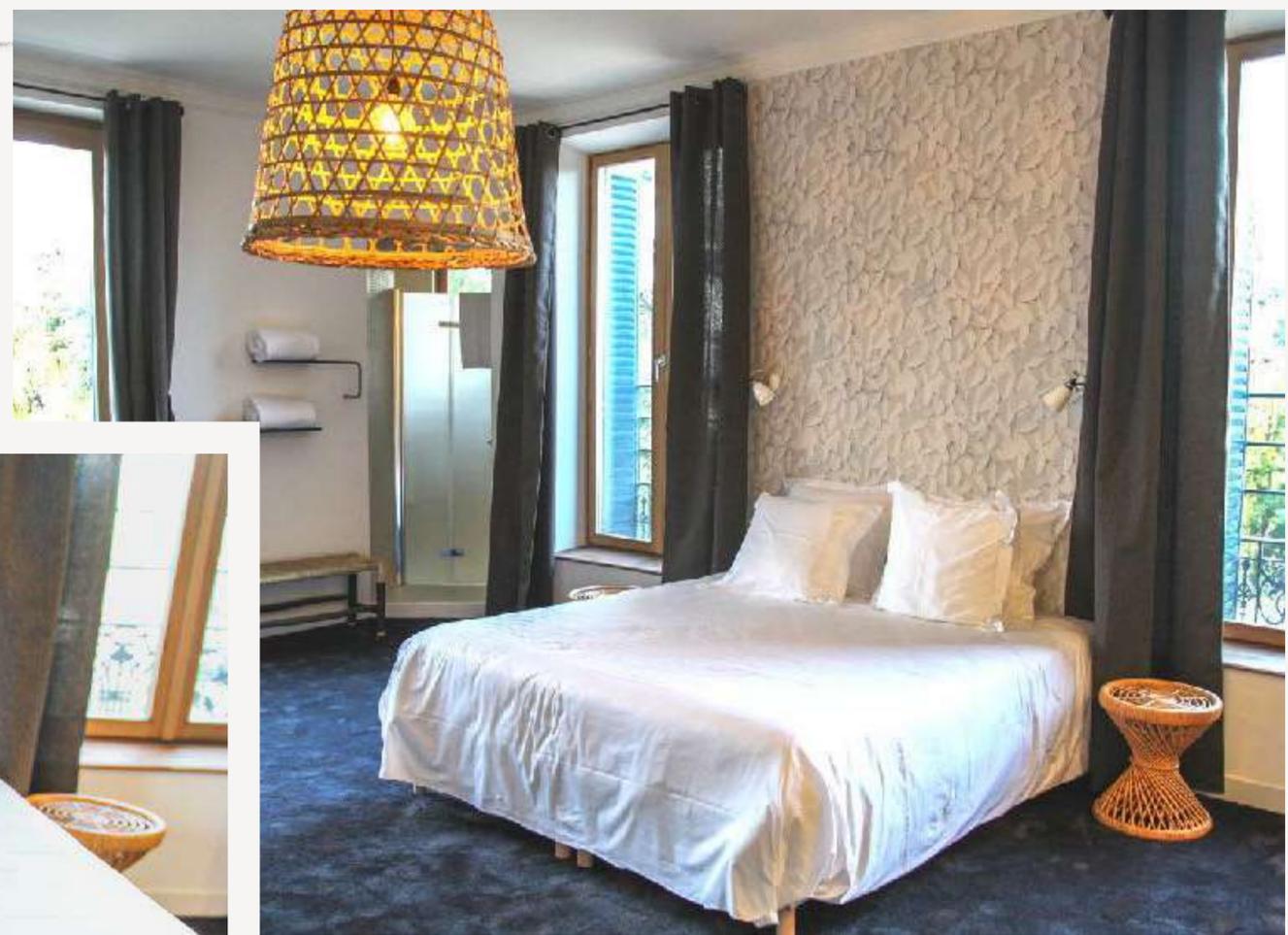
13. ENCORE ?

- Pomme -









Adresse

40 Avenue du Château,
42 740 Saint-Paul-en-Jarez

Contacts

Réservations Hôtel Restaurant

 :04 77 61 99 09

 contact@restauranteclosion.fr

Commercial et communication

Marine Curtil

 :06 84 96 47 64

 : marine@restauranteclosion.fr

Jours et horaires d'ouvertures

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi : Ouvert

Jeudi : Ouvert

Vendredi : Ouvert

Samedi : Ouvert

Dimanche : Ouvert

Service du midi 12h30- 14h30

Service du soir 19h30- 22h30

Tarifs

Menu de l'instant :

Entrée, plat, dessert 29 €

Entrée, poisson, viande, dessert 35 €

Menu dégustation:

Déclinaison de 8 à 13 plats de 54 à 88 €



<http://hotelrestauranteclosion.fr>



<https://www.linkedin.com/company/11093203/>



<https://www.instagram.com/restauranteclosion/>



<https://www.facebook.com/eclosion/>



Photos sur demandes



e c l o s i o n

ARTICLES DE PRESSE



JANVIER-FÉVRIER 2017

CHÂTEAU MOREL

L'ÉCLOSION DES SAVEURS

Un jeune chef plein de talent

Pour Pierre Carducci, la cuisine était une évidence. Disposer de son propre restaurant à seulement 21 ans ne l'effraie pas, bien au contraire. *« J'ai toujours voulu m'installer très jeune, plutôt que de travailler pour quelqu'un. Je pars du principe que les choses que nous mettons en place nous représentent. »*

Pour l'hôtel-restaurant Éclosion, Pierre Carducci s'est associé à Raphaël Micieli et Juan Felipe Palacios, son second d'origine colombienne. Ils proposent 54 couverts l'hiver et 70 l'été.



Source: http://www.loire.fr/jcms/lw_1163662/lecllosion-des-saveurs

À SAINT-PAUL-EN-JAREZ, TROIS JEUNES AMIS VIENNENT DE TRANSFORMER CETTE BÂTISSE DE 1905 EN HÔTEL-RESTAURANT. UNE CUISINE BIO ET RAFFINÉE DANS UN CADRE MAJESTUEUX.

Un parc avec bassin d'époque, neuf chambres décorées avec goût et un restaurant gastronomique. Après avoir passé un quart de siècle à l'abandon, le château Morel a retrouvé une seconde vie. Ouvert en octobre dernier, le nouvel établissement est géré d'une main de maître par un jeune trio talentueux. Le chef cuisinier, Pierre Carducci, a tout juste 21 ans. Formé à l'institut Paul Bocuse, tout comme son second Juan Felipe Palacios, il a forgé son expérience au sein de prestigieux restaurants étoilés. Fils d'un maraîcher biologique, ce Forézien élabore « *une cuisine spontanée et axée sur le végétal* ». Et sa carte est bio à 80 %. « *Nous travaillons les produits sans les dénaturer et laissons une large place aux garnitures.* » Les travaux de restauration ont réussi, eux aussi, l'alliance du naturel et du contemporain. Après être « *tombés sous le charme* » du domaine, le propriétaire Raphaël Micieli et ses associés lui ont ainsi rendu ses lettres de noblesse. Ce projet leur a permis de créer 11 emplois... et ils ne comptent pas en rester là !





L'Écllosion selon Pierre Carducci



Une nouvelle et grande aventure attend le jeune Pierre Carducci du côté de Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire. En effet, le major de promotion de l'Institut Paul Bocuse en Arts culinaires et Management de la restauration en 2014 vient d'ouvrir un hôtel-restaurant au sein du château Morel. Son nom : Écllosion. Le chef, passé par les cuisines de Paul Bocuse, Christian Têtedoie et Julien Roucheteau, a créé ce lieu dans une démarche 100% biologique. À ses côtés, le gérant peut compter sur Juan Felipe Palacios, son second, pour délivrer une cuisine où le végétal et les produits locaux sont au centre des assiettes.

Le midi, le chef propose un menu de l'instant à 2 ou 3 plats (25 et 32 €) tandis qu'un menu dégustation en 8, 10 ou 13 plats est décliné en soirée à travers les saveurs saisonnières. En ce début d'automne, l'anguille, le veau, le perdreau ou encore le lapin sont à l'honneur. Une expérience prometteuse qui devrait attirer la curiosité des gourmets. S.P.

ÉCLOSION de talents au château

En investissant l'ancien château Morel, trois associés, dont deux cuisiniers, lui redonnent son éclat et une nouvelle vocation : un restaurant gastronomique et un hôtel haut de gamme dans l'air du temps.

« Quelle est l'origine d'une plante, d'un fruit, d'un filet de poisson, d'une pièce de viande ? Comment naissent les rencontres, les échanges, les idées ? En réalité, tout part d'une éclosion. » En baptisant *L'Éclosion*, l'ancien château de la Bachasse (ou Morel du nom du maître de forges qui y a vécu), ses nouveaux occupants donnent à ce lieu du début du XX^e siècle une seconde naissance.

Une cuisine saine, savoureuse et tendance

Ils sont trois associés dans cet hôtel-restaurant haut de gamme : le propriétaire de la bâtisse entièrement rénovée, Raphaël Micieli, et deux jeunes cuisiniers : Pierre Carducci et Juan Felipe Palacios. Ce n'est pas au hasard que ces deux jeunes chefs, issus de l'Institut Paul Bocuse, se sont lancés dans cette aventure représentant un investissement de 500 000 euros. Ils ont mûri le projet, l'ont élaboré dans un esprit de développement durable et porté à bout de bras pendant un an. Ils ont participé de plain-pied à la réalisation, pensant les moindres détails jusqu'à l'aménagement très nature et très réussi des chambres.

Ils voient enfin aujourd'hui leurs efforts récompensés. « Depuis l'ouverture début octobre, le restaurant ne désemplit pas », confie le chef d'origine ligérienne Pierre Carducci. Certes, il y a l'attrait de la nouveauté mais pas seulement. Car si on vient découvrir ce magnifique lieu et la décoration très contemporaine qui lui a été donnée, on vient surtout pour goûter la cuisine de ce duo qui, à 21



■ Le chef, Pierre Carducci, avec son second Juan Felipe Palacios. Photo Claude ESSERTEL

Ils ont encore peu d'années d'expérience mais ils sont passés tous deux par de grandes maisons : Bocuse, Têtedoie, le Lancaster. Ils savent où ils vont et nourrissent plusieurs objectifs. Le premier, bien sûr, offrir une cuisine saine, savoureuse et tendance. « Mon père est maraîcher biologique à Périgueux, la nature c'est important. » Le chef apporte ainsi un soin tout particulier au choix des produits qu'il cuisine. Il privilégie la qualité et les circuits courts et travaille en bio. La carte des vins encore assez courte mais bien étudiée présente des vins biologiques réputés. Son second d'origine colombienne apporte la touche d'exotisme qui sied à cette cuisine contemporaine.

Martine Goubatien

Nous avons testé le menu de midi

Il faudra quelques semaines encore pour que tout soit bien en place tant au niveau du décor, pour l'heure un peu froid, que du service. En cuisine, chacun a semble-t-il bien pris ses marques et le chef donne l'impulsion nécessaire. Sa cuisine est un subtil mélange de textures et de saveurs. Son œuf, parfait pain d'épices et escargots est un régal. La cuisson du canard qui nous a été servi était juste et la livèche au parfum puissant de céleri apportait au plat un plus intéressant. Une autre plante, l'hysope, sublimait les gambas pamplemousses dans un plat peut-être un peu trop léger. La cuisine s'accorde au décor, elle est épurée et résolument contemporaine. On l'imaginait plus généreuse à l'image de celle qui devait être servie dans cette belle demeure autrefois. Mais le chef est dans une phase d'ajustement et son talent devrait très vite faire la différence. Il a de l'ambition et se donne les moyens de réussir. La Sarl emploie aujourd'hui onze personnes dont cinq en cuisine. Les associés souhaitent orienter leur activité vers l'événementiel avec la privatisation du château. Les idées et l'énergie ne manquent pas dans cette équipe où la moyenne d'âge ne dépasse pas les 22 ans.

POINT PAR POINT

■ **Des chambres natures** Neuf chambres ont été aménagées dans ce château. Toutes sont de grand confort. Chacune se dévoile dans un style très nature où le bois et le coton sont dominants, mais toutes ont leur spécificité. Dans la plus grande, la douche à l'italienne a été installée dans une tourelle et la baignoire fait partie intégrante de la déco. Elle ouvre sur un balcon avec une vue imprenable sur le parc d'un hectare qui



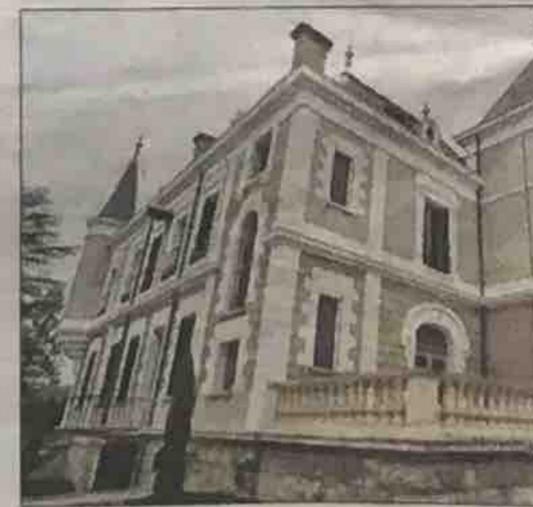
■ **Une des chambres**
Photo Claude ESSERTEL

entoure le château. Ce dernier est doté d'un magnifique bassin d'époque. D'autres plus petites, plus cocooning,

ont aussi leur charme. Toutes portent des noms de plantes : Camomille Pimprenelle, Aspérule, Livèche Agastache. Les tarifs vont de 70 à 230 euros et le petit-déjeuner s'affiche à 16 euros.

■ Les menus

Ouvert du mardi soir au dimanche midi, le restaurant propose un menu de l'instant le midi à 28 euros avec entrée, plat et dessert. Ce menu unique qui propose un choix entre un poisson et une viande change toutes les semaines.



■ **Le château au cœur d'un parc arboré.** Photo C. ESSERTEL

Les gastronomes pourront tenter les menus dégustation à 8, 10 ou 13 plats pour respectivement 54, 66, ou 82 €.

Des accords mets et vins sont proposés et plus insolites des accords mets et thés du soir.

■ Pratique

Hôtel-restaurant L'Éclosion 40, avenue du Château à Saint-Paul-en-Jarez. Tél. 04.77.61.99.09. contact@restauranteclosion.fr.

Accès : à 2 km de la sortie d'autoroute (A72), et aux abords du premier rond-point de Saint-Paul-en-Jarez.

Styles

La légende
HUPPERT
par Claire Castillon

l'express

l'express
Styles

Source:
Magazine Styles
par l'Express

Cahier N°2 de
l'Express N° 3415

Du 14 au 20
décembre

Texte et Photos

François -Régis
GAUDRY

Entre Lyon et Saint-Etienne, la jeune toque Pierre CARDUCCI
façonne une gastronomie de CHÂTEAU bio et contemporaine.

Eclosion

LE LIEU
Le château
Morel de
Saint-Paul-
en-Jarez,
converti
en hôtel-
restaurant.



Il y a toujours une petite émotion à voir éclore un restaurant hors des sentiers battus. D'abord parce qu'il semble plus commode d'en ouvrir un à Lyon ou à Saint-Etienne, qu'à mi-chemin entre les deux, en l'occurrence à Saint-Paul-en-Jarez (Loire), une commune au lourd passé houillier. Ensuite parce que certaines bonnes volontés en tablier ont assez d'envie et de talent pour extraire un toponyme du pli de la carte. D'accord, un impressionnant château du début du XX^e flirtant avec le parc naturel du Pilat, ça aide. Six chambres au faite du bon goût, une salle à manger avec moulures et parquets dignement restaurés, une immense cuisine ouverte aux inox rutilants, ça inspire confiance.

Mais il faut les faire venir, les gourmets d'ici et de plus loin, pour une expérience de table plutôt culottée. Pas de nappe blanche mais de la feutrine noire. Pas de carte avec des entrées, des plats et des desserts - ce serait trop simple -, mais un diner séquencé en 8, 10 ou 13 plats, « selon l'humeur du chef ». Ah, l'humeur du chef, la revoilà ! Celle qui vous dicte l'appétit et mène vos estomacs à la baguette. Tant que le chef est de bonne humeur, on évitera de se plaindre. Et quand il est animé d'une éthique de cuisine, on pourrait même en redemander. Pierre Carducci n'a que 21 ans, mais il affiche une maturité impressionnante : Paul Bocuse, Christian Têtedoie et Julien Roucheteau à l'hôtel Lancaster pour la formation gastronomique; son père maraîcher bio pour les convictions écologiques; son



LE CHEF Pierre Carducci (à fr.), accompagné de son second, le Colombien Juan Felipe Palacios.



LA SALLE
Dignement
restaurée,
avec
moulures
et parquet.



LE VIN
La cuvée
des Iris,
produite
à 30
kilomètres
du
restaurant.



LE PLAT
Carpaccio de
saint-jacques
à la poire et
au plancton
gonflé !

second, le Colombien Juan Felipe Palacios, pour les prétentions créatives. A l'arrivée, une éblouissante collection d'assiettes cousues main avec les légumes de papa, les viandes artisanales du coin, les plantes sauvages, les fromages fermiers au lait cru, le tout assorti d'une carte de vins naturels (viognier de la Loire, les Iris du domaine des Amphores, 2015, 28 €). C'est souvent réussi : stupéfiantes ravioles de vieux cantal mouillées d'un abyssal consommé de volaille à l'oignon; mariage d'amour entre le sanglier, le calamar et le topinambour; sublime pintade au jus, grenade et chou rouge. C'est parfois intrigant : saint-jacques crues, vodka, poire et plancton. Et il arrive que ce soit un peu moins spectaculaire en bouche qu'à l'œil, à l'image de ce tableau monochrome autour de la courge. En dessert, un gros œuf. Un dôme de meringue moelleuse avec un cœur délicieux tissé de cacahuète, de vanille et de yuzu. Chez Eclosion couvent de sacrées ambitions...

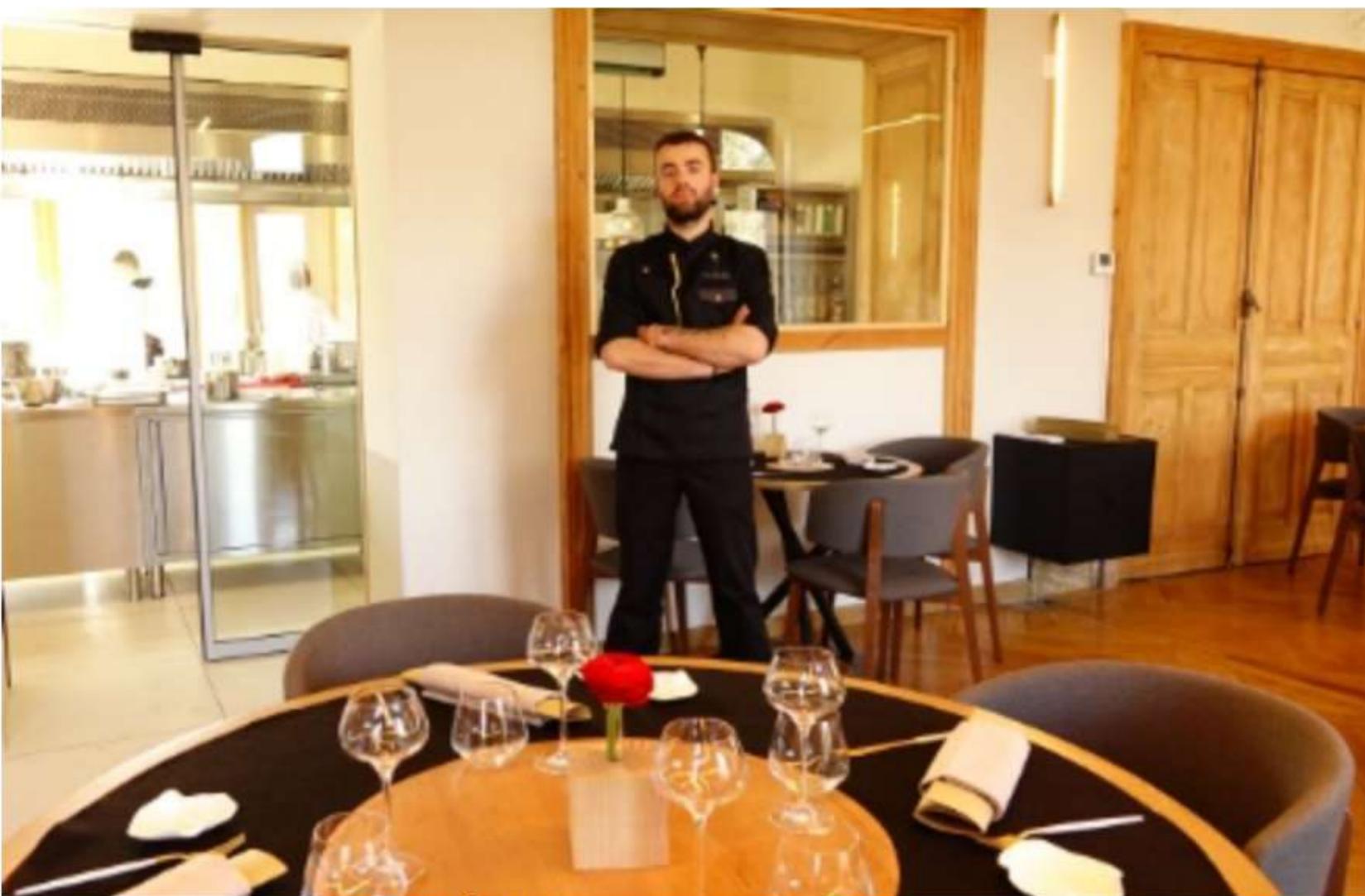
■ TEXTES ET PHOTOS :
FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Château Morel, 40, avenue du Château,
Saint-Paul-en-Jarez (Loire),
04-77-61-99-09.
Menus : 28 et 35 € (déjeuner), 54, 66
et 82 € (dîner). Fermé dimanche soir,
lundi et mardi au déjeuner.



Pierre Boyer

Saint-Paul-en-Jarez (42) Pierre Carducci, jeune chef de 22 ans, s'est entouré d'une équipe dont la moyenne d'âge est de 21 ans, pour son restaurant de 36 places.



Pierre Carducci, chef de L'Écllosion.

"Je voulais me lancer jeune, pour ne pas perdre, ne pas diluer mes idées sur la cuisine", déclare **Pierre Carducci** à 22 ans. Le résultat, c'est L'Écllosion, à Saint-Paul-en-Jarez (Loire), un restaurant où l'équipe a 21 ans de moyenne d'âge et où la musique est diffusée dans les cuisines pendant que le service se prépare.

Le jeune homme, natif de la Loire, a fait l'Institut Paul Bocuse, puis a travaillé avec **Christian Têtedoie** à Lyon et au Lancaster à Paris. Son concept propose un menu unique le midi, en trois ou quatre plats, et une proposition unique aussi le soir en huit, dix ou treize séquences. Avec une possibilité d'accords mets et vins ou mets et thé. Le menu change toutes les semaines le midi, et tous les mois et demi le soir.

"Nous avons ainsi une vraie cohérence dans la construction du repas : les pains changent avec chaque plat. Les gens qui viennent au restaurant veulent découvrir quelque chose de différent. C'est ce que nous faisons en rythme avec la nature. Nous utilisons 80 % de produits bio, et tout est local. Les légumes viennent de chez mon père, maraîcher ; nos poissons, nos viandes, de chez des artisans du coin." Le chef base ainsi son activité sur le développement durable.

"Se donner les moyens de réussir"

L'Écllosion est née suite à l'association du propriétaire du château de Morel, **Raphaël Micieli**, avec Pierre Carducci et le second de cuisine, **Juan Felipe Palacios**. Il a fallu un investissement de 500 000 €, cinq mois de recherche pour trouver une banque et un an de travaux. Ouvert en octobre 2016, l'établissement connaît des premiers temps encourageants. *"J'ai voulu mettre toutes les chances de notre côté et nous donner les moyens de réussir"*, avec une équipe appropriée - six personnes en cuisine, quatre en salle, une pour les chambres.

La clientèle, essentiellement locale et d'affaires, commence à toucher la région lyonnaise. L'établissement propose 36 places en restauration, plus un salon d'une douzaine de places et une terrasse. Le ticket moyen est de 45 € le midi et 75 € le soir. Il y a aussi neuf chambres, non classées, de 25 à 40 m² (70 à 230 €).

Une cuisine inventive, ciselée qui ose et au caractère bioéthique et locavore. Une sublimation de l'aliment par le brut, simplicité de 2 ou 3 matières premières, sans opter pour un minimalisme culinaire effréné, juste une recherche d'équilibre de saveurs en déclinant sous diverses textures ces derniers. Une cuisine aux techniques éprouvées assénée dans des menus séquencés de 8/10 ou 13 plats inspirations. .



Sardine/Mangue/Céleri d'une fraîcheur insolente.



Calamar/ Panais/ Chèvre frais/ olive



Céleri/ Vanille/ Oxalis



Des assiettes graphiques et goûteuses, une approche locavore (herbes aromatiques de son jardin), légumes et viandes locales, respect du produit et un lieu unique avec un extérieur à découvrir, nul doute que l'Écllosion porte les gènes d'une grande table.



Carte de vins Biologiques à 90 %. Vins blancs de 25€ à 140€. Vins rouges de 24€ à 165€. *Vin au verre: 2015 Chablis, Domaine d'Élise, 6€ ou rouge 2015 Crozes Hermitage cuvée L, Domaine Combiér 6€*



Midi: Formule Déjeuner E+P+D 28€/ E+P+P+D 35€ supplément fromage +6€
 Diner: Menu en 8 plats: 54€ (+3 vins 84€ ou 3 thés 74€))/ Menu 10 plats: 66€ (+5 vins 106€ ou +4 thés 90€))/
 Menu 13 plats: 82€ (+6 verres vins 132€ ou 6 thés 114€)



9 chambres à la décoration d'inspiration nordique aux matériaux bruts et naturels. Photos dans la galerie.
 Chambres de 70€ a 230€ par nuit :Camomille : 70 euros/ Pimprenelle et Oxalis : 95 euros / Aspérule et Mélisse : 130 euros /Livèche et Hysope : 160 euros / Verveine : 200 euros / Agastache : 230 euros/ Petit déjeuner : 16 euros



17 chefs à suivre en 2017

Styles / Food / Restaurants / Par François-Régis Gaudry, Marie-Amal Bizalio, Jill Cousin, Pierrick Jégu, Marie-Laure Fréchet, Charles Patin O'Coohon, Alvina Ledru-Johansson et Mina Soundiram, publié le 03/05/2017 à 20:42

L'Écllosion par Pierre Carducci, Saint-Paul-en-Jarez

Le profil: 21 ans et déjà un grand - Paul Bocuse, Christophe Têtedoie et Julien Roucheteau à l'hôtel Lancaster pour la formation gastronomique; son père, maraîcher bio, pour les convictions écologiques.

Le resto: une vaste cuisine ouverte aux Inox rutilants, une salle contemporaine, parquet-moulures-boiseries blondes, au rez-de-chaussée d'un château du début du XXe qui flirte avec le parc naturel du Pilat. Splendide!

L'assiette: 8, 10 ou 13 plats, dictés par l'"humeur du chef". Et le chef est en général de bonne humeur. Secondé aux fourneaux par le Colombien Juan Felipe Palacios, il cisèle une gastronomie écolo-créative, avec les légumes de papa, les viandes artisanales du coin, les plantes sauvages, les fromages fermiers au lait cru. Ce printemps, l'asperge se marie à la rhubarbe et au sarrasin; la fraise et le salsifis se frottent à la joue de porc confite. En dessert, un dôme de meringue moelleuse avec un cœur délicieux tissé de cacahuètes, de vanille et de yuzu.



♥ 30 J'aime ● 0 commentaires

Instant : citron / estragon #eclosion #team #cook #food #michelin #work #progress

22 MARS



Le plus: les six chambres à l'étage pour digérer en gardant le sens du standing. F.-R. G.



40, avenue du Château, Saint-Paul-en-Jarez (Loire), 04-77-61-99-09. Menus à 28 et 35 euros au déjeuner, 54, 66 et 82 euros au dîner. Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi.



RHÔNE-ALPES
SPÉCIAL
KIDS

BBQ CHIC
LES SECRETS
BRÛLANTS D'UN
CHEF STAR

ASHLEY GRAHAM

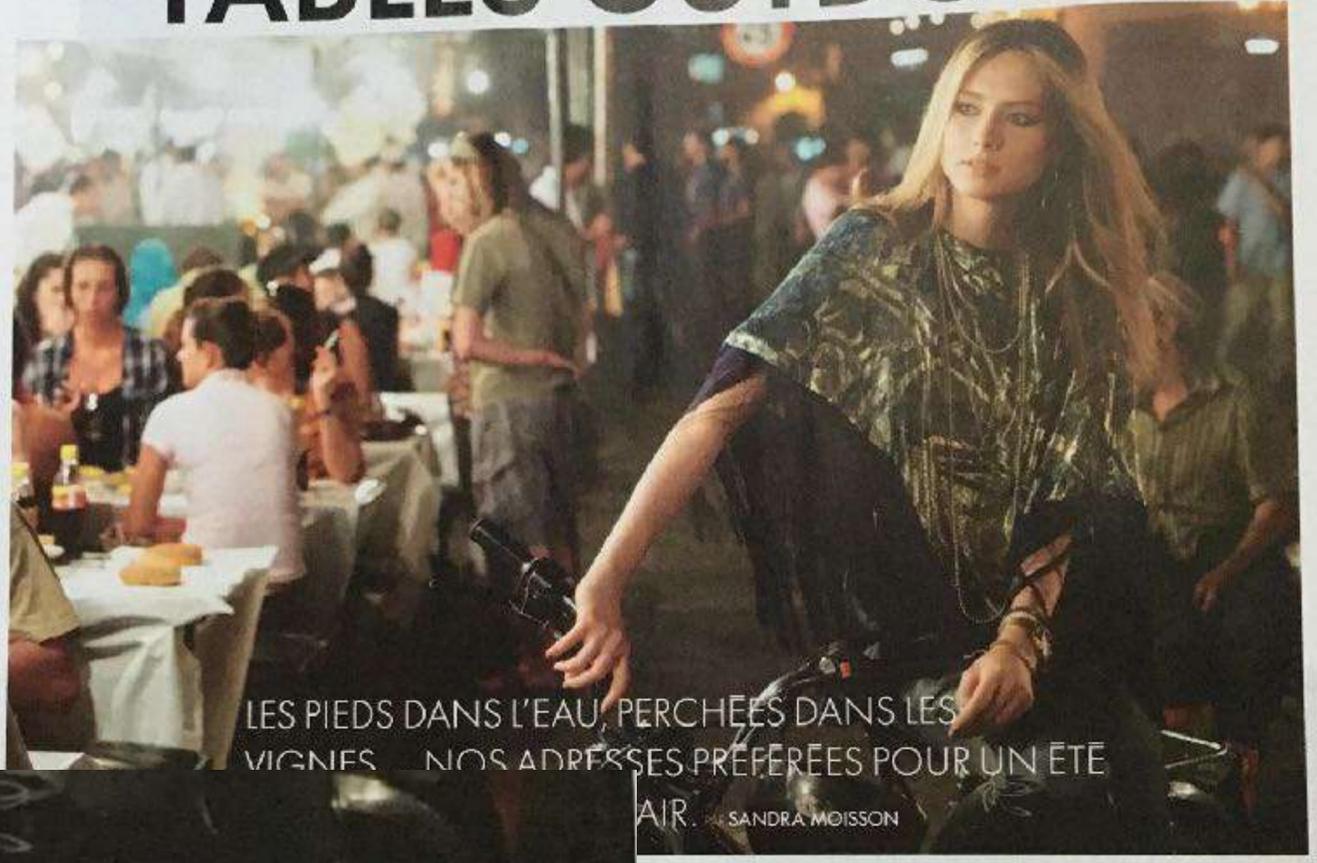
AIR. PAR SANDRA MOISSON

DANS LA COUR D'UN CHÂTEAU

Totalisant à peine plus de 60 ans à eux trois, Raphaël Micelli et les cuisiniers Pierre Carducci et Juan Felipe Palacios réveillent l'ancien château Morel de Saint-Paul-en-Jarez. Rénové, réaménagé, il est désormais voué à la gastronomie. On retrouve leur cuisine végétale et gourmande dans leur carte spéciale « Terrasse éphémère 2017 ». Des tapas gastronomiques à déguster en soirée sur la terrasse de l'ancienne maison de maître. De 8 à 14 €.

Écllosion. 40, avenue du Château, Saint-Paul-en-Jarez (42).
Tél. : 04 77 61 99 09. restauranteclosion.fr

BEST OF TABLES OUTDOOR



LES PIEDS DANS L'EAU, PERCHÉES DANS LES VIGNES... NOS ADRESSES PRÉFÉRÉES POUR UN ÉTÉ

AIR. PAR SANDRA MOISSON

DANS LA COUR D'UN CHÂTEAU

Totalisant à peine plus de 60 ans à eux trois, Raphaël Micelli et les cuisiniers Pierre Carducci et Juan Felipe Palacios réveillent l'ancien château Morel de Saint-Paul-en-Jarez. Rénové, réaménagé, il est désormais voué à la gastronomie. On retrouve leur cuisine végétale et gourmande dans leur carte spéciale « Terrasse éphémère 2017 ». Des tapas gastronomiques à déguster en soirée sur la terrasse de l'ancienne maison de maître. De 8 à 14 €.
Écllosion, 40, avenue du Château, Saint-Paul-en-Jarez (42).
Tél. : 04 77 61 99 09. restauranteclosion.fr

À L'OMBRE DES CANISSES

Dans le petit village de Larnas, au cœur des chemins de Grandes Randonnées, le chef Alexandre Gauthier concocte une délicieuse cuisine bio élaborée avec des produits du terroir ardéchois : muffin à la crème de picodon, millefeuille glacé aux marrons... On s'y retrouve en famille ou entre amis pour un déjeuner en terrasse, à l'ombre des canisses. Formule entrée-plat-dessert 24 €.
La Cigale et la Fourchette, Place de l'Alambic, Larnas (07).
Tél. : 04 69 26 54 25. lacigaleetlafourchette.fr

bottin Gourmand

MAGAZINE

MILLÉSIME
2017

Nos **200 TALENTS GOURMANDS**
producteurs, artisans et cuisiniers
de France

Supplément ne pouvant pas être vendu séparément



Pierre Carducci - Écllosion

Homard, ris de veau, fraises, petits pois

« Ça s'est joué dans un mouchoir de poche, seulement deux points séparaient le lauréat de l'autour du homard et de la garigouette, tandis que Rémy a régalé les jurés avec une caille cuite »



Homard, ris de veau, fraise, petit pois

fin
resta

10	pur expert	2 h	2 h

LE HOMARD • 2 homards de 850 g • 500 g de pomme de terre • 10 g de vinaigre balsamique blanc
LA PURÉE DE PETITS POIS • 300 g de petits pois • 15 oignons cébettes • 300 ml de lait
LES CHIPS DE FRAISES • 250 g de fraises
LE YAOURT AUX FRAISES • 100 g de pulpe de fraises • 100 g de yaourt fermier • 2 g de gomme xanthane
LE GEL À LA FRAISE • 200 g de pulpe de fraises • 4 g de kappa carraghénane
LE SIPHON HOMARD • 3 jaunes d'œufs • 1 garniture aromatique (oignon, carotte, céleri) • 5 ml de vinaigre balsamique blanc
LE TARTARE FRAISES-PETITS POIS • 100 g de fraises • 100 g de petits pois • 5 g d'huile d'olive • Fleur de sel
LE DRESSAGE • 300 g de beurre • 2 citrons jaunes • 5 oignons cébettes • Huile d'olive

ÉTAPE 1 : LE HOMARD

• Séparez les pinces des corps. Réservez les carcasses pour la bisque. Enfouissez au four vapeur à 95 °C pendant 5 min pour les corps, 8 min pour les pinces.

ÉTAPE 2 : LES RIS DE VEAU

• Faites dégorger les ris de veau dans une eau glacée.
• Cuissez-les dans une eau vinaigrée (départ eau froide) pendant 10 min à frémissements. Épluchez et taillez-les en petits morceaux réguliers.

ÉTAPE 3 : LA PURÉE DE PETITS POIS

• Écossez les petits pois. Cuissez-les à l'anglaise puis refroidissez-les. Émincez et poêlez au beurre les oignons cébettes ; ajoutez les petits pois. Mouillez avec du lait. Laissez cuire pendant 10 min puis mixez.

ÉTAPE 4 : LES CHIPS DE FRAISES

• Préchauffez le four à 90 °C. Taillez de fines tranches de fraises, enfouissez-les pour une 1 h 30, laissez sécher.

ÉTAPE 5 : LE YAOURT AUX FRAISES

• Mélangez les ingrédients puis mixez à froid. Mettez sous vide puis réservez en pipette.

ÉTAPE 6 : LE GEL À LA FRAISE

• Faites chauffer tous les ingrédients dans une casserole. À ébullition, débarrassez au froid. Une fois le gel pris, mixez et réservez-le en pipette.

ÉTAPE 7 : LE SIPHON HOMARD

• Faites rôtir les carcasses, ajoutez la garniture aromatique, mouillez à hauteur et laissez cuire 30 min. Passez au chinois et laissez réduire. Mélangez avec le vinaigre balsamique blanc et les jaunes d'œufs. Passez au chinois puis mettez en siphon.

ÉTAPE 8 : LE TARTARE FRAISES-PETITS POIS

• Taillez en brunoise les fraises et les petits pois et faites un tartare. Assaisonnez avec l'huile d'olive et la fleur de sel.

ÉTAPE 9 : LE DRESSAGE

• Réchauffez les corps des homards dans un beurre citronné pendant 10 min. Taillez-les en tronçons. Faites rôtir les ris de veau dans ce même mélange beurre-citron. Grillez les cébettes à l'huile d'olive et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Dressez les tronçons de homard, les ris de veau, la purée, 1/2 cébette grillée, le tartare, le yaourt, le gel et les chips

LES RECETTES

RESTAURANT CONTEMPORAIN

Eclosion, gastronomie décalée

La maturité ne requiert pas forcément le poids des années. Le (très) jeune chef Pierre Carducci propose une cuisine inventive et osée dans son hôtel-restaurant Eclosion, situé au sein du Château Morel à Saint-Paul-en-Jarez. Nous l'avons rencontré pour discuter de son parcours.

Le restaurant Eclosion a ouvert ses portes en octobre 2016 à Saint-Paul-en-Jarez, dans l'élégant château Morel entièrement rénové, après vingt-cinq ans à l'abandon, niché au milieu d'un joli parc arboré. C'est Pierre Carducci, vingt-deux ans, qui en investit la cuisine, accompagné de son second, Juan Felipe Palacios.



Pierre Carducci finit major de la promotion 2014 à l'Institut Paul Bocuse. Il fait ses armes au restaurant éponyme à Collonges au Mont D'Or. Il officie ensuite chez Christian Têtedoie à Lyon puis aux côtés de Julien Rocheteau à la Table du Lancaster sur les Champs-Élysées.

Le retour aux sources

Désireux de voler de ses propres ailes, il décide de revenir dans la région stéphanoise pour monter sa propre affaire. Son choix est grandement influencé par sa volonté de collaborer avec son père, maraîcher biologique. Il ne trouve pas son bonheur à Saint-Étienne, et tombe sur ce lieu atypique, qui jouit d'un accès pratique et d'un cadre privilégié. Le propriétaire des lieux, Raphaël Micieli, charmé par le projet du jeune chef, s'investit dans le projet de de réhabilitation du château en hôtel-restaurant. Le restaurant est décoré avec goût, les boiseries et le parquet ancien côtoient joyeusement des chaises au design élégant et des tables en bois et feutrine sur-mesure. La cerise sur le gâteau ? La vaisselle et les couverts soigneusement choisis, qui apportent une ultime touche de chic à l'ensemble. La cuisine vitrée permet également de jeter un oeil curieux sur le ballet qui s'y trame.



Les deux chefs ancrent le restaurant dans une dynamique biologique et locavore. Boucherie Bayle, Poissonnerie Robert et bien sûr les "légumes de papa". Les fournisseurs sont choisis selon la qualité de leurs produits mais également de leur proximité avec le château. 95% des produits proposés sur la carte sont bios ainsi que 70% de la sélection des vins. Clairement marqué par son enfance, Pierre nourrit un lien profond avec le végétal, qui occupe une place centrale dans les assiettes d'Eclosion. « *Nous avons vraiment une démarche végétale dans notre travail, explique le chef. Nous souhaitons faire prévaloir le légume dans nos assiettes. Le nom d'Eclosion colle bien avec ce que l'on veut transmettre.* »

Une délicate mise en bouche à base de brunoise de pomme et de chou rouge met en appétit. Nous enchaînons ensuite sur une entrée aux couleurs vives qui marie la chicorée à une brunoise de radis, de la polenta grillée, en chips et de la grenade sous plusieurs formes. Les textures se multiplient et se marient parfaitement. La viande nous charme également grâce à un accompagnement à base de pommes de terre déclinées en chips, purée et pommes noisettes ainsi qu'une poire Nashi snackée qui apporte un petit twist agréable. La livèche, appelée également céleri perpétuel, vient compléter le tout. Si vous êtes un gastronome curieux, Eclosion sera certainement pour vous l'occasion de découvrir des herbes étranges et confidentielles.

Gourmands, vous ne pourrez résister à l'appel du fromage qui peut vous être servi sous la forme d'une belle mousse de comté subtilement mariée à du chou de bruxelles et à une saveur à laquelle on ne s'attend pas, le citron.

Nous terminons sur un très beau sablé à la verveine, surmonté d'une ganache au chocolat blanc et à la verveine, accompagné d'un tartare avocat et verveine, un délice.

Les assiettes sont surprenantes, les associations osées, et il est tellement agréable de découvrir une cuisine différente, audacieuse, on irait même jusqu'à dire "couillue" !



Un "menu Dégustation" est proposé le soir, décliné en 8, 10 ou 13 plats que vous pourrez choisir de compléter avec l'accord "mets et vins". Pour les plus sages d'entre vous, le restaurant propose un accord "mets et thés" très original. Le "menu de l'instant" évolue toutes les semaines alors que le "menu Dégustation" se renouvelle environ toutes les 6 semaines.

Le coup de Coeur de Pierre Carducci : il apprécie particulièrement le plat à base de calamar, de grenade et de panais actuellement sur la carte du "menu Dégustation"



La Gastronomie



14



ÉCLOSION

gastronomique,
cuisine bio du marché

PHOTOGRAPHIES MA Photographie



L'Écrin du Château Morel devient le lieu de l'éclosion d'une certaine approche de la cuisine, l'émergence du futur talent, celui de Pierre Carducci. Cette jeune pousse de la cuisine de 23 ans a eu de sérieux tuteurs : restaurant Paul Bocuse/ Tétédoia/ Lancaster, où il acquiert sa technique, grandit et s'ouvre sur une cuisine inventive, créative, qui ose et prend des risques. Une approche et une volonté constante de sublimation du produit brut dans son plus simple appareil, avec en ligne de mire un équilibre des saveurs et des textures. La greffe a pris, le chef et son second dessinent des assiettes graphiques et goûteuses aux techniques culinaires éprouvées.

Des inspirations distillées dans des menus séquencés de 8/10 ou 13 plats, où le chef dévoile sa culture des produits bioéthiques et locaux. Le loup s'associe avec la tomate, la pêche et le parmesan sur une arête, tandis que le volaille jaune s'associe avec l'artichaut, la cacahuète et les fraises des bois.

Avec toujours cette volonté de trouver l'équilibre gustatif, nul doute que l'Éclosion porte les gènes d'une future grande table.

TARIFS | Menu déjeuner 29 € (entrée+plat+dessert) 36 € (4 plats) et Diner Menus 54 € (8 plats), 68 € (10 plats) 86 € (13 plats)

VINS | Carte de vins biologiques à 90%. Vins blancs de 25 € à 140 €. Vins rouges de 24 € à 165 €. Vin au verre : 8 €.

OUVERTURE | Déjeuner et dîner du mercredi au dimanche. Fermé lundi et mardi

WEB | www.hotelrestauranteclosion.fr

40 avenue du Château 42740 Saint-Paul-en-Jarez
☎ 04 77 61 96 09



Dernière cette ar amuse-bou distillent une duites bruts avec restes, pas de port qualité-p mode apéro (t tenuat rôtié/ou gner d'une sé E à 10 € (côte

TARIFS | Menu
OUVERTURE |
Brunch 1 diman
MÉTRO | Ligne
WEB | [raivo](https://www.facebook.com/raivo)
76 rue Mazenc
☎ 04 72 15 45



SOCIETY



Source: Magazine Saint-etienne Society N°85 Octobre Novembre



C'est dans un cadre magnifique que les nombreux invités conviés à l'inauguration de l'Éclouzon ont vécu une très agréable soirée, chaleureuse et conviviale, avec notamment la présence remarquée de notre ami Enrico à la guitare.



Car même si la cuisine est d'exception et le cadre prestigieux, la simplicité, la bonne humeur et l'enthousiasme sont de mise à l'Éclouzon. Les soirées de convives, rassemblés sous un toit surpris et chaleureux en témoignent.



Aux fourneaux, toute l'équipe de l'Éclouzon est prête à satisfaire tous vos désirs gustatifs et à provoquer des feux d'artifice de goûts et de saveurs raffinés jusqu'au plus profond de vos papilles. De grands pros au service de votre plaisir.



Encore quelques photos souvenirs, quelques joyeux notes de guitare alors que l'imposante silhouette du Château Morel, majestueux dans sa lumineuse, vous invite déjà à revenir très vite à l'une des meilleures tables de la région.



Prestigieuse

mais joyeuse inauguration

PAR BATISTE

Nous vous en parlions dans le dernier numéro de Society et annoncions l'ouverture prochaine de ce bel endroit, de ce château magnifique de Saint-Paul-en-Jarez, le fameux Château Morel, désormais appelé Éclouzon. C'est chose faite depuis le 4 octobre dernier, Éclouzon propose désormais à une clientèle ravie une cuisine d'excellence concoctée par un chef d'exception.

En effet, entouré d'une équipe très chaleureuse composée de grands professionnels, Pierre Carducci, diplômé et major de promotion de l'Institut Paul Bocuse et, à d'ores et déjà conquis les plus fins gourmets. En effet, chacun s'accorde à ne dire que du bien de sa cuisine variée et inventive, riches de produits soigneusement sélectionnés et présentés avec élégance.



Source: Stemp Magazine N° 54



Éclosion

À ST PAUL
EN JAREZ

TERRASSE



Une nouvelle et grande aventure attend le jeune Pierre Carducci du côté de Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire. En effet, le major de promotion de l'Institut Paul Bocuse en Arts culinaires et Management de la restauration en 2014 vient d'ouvrir un hôtel-restaurant au sein du château Morel. **Son nom : Éclosion.** Le chef, passé par les cuisines de Paul Bocuse, Christian Têtedoie et Julien Roucheteau, a créé ce lieu dans une démarche à 90 % biologique. À ses côtés, le gérant peut compter sur Juan Felipe Palacios, son second, pour délivrer une cuisine où le végétal et les produits locaux sont au centre des assiettes.

Le midi, le chef propose un menu de l'instant à 2 ou 3 plats (29 et 38 €) tandis qu'un menu dégustation en 8, 10 ou 13 plats est décliné en soirée à travers les saveurs saisonnières. En ce début d'été, l'aubergine, le veau, l'abricot ou encore la cerise sont à l'honneur. Une expérience prometteuse qui devrait attirer la curiosité des gourmets.

40 AVENUE DU CHÂTEAU 42740 SAINT PAUL EN JAREZ - TÉL. 04 77 61 99 09 - www.hotelrestauranteclosion.fr