



**LE PURGATOIRE**

5 4 P A R A D I S

# UN LOFT ÉVÈNEMENTIEL À LA CROISÉE DES ARTS CULINAIRES ET DE L'ART CONTEMPORAIN

PAR **ALAIN CIRELLI**

**L**e Purgatoire-54 Paradis est par définition un entre-deux : un espace ni tout à fait angélique, ni complètement exempt d'une délicieuse culpabilité. C'est tout le sens qu' Alain Cirelli a voulu donner à ce lieu dédié au plaisir et à la liberté. Fort du succès remporté dans le premier atelier rue Condorcet le second, le Purgatoire-54 Paradis est créé en septembre 2011.

Cet espace, dédié à l'art et à la cuisine, est situé entre les Grands Boulevards et la cité Trévisse, à deux pas des métros Bonne Nouvelle et Poissonnière.

Le Purgatoire-54 Paradis est un open space résolument moderne, un lieu de vie et de fête où l'on partage son goût pour l'art contemporain et les échanges.

Écrin de création contemporaine, c'est un espace de recherche, de découverte et de rencontres autour de la cuisine, de ses produits d'exception ainsi que des métiers qui l'entourent.

---



# LE PURGATOIRE - 54 PARADIS SE DÉPLOIE SUR DEUX NIVEAUX

**D'**une part un espace de réception et d'exposition modulable de 100m<sup>2</sup> et d'une hauteur de 4,30m sous plafond. Un lieu dans lequel, en partenariat avec des agences créatives, des spécialistes de l'art ou encore des galeristes, nous proposons des installations, des expositions, des vernissages en créant des ponts entre le travail des artistes exposés et les propositions culinaires de nos chefs experts.

Le Purgatoire-54 Paradis offre la possibilité de s'approprier l'espace pour toutes circonstances : des concerts, des réunions de travail, des séminaires, des show-rooms, des défilés, des pop up stores ou encore des repas privés. Les possibilités sont infinies et ne demandent qu'à être inventées...

**D'**autre part un espace culinaire, haut de gamme et pensé en mode évolutif, qui dispose d'une grande cuisine-appartement de 80m<sup>2</sup> et d'une cuisine intimiste de 20m<sup>2</sup>. Un esprit de partage domine dans ce lieu chaleureux et lumineux où tout a été pensé pour le bien-être des invités.

Le design culinaire ainsi que la nutrition, la gourmandise, l'aromathérapie sont développées et expérimentées dans un esprit d'innovation dans le cadre de différents ateliers : team building et challenge culinaire, cours de cuisine, mixologie et d'oenologie.





## UN LIEU D'EXCEPTION

L'équipe du Purgatoire vous accueille dans une ancienne faïencerie de 260m<sup>2</sup>, autrefois spécialisée dans les arts de la table et aujourd'hui devenue fabrique de bonne humeur et de bons petits plats.

A l'image d'un concept-store de Soho ou de Tribeca, ce loft événementiel composé de deux grands plateaux a été pensé en respectant la tradition d'un ancien comptoir du XIX<sup>e</sup> siècle. Le Purgatoire-54 Paradis est avant tout construit comme un open-space libéré de toutes contraintes.

Ce sont des lieux comme le Ace Hotel de New York pour ses nuances de gris profond, ou bien l'épicerie Dean&Delucca, pour ses rayons en mode graphique noirs et blancs, qui ont donné le ton et influencé la décoration des lieux.



---

## L'ESPACE DE RÉCEPTION ET D'EXPOSITION

Dès l'entrée, une vitrine vintage en verre armé revisite la rue de Paradis avec ses boutiques, ses comptoirs spécialisés en céramiques et autres cristalleries.

Une usure sophistiquée, signe du temps, côtoie des codes plus bourgeois comme les moulures d'un appartement haussmannien ou la céramique du métropolitain.

A l'image de ce lustre sculptural de 80 ampoules, des accumulations d'objets singuliers que l'on découvre dès la porte franchie. Un parquet en chêne massif qui joue le rôle de trait d'union avec l'époque contemporaine, ainsi qu'une table d'hôtes massive en signe d'hospitalité.





## L'ESPACE CULINAIRE



**D**essiné sur la longueur comme un linéaire d'épicerie, l'espace nous invite à la cuisine.

La notion de savoir-faire transparaît dans cette cuisine, grâce à un aménagement sur-mesure et des matériaux nobles tels que la pierre de lave, la laque et le quartz.

Répartie sur deux grands comptoirs, la cuisine privilégie la convivialité comme dans les cuisines de nos maisons de famille. Avec son élégant mur de pierre, la cuisine-appartement favorise quant à elle la confidentialité d'un repas entre amis ou entre collaborateurs, dans une atmosphère blanche et prune.

La table d'hôtes, pièce maîtresse du lieu, présente les denrées fraîchement rapportées du marché le matin, tel un tableau vivant et coloré.

Design ou vintage, véritable coup de cœur du maître des lieux, la sélection inédite des chaises se prête aisément au jeu de la playlist des assises pour un dîner entre amis.

La coutellerie « Opinel », l'art de la table « Arc International », le matériel culinaire « Cristel » ainsi que l'électroménager « Neff » viennent souligner le décor.

## LE DESIGN CULINAIRE



**T**oujours avec le même désir d'innovation et de découverte, Alain Cirelli et Benoît Le Guein explorent de nouveaux territoires grâce à leurs recherches autour du design.

Lors de vernissage, de soirée entreprise, de repas privé ou de manifestation culturelle, ils s'inspirent des œuvres exposées au sein de la galerie et proposent une nouvelle vision de la cuisine.

Discipline novatrice, le design culinaire est le design appliqué à l'objet alimentaire, du contenu au contenant.

Découvrez des recettes inspirées d'une mythologie mi-ange mi-démon, des créations et des workshop en écho aux travaux des artistes ou encore des concepts culinaires sur mesure pour vos événements.





# ALAIN CIRELLI

**T**oujours avide d'expériences nouvelles, Alain Cirelli a déjà vécu plusieurs vies, mais ne s'est jamais éloigné de la cuisine, qu'il considère comme un art à part entière.

Formé auprès des plus grands, il a débuté chez Lasserre en 1983. Un premier apprentissage suivi d'une formation de près de 20 ans auprès de chefs étoilés (Dutournier, Pacaud, Vié, Guérard...). En 1992, il part en Italie où il officie aux fourneaux du célèbre Enoteca Pinchiorri de Florence (Italie). A son retour, en 1997, il devient chef au Saint-James Club Paris (XVIe). En 2001, Olivier Bertrand l'appelle à ses côtés pour accompagner la croissance de son groupe, qui multiplie les acquisitions à Paris.

En 2002, il reprend le restaurant « Natacha », rue Campagne Première (Paris XIVe) un établissement discrètement fréquenté par le showbiz et la grande presse. En 2007, il crée Evénements Culinaires, rue Condorcet (Paris IXe) et dispense des cours de cuisine, organise de l'événementiel culinaire et assure des missions de conseil et de formation.





# L'ÉVÉNEMENTIEL CULINAIRE

**F**ort de plusieurs années d'expériences passées à organiser des événements culinaires dans son premier atelier, Alain Cirelli a imaginé un espace insolite, entièrement dédié à l'événementiel culinaire et à l'organisation de séminaires gourmands.

Accompagné de son équipe de chefs de cuisine, barmen créateurs et sommeliers professionnels, il crée de véritables moments originaux. Son équipe s'adapte et collabore efficacement avec les agences qui souhaitent mettre en scène de nouveaux produits, travailler sur des recettes inédites ou faire une présentation à la presse dans un cadre atypique et artistique.

Découverte de la cuisine, de l'aromathérapie, atelier créatif ou encore initiation à la mixologie, dégustation de produits rares : chaque invité est unique et chaque manifestation est sur mesure.

*Alain Cirelli-Événements Culinaires est aussi un organisme de formation agréé n°11754093075 auprès du préfet de région d'Ile-de-France.*





## LA GALERIE

**L**e Purgatoire-54 Paradis offre une importante dimension artistique grâce à la programmation de l'espace galerie qui accueille en permanence une exposition : photo, peinture, sculpture, graphisme, design...

Dans un esprit ludique et sans jamais mordre sur la créativité des artistes accueillis, des ponts sont créés entre les expositions et les propositions culinaires pour confronter l'art et la gastronomie.

Ces derniers mois, la galerie a accueilli :

- FRITTO MIXTO, dessins et peintures d'Haby Bonomo.
- LES BIJOUX DE LA NATURE, bijoux de Frediano Properzi
- FABULEUX CRAZY HORSE : « qui es-tu derrière ces lumières ? » exposition photographique de Riccardo Tinelli
- PROJECTION exposition photographique de Pascale Lafay
- SENSUALITE FLUIDE, exposition photographique de Mario Guerra
- DESTABLESAUXMURS, exposition d'art de la table de Sophie Bohrt
- FALAISES : EDGE OF SILENCE, exposition photographique de Jörg Bräuer

*La galerie est ouverte du lundi au vendredi de 10h à 18h, sauf événements exceptionnels.*



---

## UNE SALLE A MANGER PRIVEE AU SEIN D'UNE GALERIE D'ART

**L**e temps d'un déjeuner ou d'un dîner, le Purgatoire-54 Paradis se transforme en salle à manger privée où chaque hôte se sentira privilégié de profiter d'un moment d'exception autour de la table où simplicité, professionnalisme, et qualité des mets rimeront avec l'exposition du moment.

Dans ce cadre d'intimité inédite, les invités pourront naviguer de la cuisine à la salle à manger, auront la possibilité de créer en amont un menu sur mesure, ou encore de dialoguer avec le chef et d'assister s'ils le souhaitent à ses préparations.





/perene

Chaque cuisine a son histoire.



Spécialiste allemand de l'électroménager encastrable, notamment réputé pour son expertise cuisson, ses produits exclusifs, fiables et innovants, Neff est aujourd'hui l'un des principaux fabricants d'appareils encastrables en Europe.

CRISTEL®

Du matériel culinaire en inox haut de gamme pour des cuissons parfaitement maîtrisées et des plats toujours savoureux.



Référence reconnue des arts de la table, Arc International propose des produits innovants, fonctionnels et de qualité pour une table conviviale et créative.



Depuis 120 ans, dans la poche, le sac à dos, en cuisine ou sur la table, des couteaux intemporels synonymes d'un art de vivre nature.

**KENWOOD**

Fabricant de robots culinaires depuis 1950, Kenwood propose une large gamme de produits innovants, performants et robustes.

**Le PURGATOIRE - 54 PARADIS**

54 rue de Paradis 75010 Paris  
[www.le-purgatoire-paris.fr](http://www.le-purgatoire-paris.fr)

**OUVERTURE AU PUBLIC DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 10H A 18H  
sous réserve d'événements exceptionnels.**

**CONTACT PRESSE-COMMUNICATION :**  
Zoé Renault : 01 48 78 77 13 ou 06 27 56 06 56  
[presse@le-purgatoire-paris.fr](mailto:presse@le-purgatoire-paris.fr)

**CONTACT EVENEMENTIEL :**  
Charlotte Chaigne : 01 48 78 77 13 ou 06 01 40 61 52  
[evenementiel@le-purgatoire-paris.fr](mailto:evenementiel@le-purgatoire-paris.fr)