



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Contacts presse

Atout France : Stéphanie Cadet – 01 42 96 70 75 – stephanie.cadet@atout-france.fr

DGE : Murielle Pascal - 01 79 84 33 25 et Anne Virlogeux - 01 79 84 30 70

murielle.pascal@finances.gouv.fr – anne.virlogeux@finances.gouv.fr

SOMMAIRE

Introduction	p. 4
1 – Le lauréat 2015	
Tournus et le Tournugeois	p. 5
2 – Les 3 autres destinations primées - Accessits 2015	
Guillestre – Parc Régional du Queyras	p. 9
Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps	p. 10
Les Routes du Comté	p. 11
3 - EDEN, un concours européen et un réseau français	p. 12
Annexe - Le Purgatoire, lieu d'accueil de la cérémonie EDEN 2015	

Crédits photos :

Tournus et le Tournugeois – les « Francos Gourmandes » © Brice Robert Photographe

Guillestre – Parc Régional du Queyras - atelier apiculture © D.Juhen

Guillestre – Parc Régional du Queyras - atelier fromage © S.Kasby

Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps - Rock'n Toques - © Olivier Marie

Les Routes du Comté - © CIGC - Jean-Pierre Van der Elst

La France participe à la 8^e édition du concours EDEN « European Destinations of Excellence », créé par la Commission Européenne en 2006 afin de soutenir l'industrie du tourisme et conserver à l'Europe sa 1^{ère} place de destination touristique mondiale.

Chaque année, ce concours donne l'opportunité à une nouvelle destination française de rejoindre, autour des principes de durabilité d'un territoire (économique, social et environnemental), un réseau européen de destinations touristiques d'excellence.

Cette année, la thématique du concours proposée par la Commission Européenne est « **Tourisme et gastronomie locale** ».

La DGE, Direction Générale des Entreprises, a confié l'organisation du concours 2015 à Atout France, l'Agence de développement touristique de la France.

Les participants 2015

EDEN 2015 récompense une destination ayant développée une offre touristique basée sur la gastronomie locale. Il peut s'agir de la reconnaissance d'un (ou des) savoir-faire culinaire(s), de la mise en place d'un événement ou itinéraire gastronomique, d'un marché traditionnel, ou encore de l'initiation d'une collaboration étroite entre producteurs locaux et restaurateurs, etc.

L'initiative récompensée porte sur la mise en œuvre d'une offre nouvelle et originale, favorisant l'attractivité touristique, économiquement viable et innovante et satisfaisant simultanément les besoins des résidents locaux et ceux des visiteurs.

Cette année, le concours EDEN a suscité l'intérêt d'une quarantaine de destinations françaises.

Conformément aux recommandations du jury (cf page 13) réuni le 3 juin, **Matthias Fekl**, secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, de la promotion du Tourisme et des Français de l'étranger et **Martine Pinville**, secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire, décernent le prix EDEN 2015 à la destination française lauréate : **Tournus et du Tournugeois, notamment pour sa manifestation annuelle les « Francos Gourmandes »**.

3 autres destinations sont également primées (accessits):

- Guillestre – Parc Régional du Queyras,
- Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps,
- Les Routes du Comté.

Le lauréat récompensé sera gratifié d'une couverture médiatique afin d'encourager le développement de sa destination. Il bénéficiera également d'actions de communication et d'une mise en réseau au niveau européen.

1 - Le lauréat EDEN 2015

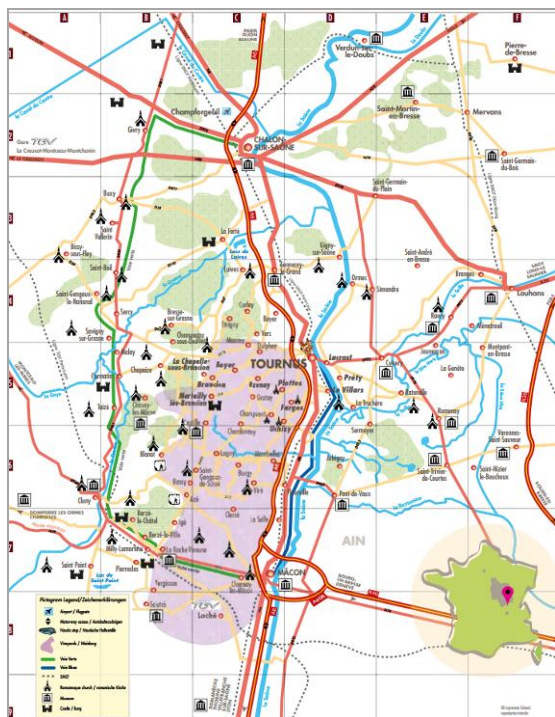
« Tournus et le Tournugeois »

Candidature portée par l'Office de Tourisme de Tournus et du Tournugeois



Tournus, 6200 habitants, est le centre vital d'une microrégion, appelée Tournugeois, située à exacte distance entre Dijon et Lyon (100 km) et entre Chalon sur Saône et Mâcon (30 km). Le Tournugeois compte un peu moins de 12 000 habitants. La communauté de communes du Tournugeois s'est vu attribuer la « compétence tourisme » en 2003.

Localisation



Inscrite dans le Pays Sud Bourgogne, entre Dijon et Lyon et entre Chalon sur Saône et Mâcon, la destination est bordée par la Saône, un axe fréquenté par de nombreux plaisanciers.

Accès :

Par la route : accès direct par l'autoroute A6 ou la départementale 906.

En train : gare SNCF de Tournus sur la ligne Paris Lyon Marseille.

Une destination touristique à part entière mais peu connue

L'Office de Tourisme est classé en catégorie 3. Il est inscrit dans une démarche de qualification pour l'obtention, en 2016, de la marque Qualité Tourisme dont l'aboutissement sera la démarche de classement en catégorie 1.

Des sites emblématiques

- Une abbaye romane de tout premier plan qui compose le seul ensemble monastique roman du 12^e siècle conservé en Europe,
- Un hôtel-Dieu Musée Greuze particulièrement bien conservé et rénové,
- Un musée vélo rassemblant une collection de plus de 200 vélos,
- Une vieille ville dont les nombreux bâtiments sont situés en « secteur sauvegardé »,
- Le village médiéval de Brancion, à 12 km de Tournus
- Plusieurs églises romanes remarquables.

Des atouts touristiques majeurs

- Porte d'entrée du vignoble Mâconnais,
- Destination vélo (circuits VTT et cyclo touristiques labellisés FFC et FFCT + itinéraires de randonnées),
- Terre de randonnée,
- Ville portuaire accueillant des bateaux de croisière,
- Le Tournugeois et les métiers d'art (Salon des Antiquaires de Tournus et Salon régional des Métiers d'Art),
- Un potentiel d'hébergement important,
- Un patrimoine gastronomique d'exception.

Patrimoine gastronomique

- 4 restaurants étoilés : l'une des villes au monde les plus étoilées proportionnellement à la population,
- Vignoble Mâconnais : cépage chardonnay, nombreuses exploitations et coopératives,
- Cave des Vignerons de Mancey : espace scénographique et ludique autour du vignoble bourguignon (inscrit à la liste des sites labellisés « Vignobles et Découvertes »)
- Artisans-professionnels de qualité : bouchers-charcutiers, fromager, pâtissier...
- Entreprises : la Manufacture métallurgique de Tournus (matériel de cuisine) et Tournus Equipement (équipements de cuisine de restauration privée ou collective)

« Tournus et le Tournugeois », une valorisation de la destination par la gastronomie

L'offre touristique de la destination est fortement marquée par sa spécificité gastronomique. Une composante que l'Office de Tourisme de Tournus et du Tournugeois a souhaité renforcer pour développer l'attractivité du territoire. Différentes initiatives ont donc été initiées dont **le festival les « Francos Gourmandes » pour lequel il reçoit le prix EDEN 2015 :**

Un événement phare : les « Francos Gourmandes »

Les « Francos Gourmandes », festival culturel et gastronomique, réunissent pendant 2 jours en juin, près de 20 000 festivaliers.

La gastronomie est au cœur de ce festival qui permet aux participants de profiter, en plus des prestations des artistes, d'une restauration basée sur une recherche exclusive de la qualité, de se ravitailler en produits (proposés par les producteurs ou préparés par des chefs étoilés). De plus, de nombreuses démonstrations sont effectuées sur une scène annexe par des chefs étoilés venus de la France entière.

Lancé en 2012 par la société Morgane Production, avec le soutien du Conseil régional de Bourgogne et du Conseil Général de Saône et Loire, de la Communauté de communes du Tournugeois et de la ville de Tournus, le festival des Francos Gourmandes est désormais ancré dans le territoire et bénéficie d'une médiatisation croissante.

Ce festival musical et gastronomique, petite sœur des *Francofolies* de La Rochelle, s'est déroulé du 12 au 13 juin 2015 à Tournus, sur les Bords de Saône.



Les « Franco Gourmandes »

Mais Tournus et le Tournugeois proposent tout au long de l'année des animations autour de la gastronomie :

Une volonté de partage et de transmission grâce à la mise en place de :

- Cours de cuisine, dont ceux proposés par le chef Yohann Chapuis (restaurant Greuze),
- Balades gourmandes dans la ville, proposées pendant la saison touristique,
- « Visites dégustation » ou « accueil dégustation » des touristes fluviaux,
- Dégustations commentées durant l'été des vins AOC de Bourgogne.

Une animation de la destination par la gastronomie :

- Marché de Noël avec les producteurs locaux
- « Puces des Cuisinières » : l'événement rassemble une trentaine d'exposants autour des ustensiles de cuisine, de vaisselle et tout ce qui touche à la cuisine,
- Le « Fantastic Pic Nic » organisé au Château de Brancion

Une offre commercialisée

L'office de tourisme a mis en place des séjours packagés autour des différents événements et de l'offre gastronomique de la ville de Tournus :

- Le Grand Chelem : 2 nuits / 3jours / 4 chefs étoilés à partir de 445€/personne
- Journée Francos Gourmandes à partir de 75€/personne et séjours 2 jours/1 nuit à partir de 160€/personne en camping et 175€/personne en chambre d'hôtes ou d'hôtel.

Les projets

L'Office de Tourisme de Tournus et du Tournugeois souhaite poursuivre sa valorisation de la destination via la gastronomie et différents projets sont actuellement en cours de développement :

- **Dîners harmonies mets et vins** : projet oenotouristique visant à associer les Vignerons de Mancey et les autres producteurs locaux aux restaurateurs de la destination afin de pouvoir proposer des accords mets et vins sur leur carte.
- **« Etape sous les étoiles » aux bateaux de croisière** : cette offre consiste à faire intervenir un des 4 chefs étoilés de Tournus à bord des bateaux en escale pour une prestation de prestige.
- **« Fantastic Pic Nic 2015 »** : l'événement, organisé au Château de Brancion, propose un panier constitué par différents cuisiniers du territoire. Une visite du « jardin des saveurs et légumes anciens » complètera le pic nic.
- **Randonnées gourmandes pédestres, cyclo ou VTT** : à chaque étape de leur randonnée, les participants pourront profiter d'une prestation préparée par les chefs étoilés de la destination ou découvrir les caves, les vins de Bourgogne.
- **Création de « box cadeau »** en vente à l'office de tourisme. Cette offre sera composée de 2 types de séjours :
 - Court séjour : 1 nuit / 2 jours incluant un dîner gastronomique, une visite-dégustation d'un domaine viticole ou de l'espace scénographique des vigneron du Mancey et visite du patrimoine.
 - Moyen séjour : 3 nuits / 4 jours incluant 2 dîners gastronomiques, un cours de cuisine, une visite-dégustation d'un domaine viticole ou de l'espace scénographique des vigneron du Mancey et les visites du patrimoine.

Contact :

Mme Priscilla Dubuis
Responsable de l'Office de tourisme
Tél. : 03 85 27 00 20
ot-compta@tournugeois.fr

Office de Tourisme du Tournugeois
2 Place de l'Abbaye
71700 Tournus
www.tournugeois.fr

2 – Les 3 autres destinations primées - Accessits 2013

Guillestre – Parc Régional du Queyras

Candidature portée par l'Office de Tourisme de Guillestre - EPIC

Située au confluent de la Durance et du Guil, le Guillestrois bénéficie d'une situation privilégiée entre le Parc National des Ecrins et les Alpes italiennes.

Avec un ensoleillement exceptionnel, et une neige abondante en hiver, ce territoire est idéalement situé, à équidistance des stations de ski alpin de Vars-Risoul La Forêt Blanche et des stations villages du Queyras.

Le Guillestrois-Queyras est un territoire qui recèle mille et un trésors gastronomiques : fromages & produits laitiers, miel de montagne, pâtisseries locales, charcuterie traditionnelle, jus de fruits, douceurs sucrées ou salées à base de plantes de montagne...

Les « Ateliers Consom'acteurs »

Créé il y a 4 ans, l'Office de Tourisme de Guillestre a lancé durant l'été 2012 le concept des Ateliers Consom'acteurs pour d'une part répondre à l'intérêt croissant de la clientèle touristique, et d'autre part palier à une désertification croissante des ateliers des artisans-producteurs qui fermaient petit à petit leurs portes.

Les Ateliers Consom'acteurs offrent la possibilité aux vacanciers de créer les produits locaux hauts-alpins (fromage, miel, lait fraîchement trait...) directement chez les producteurs. A la fin de chaque atelier, le touriste peut repartir avec le produit auquel il a contribué. Une trentaine de producteurs est aujourd'hui associée à cette démarche et bénéficie d'une orchestration générale par l'Office de Tourisme qui assure la promotion, la communication et la billetterie des ateliers.



*Ateliers Consom'acteur
« Exploration d'une ruche en activité » et « Fabrication de fromage »*

L'Office de Tourisme propose également une offre incluant des ateliers cuisine avec des hébergeurs restaurateurs, valorisant dans un 2^e processus les produits locaux. En 3 ans, les produits d'adhésion et de vente de produits touristiques ont augmenté de 20% et, en l'espace d'un an, la billetterie des ateliers Consom'acteurs a généré +15% par rapport à la 1^{ère} année.

Les Ateliers Consom'acteurs s'impliquent également dans des événements organisés tout au long de l'année tels que : la *Rando E-Gourmande* en juin, le *Festival Potes de Marmot's* en août ou l'opération *Bienvenue chez Vous* à la Toussaint.

Contact :

Mme Bettina Matias

Directrice

Tél. : 04 92 24 77 61

direction@guillestre-tourisme.com

Office de Tourisme de Guillestre

Place Salva

05600 GUILLESTRE

www.guillestre-tourisme.com

Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps

Candidature portée par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc - SPIC

Située en Côtes d'Armor, la Baie de Saint-Brieuc est la 5^e plus grande baie du monde par l'amplitude de ses marées et s'étend de Paimpol à Fréhel. Entre terre et mer, elle apparaît comme un condensé de Bretagne, par ses paysages, ses traditions, son patrimoine.

La Baie de Saint-Brieuc, ses panoramas bleus et verts, ses plages escarpées, abrite de nombreux produits de bouche de qualité, c'est également un territoire de mytiliculture, de pêche, d'ostréiculture, de maraichage, d'élevage porcins.

Depuis 2007, l'Office Communautaire a entrepris un certain nombre d'actions pour valoriser la filière Gastronomie, dont une **association depuis 8 ans avec le festival Art Rock.**

Rock'n Toques et le festival Art Rock

En 2008, à l'initiative de l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, des chefs, des cavistes et des artisans de bouche décident de créer un collectif qui rassemble aujourd'hui 10 chefs, 1 crêpier, 2 maîtres pâtissier, 2 cavistes et un producteur de cidre pour mettre en avant la richesse de la gastronomie locale et le dynamisme du territoire lors du festival Art Rock, festival de musique pluridisciplinaire. C'est la naissance du collectif Rock'n Toques.

Depuis 8 ans le collectif anime donc un espace gourmet pendant le festival et propose plus de 20 plats et 10 desserts audacieux et originaux à base de produits locaux et de saison, cuisinés sous les yeux des visiteurs. Ce festival s'est déroulé cette année les 22, 23 et 24 mai. Un partage de la passion culinaire entre professionnels et visiteurs pendant 3 jours pour faire de la Baie de Saint Brieuc LA destination gourmande !



Rock'n Toques au Festival Art Rock

Le collectif Rock'n Toques participe également à de nombreux autres événements : Fête de la Gastronomie, opération Coquilles Saint-Jacques, Semaine Eurotoques...

Contact :

M. Didier SIMON

Directeur

Tél. : 02 96 33 32 50

direction@baiedesaintbrieuc.com

Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc

7 Rue Saint-Gouéno

22000 Saint-Brieuc

www.baiedesaintbrieuc.com

Les Routes du Comté

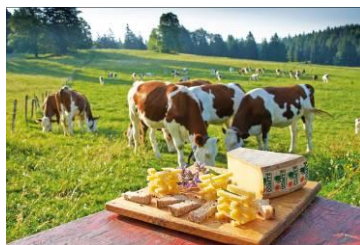
Candidature portée par le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Le réseau des « Routes du Comté » est un réseau qui reprend logiquement le territoire de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) Comté, qui s'étend sur le Jura, le Doubs (2 départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Ce territoire est évidemment accessible par tous les moyens de transport existants à ce jour.

Les Routes du Comté

Les Routes du Comté se basent sur le produit Comté AOP, un patrimoine partagé par tout un territoire, le Massif jurassien. Il n'appartient pas à ses seuls producteurs. Il est un élément de la fierté régionale et symbolise une histoire unique et forte entre les hommes et leur terre.

Les Routes du Comté constituent un réseau original et pluriel, fondé, en 2001, sur le principe du volontariat et sur le lien étroit qui unit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura.



Les Routes du Comté proposent une offre touristique tournée vers le terroir, diverse et originale, qui associe :

- Les exploitations agricoles ouvertes au grand public (24 en 2015),
- Les fromageries ouvertes aux visites ou avec magasin de vente directe (133 en 2015),
- Les caves d'affinage dont l'accès est possible et organisé (3 en 2015),
- Les musées fromagers et autres musées du patrimoine régional (32 en 2015), dont la Maison du Comté, à Poligny (14 000 visiteurs par an),
- Les étapes « gourmandes », promoteurs de la gastronomie régionale (75 en 2015),
- Les points de vente de Comté et de produits régionaux comtois (735 en 2015),
- Les hébergements à la Ferme (79 en 2015),
- Les innombrables idées de séjours thématiques,
- Les autres routes et réseaux touristiques régionaux
- Les événements et manifestations thématiques qui jalonnent les saisons,
- et bien sûr la totalité des institutions touristiques et Offices de tourisme situés dans la zone AOP, précieux et indispensables relais d'information...

Avec les Routes du Comté, le CIGC a mis en place un programme de promotion collectif et patrimonial. Elles constituent un outil d'aménagement et de développement local précieux pour la zone AOP Comté et permettent de véhiculer « autrement » l'image du Comté et de sa filière.

Contact :

Mme Florence Compagnon
Chargée de mission CIGC
Tél. : 03 84 37 37 00
f.compagnon@comte.com

CIGC – Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
39800 Poligny
www.comte.com

3 - EDEN, un concours européen et un réseau français

Les objectifs

Ce concours met en avant les valeurs, la diversité et les caractéristiques des destinations touristiques européennes dont le point commun est l'engagement envers une viabilité sociale, culturelle et environnementale. Ce projet améliore la visibilité de destinations peu connues, grâce à la mise en réseau des destinations récompensées en Europe via une plateforme internet qui encourage des échanges d'expériences et de savoir-faire.

Il contribue à diffuser dans l'Union Européenne les pratiques durables appliquées dans les destinations choisies. Il vise aussi à désengorger les destinations trop fréquentées, en encourageant la désaisonnalisation.

Thématiques et lauréats des éditions précédentes

Depuis le lancement du concours, les thèmes suivants ont été retenus : patrimoine local immatériel (2008), les espaces protégés (2009), les espaces aquatiques (2010), les sites reconvertis (2011), tourisme et accessibilité (2013), tourisme et gastronomie locale (2015).

La France, qui participe au concours depuis 2008, a récompensé 6 lauréats,

- la « Route Touristique des Vins du Jura » en 2008,
- le « Parc Naturel des Vosges du Nord » en 2009,
- le « Grand Site du Marais Poitevin » en 2010,
- la « Piscine de Roubaix » en 2011,
- le « Parc Naturel Régional du Morvan – Morvan pour tous » en 2013,
- « Tournus et le Tournugeois » en 2015.

Un réseau EDEN français

En 2012, en lançant le site web dédié aux Destinations touristiques européennes d'excellence en France, le Ministère en charge du Tourisme (DGE) et Atout France affirmaient leur volonté de mieux faire connaître le réseau EDEN en France et sur certains marchés internationaux ciblés (Allemagne, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Italie et Espagne).

www.eden-france.com

Les critères d'éligibilité

Pour être sélectionnées, les destinations candidates devaient répondre aux critères d'éligibilité définis par la Commission Européenne :

- Être une destination émergente à fréquentation modérée en phase de développement. Le taux de fréquentation touristique doit être bas à très bas en comparaison de celui des zones touristiques habituelles ;
- Avoir désigné un « porteur de projet » clairement identifié, capable de réunir les acteurs locaux des différents secteurs intervenant dans l'offre de « tourisme gastronomique » ;
- Présenter une offre touristique représentative au regard de l'offre touristique globale du territoire ;
- Démontrer la mise en œuvre effective d'une stratégie de développement touristique économiquement viable ;
- Proposer l'offre touristique depuis plus de 2 ans (avant 2013).

Les critères de sélection

Les principaux critères de sélection pour les destinations candidates sont les suivants :

- Etablissement du lien entre tourisme et gastronomie : destination qui propose une expérience touristique autour de la restauration, des produits agro-alimentaires locaux avec comme objectif de mettre en valeur le savoir-faire culinaire ;
- Richesse de l'offre proposée : mise en valeur de l'expérience gastronomique locale à travers des initiatives originales et variées (un événement gastronomique, un marché traditionnel, un itinéraire gastronomique et la mise en avant des relations étroites entre producteurs locaux et restaurateurs...) ;
- Inscription du tourisme gastronomique dans une stratégie touristique globale pour le territoire ;
- Sensibilisation des acteurs locaux à la mise en valeur du projet et sensibilisation de la population locale à travers des initiatives originales et innovantes ;
- Développement d'une offre touristique multisaisons (manifestations en haute ou basse saison) et accessible pour tous ;
- Politique de communication et de commercialisation : actions de promotion de l'offre touristique gastronomique visant à capter et fidéliser les clientèles touristiques, dont l'utilisation des nouvelles technologies pour présenter l'offre touristique.

Le jury

Le jury 2015 était composé des personnalités suivantes :

- Emma DELFAU, Sous-directrice du Tourisme à la Direction Générale des Entreprises (DGE), co-présidente du jury,
- Christian MANTEI, Directeur Général de Atout France, co-président du jury, représenté par Bénédicte MAINBOURG, Directrice de la Formation aux métiers du tourisme et du centre de ressources de Atout France,
- Michel DURRIEU, Responsable du pôle Tourisme au Ministère des Affaires Etrangères et du Développement international,
- Francis ATTRAZIC, Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs de France,
- Hugues BEESAU, Directeur du Pôle Prospective et Innovation Rhône-Alpes Tourisme,
- Roland BERNARD, Président de la Commission Tourisme à la CCI France,
- Danielle BONNET, directrice administrative et financière d'Offices de Tourisme de France, représentée par Yannick BERTOLUCCI, chargé de mission Administration et Relations Institutionnelles,
- Véronique BRIZON, Directrice du Réseau National des Destinations Départementales (RN2D), représentée par Cécile URVOY,
- Alain CIRELLI, gérant de l'espace « Le Purgatoire »,
- Viviane COURSIERES, représentante de l'Itinéraire Iter Vitis France,
- Bruno de Monte, directeur de l'Ecole Ferrandi,
- Francis KORNPBST, Président des Sites Remarquables du Goût.

Les 26 destinations du réseau EDEN français

DESTINATIONS TOURISTIQUES EUROPÉENNES D'EXCELLENCE European Destinations of Excellence (EDEN)



Allez à la rencontre des destinations EDEN !
26 destinations ont été sélectionnées pour
la qualité et la diversité de leur offre, dans le
respect du développement durable du tourisme.
Composez vos circuits hors des destinations
touristiques traditionnelles.

www.eden-france.com



Annexe – Le lieu d'accueil de la cérémonie de remise des prix EDEN 2015



Le 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.

Il se déploie sur deux niveaux :

D'une part, un espace de réception et d'exposition modulable de 100m² 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 80m² et d'une cuisine intimiste de 20m².

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.

Le Purgatoire - 54 Paradis

54 rue de Paradis

75010 PARIS

www.le-purgatoire-paris.fr

Tel. : +33 1 48 78 77 13