



DESINARE

À FLORENCE

Mitonné dans les murs de l'inclassable et incroyable maison florentine Riccardo Barthel, le convivium-concept Desinare réinvente les plaisirs gustatifs, éducatifs, artistiques et marchands de la cuisine et de la table, bonne manières comprises. Une vitrine-école à l'italienne, entre tradition réconfortante renouée et hédonisme gastro-contemporain contagieux.

Concocted within the walls of the amazing, genre-breaking Florentine house of Riccardo Barthel, convivium/concept Desinare reinvents gustatory, instructive, artistic and retail culinary delights, with proper manners, if you please. An Italian-style school/showcase, somewhere between rediscovered, comforting tradition and contagious gastro-contemporary hedonism.

**CUISINE
ET INDÉPENDANCE**

LA VILLE

Capitale de la Toscane, capitale artistique et touristique, Florence est aussi un bastion de l'oeno-gastronomie italienne. Le berceau d'un art-de-vivre envié (et copié) dans le monde entier. Traversée par l'Arno, la ville où tout le monde se déplace à pied, se découpe en plusieurs quartiers. Situé sur l'autre rive du fleuve, d'où son nom, l'Oltrarno fut longtemps un faubourg où s'étaient établis ateliers, fabriques et autres officines artisanales. Idem pour les antiquaires, la plupart ayant pignon sur rue, notamment en bordure de l'étroite via dei Serragli, frontière entre les quartiers Santo Spirito et San Frediano, et assurément l'artère la plus longue de la ville. Palais, couvents, églises : au fur et à mesure que la via file droit vers le sud, les bâtiments se font plus humbles, plus rustiques, bien qu'ennoblis par la patine des siècles. Ici, comme partout en ville, le numéro civique des rues s'accompagne d'un « r » noir (nero) ou rouge (rosso). Noir pour les maisons privées et les bureaux ; rouge pour les commerces, magasins, restaurants, etc... Via dei Serragli, Desinare se trouve au 234 r rosso....

THE CITY

The capital of Tuscany, and an artistic and touristic destination, Florence is also a bastion of Italian oeno-gastronomy. The heartland of a lifestyle that is envied (and emulated) throughout the world. Traversed by the Arno, this city where everyone walks is divided into several neighborhoods. Located on the opposite side of the river, hence its name, the Oltrarno has long been a district where workshops, small factories and other artisanal outlets were located. Such was also the case for antique shops, most of which were shopfronts, notably along the narrow via dei Serragli, the border between the Santo Spirito and San Frediano neighborhoods, and assuredly the longest thoroughfare in the city. Palaces, convents, churches: as the via runs on toward the south, its buildings become more humble and more rustic, though they remain ennobled by the patina of centuries past. Here, as everywhere in the city, street numbers are designated with a black (nero) or red (rosso) "r". Black for private residences and offices; red for commercial establishments, shops, restaurants, etc... On Via dei Serragli, Desinare can be found at number 234 r rosso....



UN ESPACE :

Une histoire, avant tout : celle de Riccardo Barthel, fameux décorateur, devenu haute référence florentine en matière de décoration et reconstitution à l'ancienne de cuisines, salles-de-bains et autres pièces de la maison, mutées en pièces de convoitise. Murs tapissés de céramiques et faiences produites dans les ateliers attenants, lumières recherchées, meubles d'office et de métier, robinetterie précieuse, armoires-glacières, parquets raffinés, sanitaires de style grand-hôtel : Barthel a également réalisé le décor de plusieurs établissements florentins et « fourni » les beaux bains de nombreux hôtels de luxe à Florence et des plus belles maisons de la planète. C'est dans son pittoresque labyrinthe rose d'ateliers, laboratoires et show-rooms que Barthel abrite depuis quelques mois Desinare, concept de convivialité culinaire élaboré autour de la chair et de la chèrè – cuisine, arts de la table, ustensiles, aliments solides et liquides, design, pédagogie – par un trio de bon-vivants tombés au berceau dans les bonnes choses. Une année d'élaboration et de travaux plus tard, embarquant un bataillon émérite de cuisiniers, chefs, œnologues, photographes, gourmets pros, écrivains, animateurs télé et sourceurs, Desinare a ouvert ses portes, sa table du chef, son école de cuisine, ses cours de dégustation, et son magasin avec vitrine sur rue où sont vendus appareils et ustensiles, vaisselle, verrerie, linge de table, etc... Véritable cuisine de famille dans les murs d'une grande maison, Desinare s'aborde comme une expérience sensorielle, sensuelle et pédagogique de l'excellence italienne en général et des plaisirs de la table à la toscane en particulier.

A SPACE:

A story, first and foremost: that of Riccardo Barthel, renowned decorator, and a leading Florentine authority in decor and antique restoration of kitchens, bathrooms, and other rooms in the house, transformed into spaces that inspire envy. Walls covered in ceramics and tiles produced in adjoining workshops, much sought-after lighting, pantries and cabinets, faucets in precious materials, icebox-cabinets, elegant parquet flooring, grand hotel-style bathroom fixtures: Barthel also created the décor of several Florentine establishments, and "furnished" the gorgeous bathrooms of a number of luxury hotels in Florence as well as in some of the most beautiful homes on the planet. It is in his picturesque pink labyrinth of workshops, laboratories and showrooms that Barthel has hosted, for several months now, Desinare, a convivial culinary concept built around good meat and good eats –cuisine, tableware, cookware, solid and liquid foods, design, culinary education– led by a trio of bon vivants who have returned to their roots, back to the finer things in life. After a year of work and renovations, with a distinguished battalion of cooks, chefs, oenologists, photographers, pro gourmets, writers, TV personalities, and sourceurs on board, Desinare opened its doors, its chef's table, its cooking school, its tasting courses, and its shop with street front windows, where kitchen equipment and cookware, plates, glassware, table linens, and more, are sold... With real home cooking within the walls of a great home, Desinare is best approached as a sensory, sensual and educational experience in Italian excellence, more generally, and of Tuscan culinary delights, more specifically.



CUISINE AND INDEPENDENCE

DESINARE

AT
RICCARDO BARTHEL

PORTRAIT : FRANCESCO BARTHEL, ALESSANDRO GRASSI & CLAUDIO MARIOTTINI

Ils sont trois. Trois Florentins grand teint. Trois épicuriens apôtres du *bello dentro* – beau à l'intérieur. Soit, par ordre alphabétique : Francesco Barthele, ici chez lui ; Alessandro Grassi, fondateur de l'agence de RP Grassi+Partners opérant à Milan, Florence et Londres et spécialisée dans le lifestyle, le design et le food&wine ; Claudio Mariottini, propriétaire de l'agence de publicité florentine The Branding Crew, active sur les champs de la mode, du nautisme, et aussi du design et du food& wine. Ensemble, ils ont imaginé Desinare comme un retour aux fondamentaux de la culture du bien vivre autour de la table. Soit la cuisine, le vin, les amis, la famille, les belles et les bonnes choses. Entourés des meilleurs dont le chef Arturo Dori (ex-proprétaire du restaurant renommé Cavolo Nero), ils ont aussi rameuté les meilleurs fournisseurs, de Gaggenau à Bitossi Home, de Staub à KitchenAid, mis en place leurs cours de cuisine et de bon ton, leurs cours de table design et de food imaging, ravivant ainsi un mot florentin tombé en désuétude : desinare signifiait autrefois le temps pris par la famille autour d'une table pour déjeuner ou pour dîner. Hier marqueur de rituel entre manger et converser, Desinare est aujourd'hui le relais nourri d'un échange frizzante entre trois hommes et leurs amis venus de près comme de loin.

A PORTRAIT: FRANCESCO BARTHEL, ALESSANDRO GRASSI & CLAUDIO MARIOTTINI

There are three of them. Three dyed-in-the-wool Florentines. Three epicures who are apostles of *bello dentro* – beauty inside. That is to say, by alphabetical order: Francesco Barthele, who is at home here; Alessandro Grassi, founder of the Grassi+Partners P.R. agency operating in Milan, Florence and London and specialized in lifestyle, design and food&wine; Claudio Mariottini, owner of Florentine advertising agency The Branding Crew, active in the fashion, yachting, design and food&wine worlds. Together, they envisioned Desinare as a return to the fundamental principles of living well around the table. In other words, cuisine, wine, friends, beautiful things, and fine living. Surrounded by the very best in their fields, including chef Arturo Dori (former owner of famous restaurant Cavolo Nero), they also rounded up the top suppliers, from Gaggenau to Bitossi Home, and from Staub to KitchenAid, and set up their fashionable cooking classes, and their courses in table design and food imaging, thus reviving a Florentine term that had fallen by the wayside: desinare once meant the time spent with family around the table having lunch or dinner. Formerly referring to the ritual of eating and conversing, Desinare is now the nourished extension of a frizzante encounter between three men and their friends come from near and far.



DESINARE
À FLORENCE

LES VISAS POUR LE SUCCÈS THEIR PASSPORTS TO SUCCESS

- S'investir dans un projet unique par idéal hédoniste et vital à la fois.
- Investir les murs vénérables et joyeux d'une adresse connue des initiés dans le monde entier.
- Réinventer un rituel régional pour faire rayonner une culture nationale puisée aux sources du terroir.
- Intéresser des talents venus d'horizons différents pour créer un univers homogène ouverts à tous.
- Refaire de la table un centre d'intérêt gustatif, cognitif, instinctif avec satisfecit esthétique.
- Donner les cours de cuisine de 1 à 4 personnes et ouvrir la cuisine à des exercices nouveaux comme le table design, le food-imaging, sans oublier le retour aux bonnes manières.
- Organiser un feu nourri d'événements liés à la nature des lieux et aux plaisirs de la table.
- Getting involved in a unique project for both hedonistic and fundamental reasons.
- Anchoring this project within the venerable and jovial walls of an address known to insiders throughout the world.
- Reinventing a regional ritual in order to promote a national culture drawn from roots in the land.
- Inspiring talents from different walks of life to come together around a unified concept that is open to all.
- Making the table a gustatory, cognitive and instinctive center of interest once again, with top esthetic marks on the side.
- Providing cooking classes for 1 to 4 persons, and opening the kitchen to new uses such as table design and food imaging, without neglecting a return to proper manners.
- Organizing a constant roster of events related to the spirit of the premises and to culinary delights.

DESINARE
Via dei Serragli, 234r. Florence.
Italie
Tél : +39 055 221118
www.desinare.com

