

FUORISALONE

2017

4-9 APRILE

LET BOTTLES TALK!

LA SCENA

PRESENTA LA

PROPRIA

COLLEZIONE DI

WINE DISPLAYS

PRESSO FILIPPO

LA MANTIA OSTE E

CUOCO

La scena, società francese interamente dedicata al design e alla creazione di oggetti innovativi e servizi destinati al mondo del vino, dei liquori e di altri prodotti di lusso ha scelto la Design week di Milano per presentare la propria collezione di wine displays presso Filippo La Mantia Oste e Cuoco (Piazza Risorgimento, 2/A).

“**Let bottles talk!**”, il titolo dato alle installazioni, che saranno presentate nel noto ristorante milanese, introduce l’essenza del design dei prodotti stessi.

Quando il terroir, le storie, le passioni e le vite racchiuse
nelle **bottiglie di vino prendono vita**
per incontrare il terroir, le storie, le passioni e le vite
presentate nei piatti !

LA SCENA

in
FILIPPO LA MANTIA
OSTE E CUOCO

presentano

DESIGN WEEK
2017

Piazza
Risorgimento,
2/a

MILANO
4-9
APRILE

FILIPPO LA MANTIA
OSTE E CUOCO

LET BOTTLES TALK!

UNA ESPOSIZIONE DELLA COLLEZIONE DI HOME WINE DISPLAYS BY LA SCENA, BORDEAUX.



Oggetti trasparenti che rappresentano una sintesi tra la **tradizione** (la classica cassa di legno bordolese da sei bottiglie) e l’**innovazione** (la materia con cui è realizzata), con lo scopo di **reinventare le regole** nel mondo del vino e degli alcolici.

Jean-Michel Marle (fondatore della società La Scena di Bordeaux, Francia - www.lascena.com), concepisce per la prima volta le sue creazioni nel 2014 quando da direttore di tre chateaux bordolesi produttori di vino cerca un elemento di **arredo e design** che possa accogliere ed esaltare le sue bottiglie, rendendole visibili nella loro bellezza più pura.

"La Scena" è infatti concepita come un oggetto innovativo che rivela ed esalta le bottiglie, andando oltre alle classiche casse e ai packaging che solitamente nascondono il loro contenuto.

Il prodotto si presenta come un nuovo simbolo di **design, intelligente e contemporaneo**, artigianale e lussuoso, un oggetto dedicato a tutti gli spazi, dalle cantine ai negozi, dai ristoranti agli hotel, senza dimenticare le case.

Dopo un lungo concepimento, i prodotti sono finalmente pronti ad invadere il mercato, e la **Milano design week 2017** rappresenta il luogo perfetto per presentarsi al grande pubblico.



Dal 4 al 9 aprile, il ristorante Filippo La Mantia Oste e Cuoco accoglierà nella sua sala del piano terra la gamma dei prodotti de La Scena con una presentazione semplice, essenziale, elegante e... luminosa... **E le bottiglie di vino si riveleranno finalmente in tutta la loro bellezza.**

Il ristorante milanese rappresenta lo scenario perfetto per presentare al pubblico i prodotti de La Scena.

LET BOTTLES TALK!

Quando il terroir, le storie, le passioni e le vite racchiuse nelle bottiglie di vino prendono vita per incontrare il terroir, le storie, le passioni e le vite presentate nei piatti !

Gli spazi di Piazza Risorgimento condividono con le creazioni della società francese la stessa **filosofia di design**, l'**eleganza**, la **purezza**, la **trasparenza**, la **luce**.

Ma allo stesso tempo **La Scena** condivide con **Filippo La Mantia** la stessa **filosofia** nell'esaltare il **vino** e gli **alimenti**.

L'"Oste e Cuoco", come ama definirsi, descrive il proprio rapporto con la **cucina come un rapporto sentimentale** da non tradire e nella sua cucina **la materia prima è fondamentale**. Il basilico, la menta, il finocchietto fresco, le melanzane, le arance... sono tutti **sapori** e **profumi** che La Mantia porta sempre con sé, come **la sua terra, i ricordi di infanzia, le persone, le atmosfere**.

Ecco che allora l'incontro immaginifico de La Scena con Filippo La Mantia può riassumersi in un incontro tra l'esaltazione del Vino e l'esaltazione degli ingredienti dei piatti.

Let bottles talk! ...è quando il terroir, le storie, le passioni e le vite racchiuse nelle bottiglie di vino prendono vita per incontrare il terroir, le storie, le passioni e le vite presenti nei piatti.



FILIPPO LA MANTIA

Oste e Cuoco

*Piazza Risorgimento, 2/A
Milano*

Tel. 02 70005309

www.filippolamantia.com

reservations@filippolamantia.com



Durante la Design Week, dal 4 al 9 aprile, saranno presentati al pubblico tre prodotti

La Scena Original Edition – Grand Cru

La prima creazione della società francese, classica, pura, prodotta totalmente a mano, così come è stata concepita. Una perfetta replica della tradizionale scatola di legno dei Grand Cru di Bordeaux, in tutta la sua bellezza trasparente.

Descrizione del prodotto: Cassa in PMMA - Vetro acrilico. Completamente trasparente e resistente ai raggi UV. Il prodotto è caratterizzato dall'originale brevetto dell'Air Lock System che lascia le bottiglie "respirare".

Uno

L'evoluzione "Prêt à Porter" dell'original edition. Le stesse caratteristiche per una luminosa cassa da una bottiglia, pronta a divenire lo scenario più puro per il vino.

Aria

Dalla collaborazione con la società italiana **Italesse**®, la nuova generazione de La Scena, un prodotto disegnato in Francia e prodotto in Italia.

Una cassa universale creata per accogliere diversi formati di bottiglie in una edizione in serie, che può anche diventare un meraviglioso ice bucket.

Maggiori informazioni sul sito www.lascena.com

Se siete amanti del design innovativo, del vino e del cibo, questo è l'evento che fa per voi, da Filippo La Mantia Oste e Cuoco, concepito come locale sempre aperto, potrete fare colazione, prendere un caffè, pranzare, fare un aperitivo o cenare, avendo l'occasione di vedere queste creazioni magiche, **let bottles talk!**

Il ristorante Filippo La Mantia Oste e Cuoco è aperto dal lunedì al venerdì dalle 8 a mezzanotte, il sabato dalle 9 a mezzanotte e la domenica dalle 9 alle 15. **Si consiglia la prenotazione.**

LET BOTTLES TALK!

UNA ESPOSIZIONE DELLA COLLEZIONE DI HOME WINE DISPLAYS BY LA SCENA, BORDEAUX.

Per maggiori informazioni
si prega di contattare

LA **S** SCENA

PAOLO LAURIA
Direttore Marketing

www.lascena.com
info@lascena.com

L'evento è realizzato grazie
al contributo di

FILIPPO LA MANTIA
OSTE E CUOCO



ENGLISH

LET BOTTLES TALK!

LA SCENA PRESENTS ITS COLLECTION OF WINE DISPLAYS IN THE RESTAURANT FILIPPO LA MANTIA OSTE E CUOCO.

La Scena, French company entirely dedicated to **design and creation of innovative objects and services related to the world of wine & spirits**, chose the Milan Design Week to present its collection of wine displays in the restaurant **Filippo La Mantia Oste e Cuoco** (Piazza Risorgimento, 2/A).

“**Let bottles talk!**”, the title of the event, which will be presented in the famous Milanese restaurant, introduces the essence of the designed pieces themselves.

They are transparent scenes inspired by the original Bordeaux six bottles wooden box, reinventing the codes from tradition and innovation.

Jean-Michel Marle (founder of the company La Scena, Bordeaux, France - www.lascena.com), designed the first project in 2014, when he was the managing director of three Wine estates in Bordeaux - Médoc. He was looking for a new element of domestic furniture, to shape the ultimate beauty of his bottles in a transparent vision.

"La Scena" is conceived as an **innovative object** that reveals and glorifies the wine and spirits bottles, she comes as **a new symbol of contemporary smart design**, handcrafted piece dedicated to all spaces, from cellars to shops, from restaurants to hotels and interiors, inspiring new luxury for new times.

After a long and fine conception, La Scena creations are ready to invade the market ; Milan Design Week 2017 coming as the perfect place for their first international display.

From April 4th to 9th, the restaurant Filippo La Mantia Oste e Cuoco will host La Scena range of products in its lounge - ground floor, in a pure prestige presentation ... revealing **wine bottles as stars** in their transparent Scene.

The Milanese restaurant embodies here the ideal scenario to highlight La Scena products, to the attention of a passionate public. Spaces in Piazza Risorgimento share with the French company their full **design philosophy**, in **elegance** and **fascinating transparency**.



La Scena shares with Filippo La Mantia the same vision in glorifying wine and food.

The “Oste e Cuoco”, as he likes to define himself, describes the cuisine as a relationship that has no to betray and ingredients are essential. Basil, mint, fresh fennel, eggplant, oranges ... all taste and scents that La Mantia always brings with him, as well his land, memories of childhood, people, and atmospheres.

So the meeting of La Scena with Filippo La Mantia can be summed up in the passionate marriage of the glorified wine and the exaltation of dishes and their ingredients.

Let bottles talk! ... It is when the terroir, the stories, passions and lives enclosed in bottles of wine come to life to meet the terroir, the stories, the passions and the lives present in the dishes.

During the Design Week, from April 4th to 9th, three creations will be presented:

La Scena Original Edition – Grand Cru

La Scena as she was born. A perfect replica of the traditional Bordeaux Grand Cru Classé wooden box, but in all its transparent beauty.

Product description: Case in PMMA - Acrylic glass. UV light resistant and totally transparent. This product is characterized by the original and patented Air Lock System, which lets your bottles "breathe".

Uno

The "Prêt à Porter" evolution of original edition. Same features for a light case one bottle, ready to become a pure scenario for a wine.

Aria

Born from the exclusive partnership with the Italian company **Italesse**®, the new generation of La Scena, product designed in France and made in Italy.

Universal box created to accept different bottle shapes, which can also become a wonderful ice bucket due to a mix of molded and handcrafted production.

More information on www.lascena.com



If you are a lover of innovative design, wine and food, this is the event for you, at Filippo La Mantia Oste e Cuoco, conceived as space always open, you can have breakfast, a coffee, a lunch, enjoy the aperitivo or dinner, with the opportunity to see these magical creations, so **let bottles talk!**

The restaurant Filippo La Mantia Oste e Cuoco (Piazza Risorgimento, 2/a) is open from Monday to Friday from 8 to midnight, Saturday from 9 to midnight and Sunday from 9 to 15. **Reservation is recommended.**

Filippo La Mantia Oste e Cuoco
Piazza Risorgimento, 2/a, 20129 Milano, Italia
www.filippolamantia.com
+39 02 7000 5309

LET BOTTLES TALK!

UNA ESPOSIZIONE DELLA COLLEZIONE DI HOME WINE DISPLAYS BY LA SCENA, BORDEAUX.

For more information
please contact

LA **S** SCENA

PAOLO LAURIA
Marketing Director

www.lascena.com
info@lascena.com

The event is possible thanks to

FILIPPOLA MANTIA
OSTE E CUOCO

