

DICEMBRE '22 - GENNAIO '23

EDIZIONE ITALIANA

marie claire

Maison

MILANO
LOS ANGELES
PALERMO
DIMORE
ICONE DI
STILE

Benvenuti a casa
HAPPY 2023

UNO SGUARDO AL DESIGN CHE DEFINISCE
I NUOVI PARAMETRI DEL LUSSO





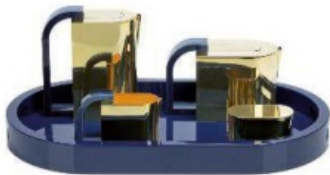
CHIARA ANDREATTI REALIZZA PER **GERVASONI** LA COLLEZIONE GUNA A CUI APPARTIENE IL TAVOLINO BASSO, CON UNA BASE SCULTOREA, SIA DA INTERNO CHE DA ESTERNO.



LA CLASSICA BERGÈRE TROVA NUOVA ESPRESSIONE IN MAYU, DISEGNATA DAL DUO SVEDESE FRONT PER **FRIGERIO**. DISPONIBILE IN TESSUTO, PELLE O IN COMBINAZIONE DELLE DUE.



IN TASCA, IN BORSA O IN UN BAGAGLIO: LA POCHETTE PORTA FILTRI TRAVEL DI **DAMMANN FRÈRES** È L'ACCESSORIO IDEALE PER AVERE SEMPRE CON SÉ FINO A SEI BUSTINE DI TÈ ED INFUSI.



L'ORA DEL TÈ È PIÙ CHE MAI SOFISTICATA CON IL SET OBELISC DI **ARMANI/CASA**. COMPRENDE VASSOIO, CAFFETTIERA, LATTIERA, ZUCCHERIERA E TEIERA.

1. La teiera in ghisa di **H&H** mantiene a lungo il calore e inalterato l'aroma delle foglie del tè. € 59,90

2. Colino da tazza firmato **La via del tè**, con piattino salva gocciola. € 14,50

3. Acqua minerale naturale **Lurisia**. Con ph 6,7 si presta per la preparazione del tè.

4. Samovar in metallo argentato, **Schiavon**.

5. Tazza da tè con piattino della collezione Balcon du Guadalquivir, celebra gli elementi ornamentali in ferro battuto delle città andaluse, **Hermès**. € 145

6. Earl Grey French Blue è un tè nero setoso di **Marriage Frères**. € 18

7. Bollitore Artisan di **KitchenAid** in metallo, permette di regolare e controllare la temperatura dell'acqua. € 219



L'ora del tè

IL MOMENTO SLOW PER SÉ E PER GLI ALTRI

All'inglese, classico con torte e sandwich, all'italiana con la biscotteria secca, o in versione natalizia, per ricevere amici e parenti nei giorni delle Feste. La cerimonia del tè è tutt'altro che un'occasione "all'antica", ma un'idea assolutamente contemporanea per ricevere - o un rito per rilassarsi durante una giornata. Può essere intimo ed essenziale o per accogliere gli ospiti con un buffet di dolci degno della corte di Marie Antoinette, ad ognuno il suo. Come farlo? Basta leggere la confezione, ma per gustarlo abbiamo chiesto consiglio a Nodira Narimova, Tea Master certificata e responsabile di Dammann Frères Italia.



L'ARTE DELLA DEGUSTAZIONE

Il tè ha bisogno di tempo, e non solo per l'infusione. Per apprezzarlo servono i cinque sensi e 15 minuti da dedicare a se stessi. Il tè si giudica con gli occhi: colore, dimensione e forma delle foglie, regolarità e bellezza. Se ne sente il profumo prima di ricoprirle di acqua. Poi si valuta colore, limpidezza, aspetto dell'infusione. Infine con l'olfatto e il gusto si distinguono rotondità, dolcezza, forza, astringenza e il bouquet aromatico del tè. Dolce, amaro, acido, umami e un universo infinito di sensazioni: vegetale, legnoso, floreale, marino... C'è chi ama le note di sottobosco o affumicate, chi il tè più fruttati o agrumati. Concentrarsi nella degustazione aiuta a scoprire i propri gusti e ad apprezzare poi il piacere della propria tazza di tè.