

RIVISTA INTERNAZIONALE  
DI ARREDAMENTO  
DESIGN  
ARCHITETTURA



# AD

N. 274 - MARZO 2004  
€ 4,50 Italy only  
SPED. ABB. POST. - 45% - ART. 2  
COMMA 20/B LEGGE 662/96 - CMP VR

## ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIU' BELLE CASE DEL MONDO

EDIZIONE ITALIANA

**IN VIAGGIO:  
NEL PAESE DEL COGNAC**



**SPECIALE: VIVERE ALL'APERTO**

EDIZIONI CONDÉ NAST

# Una giornata particolare

**Il Restaurant cocktail café Noy a Milano, luogo d'incontro all'insegna del gusto e del relax dalla prima colazione al dopocena**

**U**n'atmosfera discreta e rilassante, dai toni quieti e nitidi, palcoscenico ideale per accogliere e dare risalto ai piatti, protagonisti del piacere della tavola. Comodi divani, file ordinate di tavoli pronti a essere disposti a seconda delle esigenze del convivio, luci forti o soffuse che si adeguano all'ora del giorno, fiori, profumi, musica e colori che concorrono, in una sinfonia ben orchestrata, a mettere a proprio agio chi desidera dedicarsi al gusto del cibo e, allo stesso tempo, alla cura di sé. E così, dell'affannato ritmo metropolitano di Milano svanisce anche il ricordo una volta entrati nell'oasi dei piaceri e della tranquillità del Restaurant cocktail café Noy, locale d'incontro nel cuore della città nato da un'idea di Alessandro Sassone, concessionario di auto BMW e proprietario dello spazio, e dell'imprenditore Paolo Janni, che per rea-

*continua a pagina 136*



Fotografia di Graziano Villa



**SOBRIA ELEGANZA**

*SOPRA: Alfonso Montefusco, chef del Restaurant cocktail café Noy, a Milano.*

*QUI A SINISTRA: una zona del locale riservata alla prima colazione, al pranzo e all'aperitivo.*

*Lo spazio è stato ristrutturato dall'architetto Silvio Maglione e arredato dalle interior designer Daniela Micol Wajskol e Valentina Russo.*

*I mobili sono stati realizzati su disegno da Alessandro Agrati; luci di Pollice*

*Illuminazione. GRAMMUN*

ARREDI E AROMI

Veduta del negozio Habits Culti, di Alessandro Agrati, uno spazio dedicato al piacere e al benessere dove sono proposti fiori, vetri, profumi, cioccolato, caffè, tè e tisane.

UN ITINERARIO SENSORIALE  
ATTRAVERSO I PIACERI  
DEL CIBO E LA CURA DEL CORPO

lizzare il progetto avevano bisogno del tocco di un artista. Artefice di questo tempio del benessere, mago dell'appagamento della mente, del cuore e dei sensi, attento regista dei riti che scandiscono la giornata – dalla colazione al *relax time* del dopocena – e soprattutto protagonista dei fornelli è lo chef Alfonso Montefusco, la cui sensibilità estetico-culinaria deriva dal piacere della tavola ereditato dalla sua origine napoletana e dagli anni trascorsi in Spagna e da una vasta esperienza maturata in Giappone, dove la raffinatezza ha raggiunto vette ineguagliate, e in America, Paese che tutto accoglie e tutto trasforma.

“La passione per il mio lavoro nasce dal gusto dell'ospitalità, dal desiderio di stare insieme, della condivisione. La mia è una cucina contemporanea, che guarda al futuro ma senza essere estrema”, racconta Montefusco, che predilige le cotture brevi, mescola con accurata semplicità il dolce e l'amaro e il piccante, ama scegliere personalmente le materie prime e presta particolare attenzione alle guarnizioni, all'amalgamarsi di profumi e

continua a pagina 138

