

# TABLE NOIR

## Internationale stjernearkitekter designer bestik i samarbejde med dansk brand

Nu har du chancen for at få stemningen fra en helt speciel toprestaurant med hjem i privaten. Table Noir lancerer et nyt bestiksæt, skræddersyet til Restaurant Barr i København. Bestikket er designet af de internationale stjernearkitekter Snøhetta i tæt samarbejde med Table Noir.

### Historien

Table Noir udvælger hvert år en af verdens bedste restauranter til at få designet skræddersyet service specielt til denne restaurant. Efterfølgende sælges servicet også på tablenoir.com og i udvalgte designbutikker, så alle får mulighed for at dække op derhjemme, ligesom hvis de er på en restaurant i verdensklasse.

Forrige år valgte Table Noir Michelin-restauranten 108 i København som partner. Sammen designede de et bestiksæt, der har fået den store anerkendelse af at være repræsenteret i Designmuseum Danmarks permanente udstilling sammen med en række andre danske designklassikere.



### Årets partner

I 2018 har Table Noir udvalgt Restaurant Barr i København til at få et skræddersyet design specielt til deres restaurant og stemning. Table Noir designed for Barr er designet af det anerkendte, norske arkitektur- og designfirma Snøhetta i tæt samarbejde med Table Noir. Sammen har de taget udgangspunkt i ønsket om at skabe et velkendt bestiksæt, lavet til perfektion og med tydelige æstetiske referencer til restaurantens unikke arkitektur og skræddersyet til den hyggelige atmosfære, som Restaurant Barr ønsker at give gæsterne.

### Bestik, der passer til maden

Executive Chef og co-founder Thorsten Schmidts vision med Restaurant Barr er at lave et restaurantkoncept baseret på det kulturelle område, hvor byg dyrkes som afgrøde – et koncept, der balancerer arv, tradition og nye opdagelser. Navnet barr er det gamle nordiske ord for byg, og derfor er det ikke tilfældigt, at Barr serverer mad med inspiration fra "øl-bæltet", der løber fra Benelux til Norge. Overalt i restauranten er der brugt mikroskopiske elementer fra byggen – både i vægge, lofter og helt ned til det mindste element i restauranten; bestikket.

Table Noir designed for Barr har en behagelig stenvasket vintage-finish, der ligesom maden giver en fornemmelse af noget, man kender. Tanken er, at man skal føle sig hjemme – gerne hjemme hos ens bedsteforældre. En følelse af perfektion og de bedste råvarer og materialer.

*"Restaurant Barr er valgt, fordi konceptet og personerne bag er fantastiske. Maden på Restaurant Barr er velkendte retter fra det geografiske område, hvor byg er en naturlig afgrøde. På Barr tilberedes de af nogle af verdens bedste kokke og til perfektion. Det er en stjernerestaurant, og derfor syntes vi, de fortjente at få et skræddersyet Table Noir-bestik, der er restauranten værdig. Vi valgte det anerkendte designfirma Snøhetta til at designe bestikket i samarbejde med os, og er glade for at kunne præsentere et design, der er helt unikt og klæder både Restaurant Barr – og middagsbordene hos dem, der vil dække op derhjemme som på en stjernerestaurant,"* siger Benjamin Folkmann Hansen, direktør og stifter i Table Noir.



*Pris og forhandler:*

**Table Noir designed for Barr**

*Fås i stenvasket finish samt mat satin-finish*

*Sæt til fire personer sælges samlet til DKK 1.799 (vejl. udsalgspris), NOK 2.299, EUR 245*

*Sættet leveres i elegant æske med designdetaljer fra Restaurant Barr.*

*Table Noir forhandles på [tablenoir.com](http://tablenoir.com).*

For yderligere information om Table Noir, kontakt Anja Hellberg, tlf. 2858 8076, [anja@fday.dk](mailto:anja@fday.dk).

### **5 raffinerede detaljer ved Barr-bestikket**

- Bestikket fås i to udgaver, mat satin og stenvasket, hvoraf den stenvaskede ligger på Barr. Overalt i restauranten er der brugt teksturer inspireret af mikroskopiske detaljer på bl.a. byg-korn (barr betyder byg på gammelnordisk) – detaljer, der blandt andet har inspireret til bestikkets stenvaskede overflade og eksklusive emballage. Desuden kan den særlige, vintage finish holde til daglig håndtering og opvask i en restaurant – eller mange år i et privat hjem – uden at ændre udtryk. Finishen giver samtidig en blød, varm og hyggelig overflade. Begge varianter er velegnede til maskinopvask.
- Materialet er rustfrit stål, der er nænsomt forarbejdet i hånden for at fjerne alle skarpe kanter – også mellem gaflens tænder.
- En særlig designdetalje i restauranten er en markant 'indhøvling'/fure i al træværket. Den fure går igen i bestikkets skaft. Furen gør desuden bestikket utrolig behageligt at spise med, da pegefingern naturligt hviler i furen.
- En anden næsten usynlig detalje ses på undersiden. Her sørger en diskret, plan flade for, at bestikket ligger stabilt på bordet uden at vippe.
- Alle dele er minutiøst afstemt i vægt og dimensioner, så de ligger let og afbalanceret i hånden.