

## Florence - Mode et cuisine

□

### Mode

Florence a une longue tradition de la mode. L'industrie de la haute couture est importante: la ville s'enorgueillit de maisons de mode célèbres telles Gucci, Salvatore Ferragamo, Enrico Coveri, Roberto Cavalli, Emilio Pucci, Patrizia Pepe, Conte of Florence, et beaucoup d'autres. La majorité de ces enseignes sont concentrées dans le secteur des commerces de luxe des Via Tornabuoni et Via della Vigna Nuova. C'est à Florence que s'est tenue en 1951 le premier défilé de haute couture italien, via dei Serragli. La ville abrite depuis cette date une série d'évènements de mode prestigieux : Pitti Imagine, qui se tient chaque année dans différents lieux de la cité. Parmi eux, le Pitti Uomo, né en 1972, est un salon international de mode masculine qui se tient deux fois par an: c'est l'un des plus importants rendez vous du monde. Tous les ans également se tient le Percorsi di Moda a Firenze, une série de visites guidées permettant de visiter les lieux de création et les produits liés à la mode à travers la ville. Enfin, Florence possède une importante école de mode, le Polimoda Istituto Internazionale Fashion Design & Marketing, ainsi que l'Accademia Italiana, située au palais Pitti, école de mode, graphique et design.

Florence abrite l'unique musée italien dédié à la mode, la galerie des Costumes (dans les jardins du palais Pitti), et depuis 1995, s'est installé le musée Salvatore Ferragamo dans le palais Spini Feroni. La ville comprend également le musée Gucci, Piazza della Signoria à côté du Palazzo Vecchio. Il retrace l'histoire de la célèbre maison de luxe de sa création à nos jours.

### Cuisine

La cuisine florentine est caractérisée par quatre éléments fondamentaux :

- le pain toscan ;
- l'huile d'olive extra vierge ;
- la viande ;
- le vin de Chianti.

Parmi les plats typiquement florentins :

- bifteck à la florentine ;
- soupe de pain à la florentine ;
- lampredotto ou tripes à la florentine ;
- pois à la florentine ;
- la panzanella (salade à base de pain et de tomates) ;
- cervelle à la florentine ;
- purée à la florentine ;
- le zuccotto (dessert appelé en français « bombe glacée ») ;
- crêpes à la florentine.