



MU
MAC



MU
MAC

FRANÇAIS

MUMAC.IT



MUMAC

LE MUSÉE
DE LA MACHINE À CAFÉ

ACCESSIBILITÉ

 accès handicapés

 change bébé

SERVICES

 vestiaire

 app audioguide

 cafétéria

 boutique/librairie

RÈGLEMENT DE LA VISITE



HORAIRES D'OUVERTURE :
<http://mumac.it/visit/?lang=en>

pour événements, ouvertures extraordinaires, rendez-vous, veuillez consulter le calendrier mis à jour :
www.mumac.it/news-events-2/?lang=en



COMMENT ARRIVER AU MUMAC

Via P. Neruda 2,
Binasco (Milano)

SANS VOITURE

1. Rejoindre la bouche de métro MM2 (ligne verte) Famagosta ; de cet endroit il est possible : soit de prendre le bus pour Binasco. Binasco ne dispose pas de station de taxis, mais il est toutefois possible d'aller jusqu'au MUMAC via P. Neruda 2 à pied en 10 minutes.
Soit de prendre un taxi (trajet 12 km).
2. Station de taxis piazzale Cadorna, Milan (MM 1 rouge et 2 verte) : distance de Binasco 21 km.
3. Station de taxis F.S. Gare Centrale (MM 2 verte et MM3 jaune) : distance de Binasco 23 km.
4. Station de taxis Aéroport de Linate : distance de Binasco 30 km.
5. Station de taxis Aéroport de Malpensa : distance de Binasco 62 km.

EN VOITURE

1. Depuis le centre-ville de Milan et depuis le périphérique de Milan suivre la direction A7 Genova, prendre d'autoroute A7 à Assago, prendre la première sortie Binasco ; suivre la direction Casorate/Noviglio ; au rond-point prendre la quatrième sortie (pour revenir en arrière) puis tourner à droite dès que possible (via Manzoni, en face du péage de l'autoroute), puis continuer sur via Neruda.
2. De Gênes, prendre l'autoroute A7 et sortir à Binasco.
3. De Turin prendre l'autoroute Torino-Milano (A4) continuer vers la Tangenziale Ovest (périphérique Ouest) (voir ci-dessus) ou prendre l'autoroute Torino-Piacenza (A21) et à Tortona continuer sur l'A7 Genova-Milano, sortir à Binasco.



EXPOSITION

La collection du musée (200 machines environ) est exposée dans six salles, chacune desquelles retraçant une période spécifique du XXe siècle.

LE COMMENCEMENT

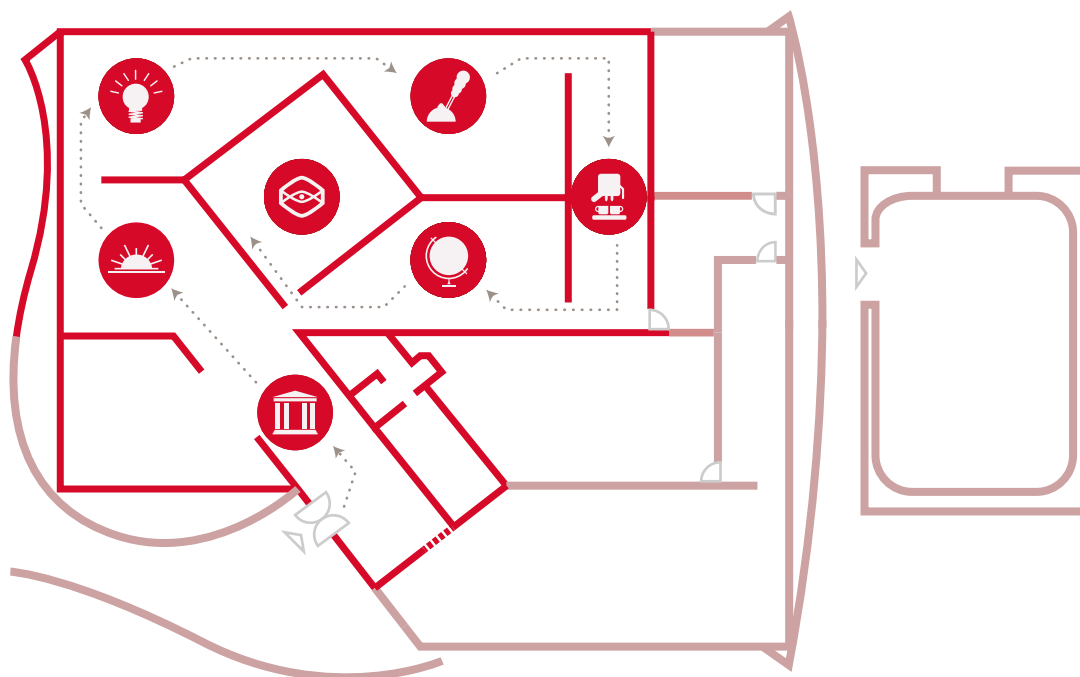


Le style Art Nouveau, qui caractérise la Belle Époque, représente la toile de fond naturelle des machines de cette période, dont les décorations sont la synthèse des traditions et des coutumes de l'époque où l'exotisme était le protagoniste absolu de la vie quotidienne d'une élite désormais entrée dans l'imaginaire collectif.

L'ÉPOQUE RATIONALISTE



L'austérité du courant rationaliste se traduit par la simplicité stylistique des machines, les décorations disparaissent au profit de lignes épurées et géométriques, dictées par la période historique. Miroir de l'esprit du temps, les marques sont représentées selon les préceptes de l'époque.



L'INVENTION DU LEVIER



Les changements culturels et sociaux de l'époque, également influencés par l'American Style, se reflètent dans le design des machines : les juke-boxes, les voitures, les édifices deviennent une source d'inspiration pour les créateurs de nouveaux produits. Le levier et la qualité incontestée du produit que cette technologie permet d'obtenir transforment l'espresso en un véritable culte.

À L'ENSEIGNE DU DESIGN



Le swing des années 60 imprègne aussi le monde des machines à café : les couleurs voyantes, les nouvelles formes et les matériaux innovants sont la signature des designers qui ont marqué une époque.

Les machines équipées d'une électropompe volumétrique définissent de nouveaux standards pour l'espresso. La technologie de fabrication s'industrialise, ce qui permet d'atteindre de nouveaux horizons commerciaux : l'augmentation des volumes de production et de vente garantit la présence de l'espresso dans tous les cafés.

LA DIMENSION INTERNATIONALE



Les marchés se développent : l'espresso passe de la dimension européenne à l'échelle mondiale. La machine à café devient alors un symbole du Made in Italy.

L'électronique simplifie encore davantage l'utilisation de la machine et garantit de meilleures performances. Le processus d'internationalisation est raconté par le défilement sur 14 écrans d'images significatives du temps qui saisissent et conquièrent le visiteur, avec comme toile de fond la carte du monde.

L'ENTRÉE DANS LE NOUVEAU MILLÉNAIRE



Le minimalisme est un must et le monde des machines à café s'adapte : les lignes épurées et essentielles, les matériaux presque satinés et au fort impact caractérisent le design de la contemporanéité. Au cœur du MUMAC, la vue spectaculaire d'un « schéma éclaté » permet de découvrir ce qui se cache à l'intérieur d'une machine à café et de conclure ce voyage à travers le temps et l'histoire.



EDUCATIONAL

Afin d'élargir l'éventail d'utilisateurs du musée, des projets sont en cours pour accueillir de nouveaux types de public:

Écoles
Universités
Familles
Famílias

MUMAC n' **est** pas une simple exposition de machines à café professionnelles, c'est **une expérience multisensorielle de découverte et de connaissance**, un voyage dans le monde et l'histoire de l'espresso et de ses machines, à travers les sons, les formes, les couleurs et les saveurs.

Des archives historiques numérisées, consultables par écran tactile, enrichissent l'expérience et permettent de découvrir, selon les intérêts de chacun, des documents, des photographies d'époque, des brevets et du matériel publicitaire de chaque période.



ACADEMY

Les activités ACADEMY s'articulent autour du Centre de Formation et de la Salle de Dégustation. Types de cours proposés :

Professional

Coffee Lovers

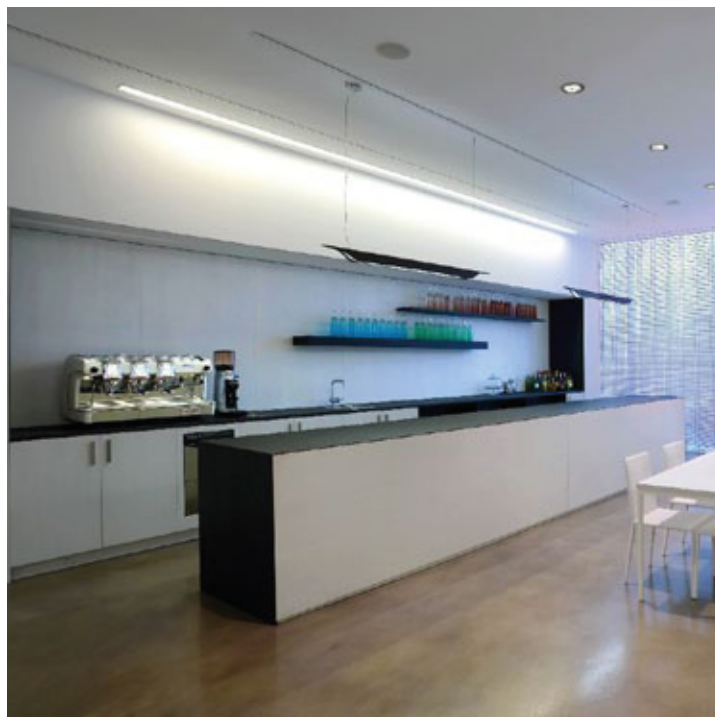
Prière de consulter le calendrier mis à jour :

www.mumac.it/news-events-2/?lang=en

MUMAC Academy

c'est le lieu où la culture du café devient un élément distinctif de la proposition MUMAC et où la formation théorique et pratique de cet art dans le monde moderne fait l'objet de différentes offres aussi bien pour les professionnels et les amateurs que pour les entreprises qui veulent organiser des team buildings uniques et originaux.

www.academy.mumac.it



LOCATION

Près de 1 000 mètres carrés disponibles pour des aménagements personnalisés et des événements d'entreprise pouvant être répartis entre le MUMAC, avec des espaces de différentes surfaces aussi bien au rez-de-chaussée qu'au premier étage, et un espace extérieur adjacent appelé SALLE 100.

ACCUEIL



C'est de là que partent les lignes essentielles qui définissent tout l'emplacement : deux postes de travail, des armoires et autres équipements, pour accueillir jusqu'à 200 vêtements, des vitrines pour l'exposition de livres et de cadeaux MUMAC, tels sont les éléments distinctifs qui accueillent les clients pour les accompagner depuis l'entrée vers une expérience unique.

CAFÉTÉRIA



Minimaliste et discrète tout comme les autres espaces, la cafétéria est le principal lieu de rencontre, de dialogue et d'échange. En plus du café de bienvenue pour les invités, garanti par la présence de tous les équipements caractéristiques d'une cafétéria, à partir de la machine à café espresso professionnelle M100, il est possible d'y organiser un buffet pour un déjeuner informel ou un élégant cocktail.



CENTRE DE FORMATION



C'est le lieu de la formation (théorique et pratique) du monde de café moderne : articulé et fonctionnel, cet espace dédié à la pratique est équipé de deux postes « maîtres » qui peuvent être filmés par des caméras déjà installées et de 6 postes de travail complets ; l'espace consacré à la théorie est aménagé avec des tables d'étude, un emplacement pour l'enseignant et un écran pour la projection de vidéos didactiques ou de films réalisés en direct depuis les postes « maîtres ». Conçu pour les professionnels du secteur, il est désormais ouvert aussi aux amateurs de café et à tous ceux qui veulent enrichir leur culture du café espresso.

SALLE TEMPORAIRE



Spacieux, neutre et moderne, offrant une polyvalence totale pour accueillir jusqu'à deux cents personnes, le vaste salon devient le lieu idéal pour différents types d'événements. Une estrade de 3m x 1,60m environ peut être aménagée le cas échéant. Les micros sans fil, l'écran, le pupitre et le système audio en font une salle idéale pour les conférences, les conventions, les team buildings, mais aussi pour les déjeuners et les dîners d'affaires.

SALLE CENTO

100

Située juste à côté du musée, la Salle 100 est le plus vaste espace disponible de notre complexe. Cette salle peut être facilement personnalisée selon les exigences du client et assure un grand impact émotionnel. Les murs blancs offrent un contraste élevé et deviennent le décor idéal pour des projections vidéo et des animations lumineuses. Particulièrement indiquée pour les congrès, la présentation de produits, les défilés de mode, les lancements publicitaires, des files o lanzamientos publicitarios.



Premier étage

À l'étage, se trouvent une salle de réunion avec vue sur le musée et une salle de dégustation pour les cours de formation.

SALLE DE DÉGUSTATION



Fournir les outils pour une approche scientifique du plaisir de l'espresso : telle est la mission de la salle de dégustation. Il s'agit d'un espace consacré à l'évaluation sensorielle à travers différentes méthodes, qui peut être mis à disposition pour la dégustation de professionnels, les team buildings ou les cours pour amateurs. La polyvalence d'utilisation, unie au support technique et au professionnalisme de nos formateurs, permet de vivre dans la salle de dégustation une expérience sensorielle tout à fait unique.

SALLE DE RÉUNION



Cette superbe salle très professionnelle est située au premier étage et garantit confidentialité et élégance. L'équipement de haute technologie fourni et la vue magnifique sur l'exposition du musée en font le lieu parfait pour des réunions d'affaires jusqu'à 25 personnes.

BONNE VISITE DU

MU
MAC

CONTINUEZ À NOUS SUIVRE sur



facebook.com/mumacespresso | twitter.com/mumacespresso | flickr.com/photos/87743567@N06/ |
pinterest.com/mumac | instagram.com/mumacmuseo | youtube.com/user/mumacespresso



MU
MAC



MUMAC.IT