

# ÉGALITÉ

## ***Una nuova Boulangerie a Milano: è tempo di Égalité***

*Panetteria, caffetteria, bistrot, luogo per aperitivi: una nuova boulangerie francese apre nel cuore di Porta Venezia*

**Milano, 21 maggio 2018** – Il profumo del pane appena sfornato di **Égalité** arriva in via Melzo 22. Nata da un'intuizione dell'architetto e imprenditore del cibo **Tiziano Vudafieri**, **Égalité** ruota attorno al Maestro **Boulangier Thierry Loy**, che dopo aver definito nuovi standard nella panificazione di alta gamma con le sue *boulangerie* nelle Alpi francesi ha deciso di trasferirsi a Milano per confrontarsi con *l'art de vivre* di questa città.

Il locale di Porta Venezia vuole essere la prima apertura di nuovo concept, che mette in scena tutto il *savoir-faire* della tradizione *boulangère* francese in un luogo accogliente dalla colazione all'aperitivo, oltre a un territorio di contaminazione tra la cultura italiana e francese.

Con il grande laboratorio a vista, **Égalité** è più cose in una: panificio, negozio di prodotti freschi e confezionati, destinazione per un fugace caffè, per un pranzo, per una merenda alla francese o per un inedito aperitivo. Un posto che favorisce anche l'incontro tra diverse prelibatezze della cultura gastronomica italiana e francese. Il tutto a un prezzo accessibile.

### **Il pane**

Il pane di **Égalité** è il frutto di una lunga esperienza e ricerca su impasti, lievitazioni, farine e tecniche di panificazione francesi portata avanti da *Thierry Loy* e dal suo staff nel laboratorio interno. Viene prodotto utilizzando antiche varietà di grano e di farine (bianche e nere) provenienti da un mulino centenario, la *Minoterie du Trièves*, nelle Alpi francesi. La qualità delle farine (sono tutte da agricoltura responsabile o biologica) è frutto dell'impegno e della passione di una intera piccola filiera, perfettamente tracciabile dal grano coltivato al pane che troviamo in tavola.

**Égalité** è il primo cliente in Italia di questa piccola eccellenza francese. Impasti ad elevata idratazione e a lunga lievitazione regalano un pane leggero e morbido utilizzando lievito fresco "*levure de boulangier*", acqua, sale e farina per un massima fragranza e croccantezza. Da **Égalité**, troverete il pane fresco ogni giorno, a tutte le ore del giorno, con una proposta di 5 diversi tipi di baguette, 7 tipi di pane, oltre ad 1 varietà del giorno sempre diversa.

### **L'offerta gastronomica**

La formula è semplice e efficace: portare a Milano una vera *boulangerie* francese offrendo una ricchezza di diversi tipi di prodotti freschi e fragranti – a partire dal croissant croccante di pasta sfoglia - da consumare al momento o da asporto durante tutto il giorno, dalle 7.30 alle 21.

### **7.30 – 11**

**Per la prima colazione.** Dalla fetta di pane - *tartine di baguette* -con marmellata e burro, ai *croissant*, *pain au chocolat*, *pain aux raisins*, *chausson aux pommes*, o anche alla *brioche* parigina...serviti con spremute fresche e succhi detox, tè, caffè e cappuccino.

# ÉGALITÉ

O solo per **una pausa caffè**, in piedi o a tavola, col caffè eccezionale della mitica Torrefazione Giamaica dello sciamanico guru Gianni Frasi. “Semplicemente, i migliori caffè del mondo trasformati con maestria e rispetto”, dice Tiziano Vudafieri.

## 11 – 21

**A pranzo.** Una selezione di insalate “*chèvre chaud*”, di panini come il “*jambon-beurre*”, le *quiche* e il famoso *croque-monsieur*!

**Per una merenda** alla francese con una fetta di *tarte Tropézienne*, una *tarte tatin* o con un essenziale *éclair au chocolat*.

**Per un inedito aperitivo.** Italia e Francia si incontrano nei taglieri assortiti di pane in abbinamento a formaggi francesi, *tapenade di olive provençale*, sardine dell’Atlantico, e salumi misti. Si sposano vini naturali francesi (*Loire, Bordeaux, Bourgogne*), prosecco, champagne e i cocktail come gli Spritz preparati con il *Crémant* francese.

## Égalité Shop

Prodotti tipici francesi e italiani confezionati da acquistare: vini e bevande della tradizione francese, Sardine dell’Atlantico, *Cornichon* bio della Borgogna (i migliori della Francia, gli stessi utilizzati all’*Elysée!*), Marmellate normanne, Biscotti al burro salato bretoni, caffè di Gianni Frasi e olio extra-vergine italiano.

## Il progetto di interior design

Il progetto di *interior design* è di **Vudafieri-Saverino Partners**, che aggiungono un ennesimo capitolo all’elenco di locali progettati, e che nella sola Milano conta molti esempi di eclettismo interpretativo, come nei casi del *Ristorante Berton*, di *Pisacco*, dei due *DRY* (nei quali hanno il doppio ruolo di soci e progettisti), di *Zaza Ramen* o dell’ultimo nato: *Kanpai*, sempre in via Melzo.

Con **Égalité**, Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino mettono in scena il *savoir-faire* della tradizione *boulangère* francese. Il grande laboratorio e il forno in sala pongono al centro del racconto visivo il lavoro dei panettieri, che preparano a vista sotto lo sguardo dei clienti. Il design combina elementi da panetteria anni ’50 (il grande banco lucido giallo-arancio, il muro in piastrelle beige) e materiali che parlano di verità (le scaffalature in legno massello grezzo) ad uno sguardo divertito sull’iconografia delle *boulangerie* e dei caffè parigini con l’esagerato banco del bar in zinco.

Il locale - 215mq - posto all’angolo tra via Melzo e via Lambro – si affaccia sulla strada con sette vetrine. Luminoso e intimo al contempo - anche grazie all’originale disposizione in pianta di isole con tavoli piccoli e grandi, alti e bassi, *banquette* o sgabelli. Un *dehors* in stile parigino coi colori di **Égalité**, fatto di sedie e tavoli in ferro battuto, accoglie la clientela - ha già il sapore di un luogo vissuto: come se da sempre fosse parte del paesaggio di quartiere.

**Égalité** è un locale dalla forte impronta eclettica: moderno e colorato che interpreta nella grafica, pensata dallo studio **150Up**, attraverso un approccio giocoso i temi fondativi della cultura popolare francese, quali la rivoluzione, le corti e i loro personaggi, con re, imperatori, rivoluzionari e contadini che fieramente brandiscono una *baguette* o un *croissant*.

# ÉGALITÉ

## **Égalité**

via Melzo 22, 20129 Milano

Martedì – Sabato: 7.30 – 21.00

Domenica 8.30 – 13.00

t: +39 02 83 48 23 18

[www.egalitemilano.it](http://www.egalitemilano.it)

© egalite\_milano

## **Ufficio Stampa:**

---

N E M O  
M O N T I

Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com) - T 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano