

ÉGALITÉ

Une nouvelle boulangerie à Milan: voici venu le temps d'Égalité

Boulangerie, cafétéria, bistrot, bar à cocktail: une nouvelle boulangerie française ouvre au cœur du quartier de Porta Venezia

Milan, 21 mai 2018 – L'odeur du pain, tout frais sorti du four d'*Égalité*, flotte au 22 rue Melzo. Né d'une intuition de **Tiziano Vudafieri**, architecte spécialisé dans la restauration, *Égalité* repose sur les épaules du maître boulanger **Thierry Loy** qui - après avoir défini de nouvelles normes en matière de panification haut de gamme mises en œuvre dans ses boulangeries installées dans les Alpes françaises - a décidé de s'établir à Milan pour se mesurer à l'art de vivre de la capitale lombarde.

Égalité met en scène le savoir-faire de la tradition boulangère française dans un lieu accueillant - où il fait bon prendre son petit déjeuner ou siroter un apéritif, qui entend être aussi un territoire de jonction des cultures italienne et française.

Avec son grand laboratoire apparent, *Égalité* est un tout en un: boulangerie, magasin de produits frais et emballés, lieu de dégustation rapide d'un café dans lequel il est aussi possible de savourer un repas, un goûter à la française ou un apéritif hors du commun. Il s'agit aussi d'un endroit qui favorise la découverte de nombreuses spécialités succulentes des gastronomies italienne et française proposées à un prix abordable.

Le pain

Notre pain est le fruit d'une solide expérience et d'une longue recherche sur les pâtes à pain, la levée du pain, les farines et les techniques de panification françaises mises en œuvre par Thierry Loy et son équipe dans le laboratoire situé à l'intérieur d'*Égalité*. Nous utilisons d'anciennes variétés de blé et de farines (blanches et noires) provenant d'un moulin centenaire, la Minoterie du Trièves, situé dans les Alpes françaises. La qualité des farines (toutes issues de l'agriculture raisonnée ou biologique) est le résultat de l'engagement et de la passion des intervenants d'une filière courte, dont tous les éléments sont traçables : du blé cultivé au pain qui trône sur nos tables.

Égalité est le principal client, en Italie, de cette excellence française. Nous fabriquons des pâtes à pain caractérisées par un fort taux d'hydratation et une longue levée qui permettent d'obtenir un pain léger et moelleux grâce, aussi, à l'utilisation de levure de boulanger, d'eau, de sel et de farine. Ainsi, nos pains ont un parfum délicat et un croquant inégalé. Chez *Égalité*, vous trouverez du pain frais à toute heure tous les jours de la semaine. Notre offre comprend cinq différents types de baguette, sept types de pain, ainsi qu'un type de pain qui change tous les jours.

L'offre gastronomique

La formule est simple et efficace : transférer à Milan une véritable boulangerie française offrant une large gamme de produits frais et délicatement parfumés comprenant, entre autres, des croissants croustillants fabriqués avec de la pâte feuilletée – à consommer sur place ou à emporter toute la journée, de 7 heures 30 à 21 heures.

ÉGALITÉ

7h30 – 11h

Au petit déjeuner. Des tranches de baguette tartinées avec de la confiture et du beurre en passant par les croissants, les pains au chocolat, les pains aux raisins, les chaussons aux pommes ou les brioches parisiennes... servis accompagnés de jus pressés frais ou détox, d'un thé, d'un café ou d'un capuccino.

Ou seulement pour **une pause café**, debout ou assis à une table, en dégustant un café d'exception provenant de la mythique société Laboratorio di Torrefazione Giamaica de Gianni Frasi, gourou chamaniste incontesté du petit noir. "Ici, ne sont servis que les meilleurs cafés du monde assemblés avec savoir-faire et respect", affirme Tiziano Vudafieri.

11h – 21h

Au repas. Sélection de salades "chèvre chaud", de sandwiches dont le "jambon-beurre", de quiches sans oublier le célèbre croque-monsieur !

Pour un goûter à la française avec une tranche de tarte tropézienne, une tarte tatin ou un incontournable éclair au chocolat.

Pour un apéritif original. L'Italie et la France vont de pair dans les planches assorties de pain accompagné de fromages français, de tapenades d'olives provençales, de sardines de l'Atlantique et de charcuteries diverses. Les vins naturels français (*Loire, Bordeaux, Bourgogne*), le prosecco, le champagne et les cocktails comme les Spritz, préparés à partir du Crémant français, se marient à merveille.

Boutique Égalité

Produits typiques français et italiens emballés : vins et boissons de pure tradition française, sardines de l'Atlantique, cornichons bio de Bourgogne (les meilleurs de France, ceux utilisés à l'Elysée !), confitures normandes, biscuits bretons au beurre salé, cafés de Gianni Frasi et huile extra-vierge italienne.

Le projet de design d'intérieur

Le projet de design d'intérieur est signé **Vudafieri-Saverino Partners**, qui ajoute un énième fleuron à la liste des établissements conçus et qui, uniquement à Milan, compte plusieurs exemples d'une palette éclectique d'interprétations, utilisée, entre autres, dans les restaurants *Berton, Pisacco*, les deux établissements du restaurant *DRY* (dans lesquels, ils ont endossé la double casquette d'associés et de concepteurs), sans oublier les restaurants *Zaza Ramen* ou le dernier né, le restaurant *Kanpai*, situé, lui-aussi rue Melzo.

Avec **Égalité**, Tiziano Vudafieri et Claudio Saverino mettent en scène le savoir-faire de la tradition boulangère française. Le grand laboratoire et le four, installés dans la salle principale, mettent au centre du récit visuel le travail des boulangers, qui préparent leurs fournées sous le regard des clients. Le design associe des éléments de boulangerie des années 50 (le grand comptoir brillant jaune-orangé, le mur de carreaux de couleur beige) et des matériaux qui parlent d'authenticité (les étagères en bois massif brut) aux regards amusés posés sur l'iconographie des boulangeries et des cafés parisiens dont le gigantesque comptoir du bar en zinc fait inmanquablement partie.

L'établissement - 215 m² – situé à l'angle de la rue Melzo et de la rue Lambro – donne sur la rue avec sept vitrines. Il est à la fois lumineux et intime – grâce à la mise en place d'îlots composés de tables, petites et grandes, hautes et basses, de banquettes ou de tabourets. Une

ÉGALITÉ

terrasse de pur style parisien aux couleurs d'*Égalité*, faite de chaises et de tables en fer battu, accueille la clientèle et a déjà la saveur du lieu qui a vécu, comme s'il faisait partie du quartier depuis toujours.

Égalité est un établissement à forte empreinte éclectique : moderne et coloré, il interprète - grâce à ses motifs graphiques conçu par le studio 150up, à travers une approche joyeuse, les thèmes fondateurs de la culture populaire française, la révolution, les cours françaises et leurs personnages dans lesquelles les rois, les empereurs, les révolutionnaires et les paysans brandissent fièrement une baguette ou un croissant.

Égalité

22 rue Melzo, 20129 Milan

Mardi – Samedi: 7h30 – 21h

Dimanche: 8h30 – 13h

Téléphone: +39 02 83 48 23 18

www.egalitemilano.it

© egalite_milano

Service de Presse:

N E M O
M O N T I

Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com - Téléphone 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milan