



## LES ATELIERS MALEGOL INVITENT LE CHEF DIDIER CORLOU POUR FÊTER LES 2 ANS DE LEUR GALERIE DE RENNES

*A l'occasion du 2ème anniversaire de l'ouverture de leur show-room de Rennes, les Ateliers Malegol transforment leur espace d'exposition en atelier culinaire. Didier Corlou, originaire du Morbihan, considéré comme le plus grand Chef de la cuisine vietnamienne, animera deux temps forts autour des épices pour un voyage gastronomique complètement inédit. Une journée pour goûter, comprendre, partager, échanger et surtout savourer.*

**Mercredi 15 novembre 2017 à partir de 11h00**

*Ateliers Malégol - 230 Rue Saint-Malo - 35000 Rennes*

**11h00-14h00 :**

Masterclass inspirée et inspirante de Didier Corlou autour des épices

**14h00-19h00 :**

Rendez-vous techniques autour des appareils de cuisine

**19h00-21h00 :**

Cocktail dinatoire, cuisine en direct avec Didier Corlou aux commandes sur un piano La Cornue

Célébrer leur anniversaire en cuisine, c'est le concept original imaginé par les Ateliers Malegol pour fêter les deux ans de leur galerie rennaise. Qui mieux qu'un grand chef breton comme Didier Corlou pouvait ainsi se prêter au jeu ? Il a accepté d'orchestrer un atelier gastronomique inédit autour des produits les plus nobles de notre région sublimés par les épices rares qu'il a dénichées aux quatre coins du Vietnam.

Une douzaine de gourmets auront la chance de participer à son cours de cuisine. Ils partageront avec Didier Corlou un déjeuner exceptionnel, véritable voyage gastronomique à mi-chemin entre la Bretagne et le Vietnam. En soirée, le Chef cuisinera en direct des recettes apéritives dont lui seul a le secret pour les clients, architectes et partenaires des Ateliers Malegol. Pascal Pochon, chef et pâtissier du Grand Hôtel des Thermes à Saint-Malo, a également accepté de participer à cet anniversaire gourmand. Il se mettra au diapason de cet atelier épicé en apportant sa touche chocolatée avec des pâtisseries de sa création.

A cuisine d'exception, équipement d'exception, Didier Corlou se mettra aux fourneaux sur le légendaire piano de cuisson Château 150 de la maison La Cornue qui entretient si bien la flamme de la convivialité et l'art de vivre à la française. Les ateliers Malegol sont aujourd'hui la seule entreprise en Bretagne à réunir les marques les plus prestigieuses de cuisinières en un même lieu : La Cornue, Aga, Viking, Lacanche.

Pour donner le ton de cette soirée, les ATELIERS MALEGOL ont sollicité la maison LA CORNUE pour fabriquer un modèle unique de cuisinière CORNUFE jaune safran, un coloris créé pour l'occasion en clin d'œil aux épices qu'affectionne Didier Corlou.

Cette soirée donne également le coup d'envoi des masterclass que proposeront les Ateliers Malegol à partir de décembre prochain tous les mois. Elles seront toutes animées par des chefs bretons talentueux. Cathy et Olivier Lassalle profiteront enfin de l'événement pour lancer officiellement la nouvelle ligne de « meubles-passion » et en dévoileront le premier-né, un meuble dédié aux passionnés du vin partout dans le monde.



## ATELIERS MALEGOL : LA CUISINE HAUT DE GAMME À LA FRANÇAISE

*Depuis 1963, les Ateliers Malegol cultivent l'art du bon goût à la française avec des agencements de cuisine et des aménagements intérieurs haut de gamme. Cathy et Olivier Lassalle, les propriétaires, ont su faire évoluer le style Malegol au fil des tendances avec une recette immuable : concilier luxe et simplicité, beauté des lignes et ergonomie, matériaux nobles et bien-être.*

### AGENCEUR BRETON D'EXCEPTION

L'histoire des Ateliers Malegol prend naissance au cœur de la Bretagne entre Armor, pays de la mer et Argoat, pays des bois. Sur ces terres au caractère singulier, les Ateliers Malegol affichent un parti-pris : celui de la différence. Elle se traduit par l'alchimie des savoir-faire, des passions et des envies autour de la cuisine, le cœur de la maison.

Loin des standards, l'entreprise tire avant tout sa richesse du savoir-faire des hommes et des femmes qui la composent. Ils perpétuent la grande tradition des anciens compagnons : maître-menuisier, ébéniste ou designer... Chacun, selon sa spécialité participe à l'élaboration d'agencements de cuisine haut de gamme avec le plaisir de réaliser des projets uniques qui répondent aux goûts, aux usages, aux habitudes culinaires des clients mais aussi à toutes leurs fantaisies sans exception.

### CUISINIÈRES DE LÉGENDE

*Les Ateliers Malegol représentent La Cornue et Aga en Bretagne, les deux marques de cuisinières les plus prestigieuses.*

#### LA CORNUE

Performance culinaire et l'élégance du bel objet

Depuis 1908, de génération en génération, la Maison n'a de cesse de perfectionner ses produits et ses méthodes. La maison n'utilise que les matériaux les plus nobles, sélectionnés pour leur qualité et leur longévité : l'acier, le laiton, le cuivre, le nickel, le chrome, le bronze, la fonte, l'émail.

Chaque modèle de piano Château, fleuron de la maison La Cornue, est assemblé en France par un seul compagnon dont le savoir-faire unique donne vie à ce produit exceptionnel et personnalisé.



Icône du design Britannique

AGA a bâti sa légende sur les fabuleuses cuisinières à accumulation de chaleur dans la fonte. La chaleur rayonnante émanant des fours en fonte permet une cuisson qui exalte les goûts sans dessécher les aliments. Tous les propriétaires d'un piano de cuisson Aga évoquent avec passion la saveur unique des plats cuisinés dans leur cuisinière en fonte.



## UNE GALERIE CONÇUE COMME UNE GRANDE CUISINE CHALEUREUSE

*Les Ateliers Malegol ont conçu leur galerie de 180 m2 à Rennes comme une grande cuisine chaleureuse.*

Les clients peuvent ainsi se projeter facilement dans les différents univers et styles de cuisine inventés par les designers et fabriqués par les maîtres-ouvriers de l'équipe. Les appareils sont raccordés pour que ces cuisines soient vivantes.

Cathy et Olivier Lassalle souhaitent aller plus loin et transformer cet espace d'exposition en vrai lieu d'échange autour de la cuisine. A partir de décembre 2017, des chefs talentueux bretons viendront animer chaque mois un cours de cuisine pour les gourmets et gourmands de la région.



### DIDIER CORLOU : CHEF HANOÏEN ET MAGICIEN DES ÉPICES

*Considéré comme le plus grand chef de la cuisine vietnamienne, Didier Corlou a élu domicile à Hanoï où il a ouvert plusieurs établissements dont le très réputé restaurant gastronomique « La verticale ».*

Dans cette ancienne villa des années 30, ce breton d'origine – il est né à Hennebont dans le Morbihan – a trouvé un extraordinaire terrain de jeu culinaire pour s'exprimer et créer de nouvelles saveurs.

Son péché mignon, ce sont les épices avec lesquelles il trace chaque jour une nouvelle route.

Ce « nez des épices » comme on l'appelle souvent, revient régulièrement en France, la valise pleine des ses dernières trouvailles : des épices rares qu'il traque aux quatre coins du Vietnam et qu'il vient partager en Bretagne avec les gourmets, passionnés de senteurs et de saveurs inconnues.

