

A close-up photograph of a bakery display rack. The rack is made of dark metal bars and is filled with numerous golden-brown baguettes. The baguettes are arranged in rows, with some standing upright and others lying horizontally. The lighting is warm, highlighting the texture of the bread. In the background, a few red lights are visible, suggesting a bakery or restaurant setting.

**DU PAIN  
& DES MIETTES**  
*Boulangerie*



Après son restaurant gastronomique et son bistrot, Julien Allano inaugure « Du Pain et des Miettes », sa boulangerie traditionnelle, redonnant au village de Bonnieux son commerce de proximité, huit mois après sa fermeture. Pains au levain, focaccia moelleuse à partager, viennoiseries maison mais aussi pâtisseries boulangères... le chef réhabilite les codes de la boulangerie rustique, épaulé par son boulanger associé - David Andria.

## Julien Allano ouvre la boulangerie « Du Pain et des Miettes » à Bonnieux

### L'artisanat boulanger à l'honneur

Avec « Du Pain et des Miettes », Julien Allano marque une nouvelle étape dans son engagement envers la qualité, le goût et la mise en avant de son terroir. Lorsque le chef s'est installé à Bonnieux, la boulangerie, située à quelques mètres de son établissement étoilé Ju-Maison de Cuisine, était fermée depuis huit mois. Au restaurant gastronomique, Julien confectionnait déjà tous les pains maison, accompagnant des plats selon l'évolution de la carte et des saisons. Lui vient alors l'idée de redonner vie à cette boulangerie voisine, unique de Bonnieux. Comme le pain au centre de la table, sa boulangerie incarne convivialité et partage. Les habitants de Bonnieux s'y croisent, échantent des actualités du village et les clients du restaurant peuvent y acheter de quoi manger à la maison.

La boulangerie défend **un pain 100% levain naturel** à l'acidité douce et maîtrisée. Sur les étales, on retrouve des **pains** réalisés à partir de farines françaises de Label rouge de culture raisonnée et contrôlée : **tourte de seigle craquelée, pain complet, pain de petit épeautre biologique** ou encore au **maïs**. Dans le respect du savoir-faire boulangier, les baguettes rustiques sont façonnées à base de farines naturellement faibles en gluten et de pâtons maison juste étirés. Des gestes simples mais essentiels, qui laissent le temps à la pâte de se développer pour être plus digeste.



### La gourmandise rustique

Les viennoiseries maison - **croissants à la framboise en saison, pains au chocolat, pains aux raisins dont la crème à coeur est encerclée de pâte feuilletée, brioches dorées rebondies (au sucre, mais aussi au citron), pains suisses** - sont façonnées directement en boutique, sous les yeux des clients. Les **tartes rustiques aux fruits de saison et locaux** sont réalisées à partir d'une base de sablé breton chablonné et varient selon le marché. L'été, elles sont garnies de figes, de pêches et de framboises, l'hiver, de pommes ou de poires. Le **Paris-Brest**, dessert préféré du chef, côtoie un **chou craquant**, un **flan pâtissier vanille ou chocolat**, ou des **pêches briochées**, douceurs oubliées à mi-chemin entre le beignet et la brioche, garnies de crème pâtissière à la fleur d'orange et saupoudrée de sucre. Pour manger sur le pouce, sur la terrasse en bor-



ture de la boulangerie quand le temps le permet, le chef prolongera son sourcing vertueux et son envie de bien faire (dès le mois d'octobre 2025) : **le jambon-beurre** dont le cochon provient du Mont Ventoux, se compose de beurre, de comté affiné et d'un gel de cornichon, tandis que le sandwich **poulet** est accompagné d'une mayonnaise aux épices.

« Du Pain et des Miettes » signe l'engagement de Julien Allano pour offrir un artisanat gourmand de proximité et accessible à chacun.





## JU - L'Épicerie : le repère épicurien

À trente mètres du restaurant gastronomique Ju-Maison de Cuisine, Ju-L'Épicerie présente le meilleur des produits du Sud-Est, sélectionnés par le chef. Dans cette petite échoppe du village, Julien Allano a choisi cent cinquante produits locaux : les condiments provençaux de la manufacture artisanale Aix & Terra - mayonnaise citron, crème citron et parmesan, pesto de noix - mais aussi les tisanes bonnieu-laises de Simples, les amandes de monsieur Lauzier, les huiles d'olive « La Récolte des amis ». Les confitures maison des Petites Délices de Flo, produites par la mère de Baptiste, responsable de salle du restaurant gastronomique, sont également proposées sur les étals. Julien propose également des gourmandises confectionnées à Ju-Maison de Cuisine telles que les rochers au chocolat et les guimauves à la fleur d'oranger servies avec le café.

De quoi piocher parmi les coups  
de coeur du chef pour prolonger  
la magie à la maison.

# DU PAIN & DES MIETTES

*Boulangerie*

4 rue Victor Hugo  
84480 Bonnieux