



Leût Bistrot

Dossier de presse



« Goût Bistrot » Julien Allano raconte sa méditerranéenne

Après un an d'ouverture, Goût Bistrot du chef Julien Allano se pare d'une toute nouvelle identité incarnée par le chef, son histoire, ses souvenirs et ses aspirations. Véritable prolongement du restaurant gastronomique, il y décline des recettes créatives issues de son répertoire familial enraciné autour de la méditerranéenne. À l'ombre des platanes de la place, le bistrot entend proposer une cuisine du Sud généreuse.

Une histoire du sud, de partage et de générosité

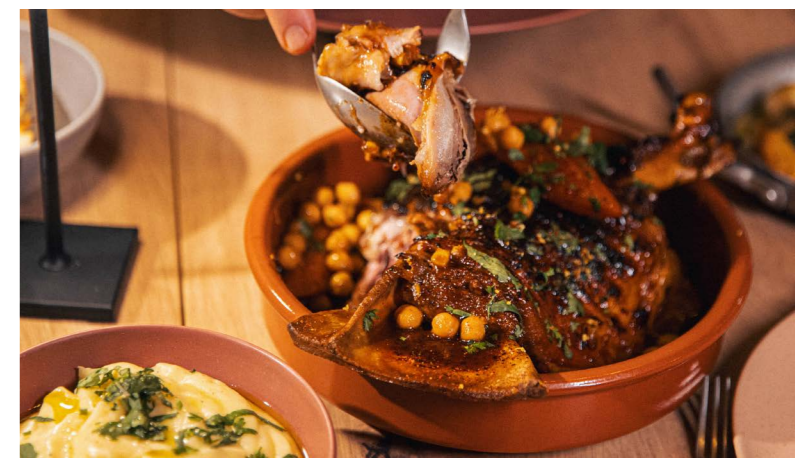
Sur la placette champêtre du village où trône une fontaine en pierres anciennes, Julien Allano a choisi un ancien fournil, transformé en restaurant il y a trente ans, pour ouvrir son premier bistrot de chef. Cette grande bâtisse troglodyte aux soixante couverts - terrasse comprise - s'ouvre sur les fourneaux d'une cuisine spacieuse.

Le chef y travaille les recettes de son Sud : celui de ses grands-parents, pieds-noirs algérois, mêlé de générosité espagnole et de parfums d'Italie, et le sien, issu de ses pérégrinations provençales et de son enfance à Avignon. Goût Bistrot, au croisement de toutes ces influences, propose une cuisine du soleil, dans le partage et la joie, dans laquelle la Provence aurait le rôle du chef d'orchestre. C'est par son prisme qu'il transforme et recrée les plats emblématiques de son enfance : kémia, aioli, volailles rôties, autant de plats de partage déposés au milieu de la table à savourer ensemble.

Une carte guidée par le soleil, (du luberon au maghreb)

Pour plonger immédiatement dans cet univers ensoleillé, il faut commencer par la Kémia, assortiment traditionnel de plusieurs petites assiettes dans les pays du Maghreb. Elle est interprétée en version provençale et se compose en fonction des saisons d'olives de pays, churros au parmesan, tomates cerise confites ou petits farcis. Puis, en entrée, les asperges de Provence s'accompagnent d'agrumes et d'une maltaise en vinaigrette tandis que la dorade maturée sur place est assaisonnée d'herbes fraîches, de grenade et d'une douce sauce raïta pour la fraîcheur.

Les plats jouent les cadors entre le grand aioli tradition des familles, le filet de bœuf rossini sauce au porto et deux plats à partager aussi copieux que gourmands : un châteaubriand de thon grillé, pommes grenailles et artichaut en « barigoule safranée » et une épaule d'agneau

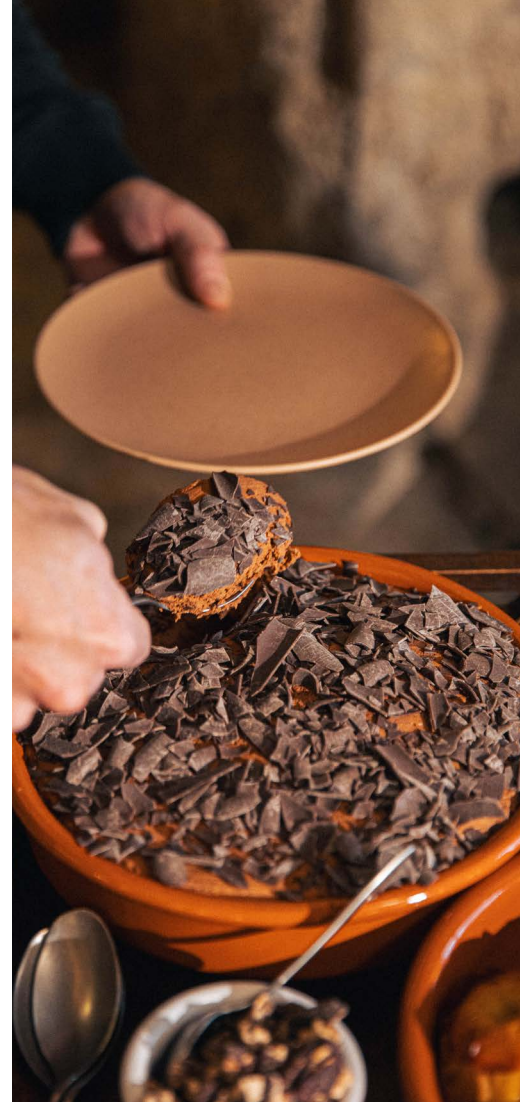


de la Crau entière au sautoir, caramel d'épices à couscous et citron beldi. En fin de repas, l'embarras du choix préside : on hésite parmi la belle sélection de fromages, avant de conclure avec l'un des desserts présentés au chariot. Dressés minute et à l'assiette devant les clients, mousse au chocolat, flan caramel à la fleur d'oranger et pommes au caramel de cardamome concluent cette histoire gourmande et généreuse.

Une cuisine du champ à l'assiette

Comme pour son restaurant gastronomique, Julien travaille au bistrot avec ses producteurs locaux pour créer une carte responsable et raisonnée. Ce lien direct permet de proposer des assiettes généreuses, au plus près du terroir local. Il permet à chacun de venir déjeuner ou dîner pour goûter à cette cuisine ensoleillée, à l'ombre des platanes.

En transmettant à Goût Bistrot une partie de son récit familial, le chef Julien Allano continue d'écrire l'histoire débutée avec Ju Maison de Cuisine : une histoire de goût.



Gout Bistrot

5, place Carnot
84480 Bonnieux

www.goutbistrot.com
04 90 04 73 52

Ouvert d'avril à novembre

du vendredi au mardi - midi et soir

Ouvert de décembre à mars

du vendredi au dimanche - midi et soir

60 places assises

Menu entrée / plat / dessert à 52€

A la carte :

Entrées 20 à 22€

Plats 28 à 78€ (plats à partager)

Fromages et desserts 12 à 18€

Menu enfants (-12 ans) : les plats de la carte en petites portions à -50%