

# Gôût Bistrot

GLACIER



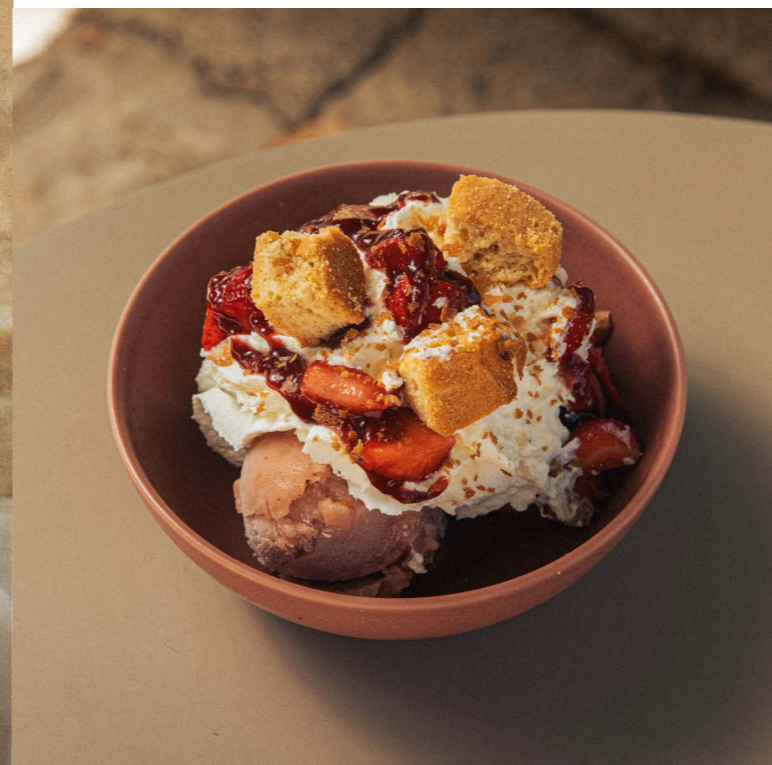


## « Goût Bistrot - glacier » Julien Allano remet la coupe glacée au goût du jour

Sur la place ombragée de platanes du village de Bonnieux (Luberon), Julien Allano ouvre « Goût Bistrot - glacier », une glacerie artisanale mettant à l'honneur les coupes glacées. Pour (re)découvrir avec délice, l'art de plonger sa cuillère dans une coupe glacée, préparée avec des ingrédients frais et généreux, issus du terroir provençal.

### De la Drôme au Vaucluse

À l'angle du bistrot « Goût Bistrot - une histoire de sauces », sur la petite place en pierres du village de Bonnieux, « Goût Bistrot - glacier » propose les crèmes glacées et sorbets artisanaux de Pierre Chauvet, artisan glacier originaire d'Ardèche. À partir de ces glaces au lait fermier ardéchois et aux fruits de saison, Julien Allano réalise des créations régressives en coupe uniquement. Le chef réhabilite les codes des coupes glacées dans une version moderne, ponctuée des saveurs locales et des codes pâtisiers qui lui sont chers. Des portions généreuses à déguster sur la terrasse de soixante places assises, à l'ombre des platanes.



### Une histoire de coupes glacées

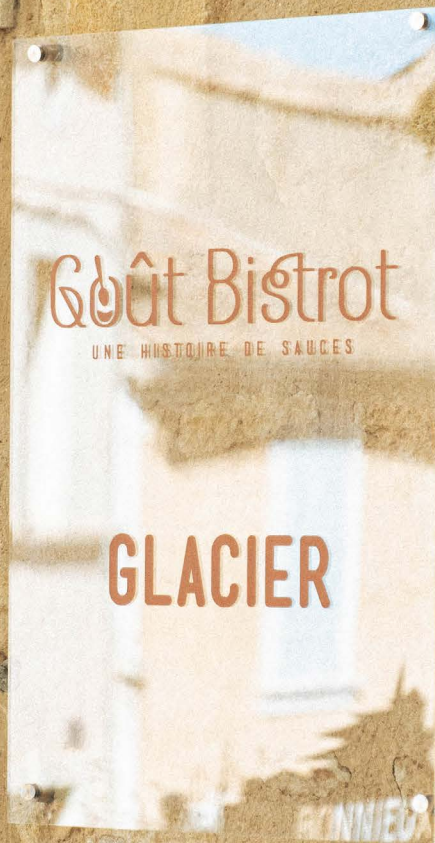
Dans cette glacerie, Julien Allano prend le parti de ne créer que des coupes glacées débordantes de générosité. À la carte, les propositions fruitières font écho à des grands desserts de la tradition française : la coupe « Comme une tarte aux fraises » est composée de glace fraise, glace fleur de lait, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly et crumble.

La coupe « Comme un vacherin » comporte sorbet framboise, glace vanille, confiture de



framboises citron de Menton bio et chantilly parsemée d'éclats de meringue. On retrouve également des créations gourmandes telles que la coupe « Mont Blanc » à la crème glacée marrons d'Ardèche, glace vanille, sorbet cassis, crème de marron, coulis cassis et brisures de meringue ou « La 3 chocolats » aux crèmes glacées chocolat, chocolat blanc et chocolat aux épices, brownie maison, copeaux chocolat noir, sauce chocolat spéculoos. Les puristes replongent avec délice dans les grands classiques : la « Dame Blanche » avec sa crème glacée vanille Bourbon nappée de sauce chocolat nougat, chantilly et amandes effilées ou encore la « Coupe Colonel » sorbet citron, vodka glacée et zestes de citron vert.

Avec « Goût Bistrot - glacier », Julien Allano fait rimer son savoir-faire pâtissier avec la haute glacerie française, pour des créations aussi délicieuses que givrées.



# Goût Bistrot

GLACIER

1, place Carnot  
84480 Bonnieux

**Ouvert d'avril à octobre**  
du vendredi au mardi  
de 15h à 22h

Coupes entre 12,5€ et 14,5€