

Goût Bistrot

UNE HISTOIRE DE SAUCES



Goût Bistrot

UNE HISTOIRE DE SAUCES

« Goût Bistrot – une histoire de sauces » le bistrot de Julien Allano ouvre à Bonnieux

Un an seulement après l'ouverture de son restaurant gastronomique étoilé en mars 2025, le chef Julien Allano continue d'investir le village de Bonnieux avec « Goût Bistrot - une histoire de sauces », un bistrot mettant à l'honneur des produits artisanaux locaux. Sur une charmante place ombragée en pierres, le bistrot entend proposer des ingrédients cultivés à quelques kilomètres des fourneaux à travers des recettes généreuses et créatives, relevées d'une touche de condiments par Aix & Terra.

Une histoire d'artisans

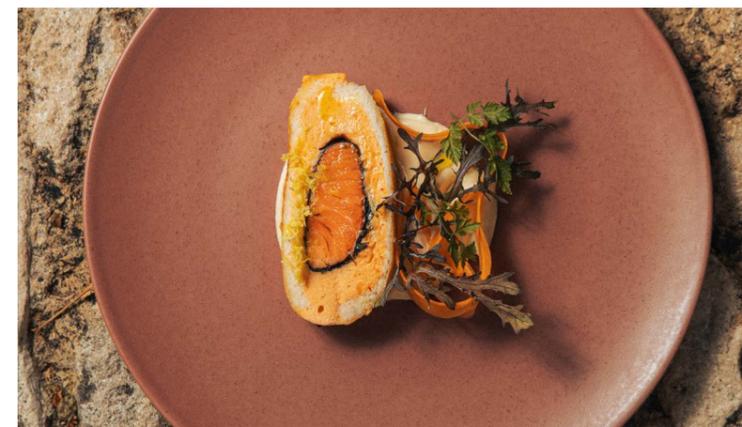
Sur la placette champêtre du village où trône une fontaine en pierre, Julien Allano a choisi un ancien fournil, transformé en restaurant il y a trente ans, pour ouvrir son premier bistrot. Cette grande bâtisse troglodyte aux soixante couverts - terrasse comprise -, s'ouvre sur les fourneaux d'une cuisine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

Le chef a travaillé avec la manufacture locale Aix & Terra pour réaliser une carte authentique et bien sourcée. À l'origine, une amitié entre le chef Julien Allano et le couple d'artisans Richard & Marina Alibert à la tête de la manufacture. Ensemble, dès 2015, avec la créativité du chef, ils inventent des recettes en mixant les sauces et condiments fabriqués à la manufacture. « Goût Bistrot - une histoire de sauces » poursuit cette volonté de créer un trait d'union entre le chef et les artisans. Là où Aix & Terra amène une vision des produits avec une forte identité locale et vertueuse, Julien apporte sa créativité et son savoir-faire en cuisine.

Une cuisine du champ à l'assiette

Comme pour le restaurant gastronomique, Julien travaille au bistrot avec les producteurs locaux pour créer une carte responsable et raisonnée. Les truites Ikejime viennent de l'Isle-sur-la-Sorgue, les asperges directement du marché des producteurs de Bonnieux, les aromates des Herbes de la Mésange bleue à Lauris... ce lien direct permet de proposer des assiettes généreuses et bien sourcées qui valorisent les racines provençales du chef. La carte allie les plats gourmands de bistrot et saveurs provençales, tout en étant accessible, pour que chacun puisse venir pour un déjeuner ou un dîner à l'ombre des platanes.

En entrée, on retrouve un velouté d'asperges, mouillette d'anchoïade à tremper dans un œuf mollet bio et un croque truite de l'Isle sur la Sorgue aux herbes potagères accompagné d'une mayonnaise citron de Menton IGP. Les plats font la part belle aux viandes fermières



locales telles que la pintade rôtie, avec pommes de terre confites, pesto de noix et crème de morilles des côtes de Provence ; le brisket de canard en raviole ouverte est servi avec des légumes primeurs et sauce barbecue. Des propositions végétariennes s'ajoutent à la carte comme les gnocchis à la romaine gratinés au parmesan et délice de tomates séchées bio ou les pappardelles aux légumes grillés surmontées de crème d'ail doux et truffe d'été. En dessert, on pioche parmi les classiques bugnes accompagnées de chantilly, crème chocolat et spéculoos, la pavlova aux fruits de saison et crème de citron ou encore la faisselle recouverte de confiture d'abricots du Calisson.

En ouvrant ce bistrot à Bonnieux, le chef Julien Allano continue d'écrire avec ses amis producteurs et artisans l'histoire débutée avec Ju Maison de Cuisine : une histoire de goût.



Goût Bistrot

UNE HISTOIRE DE SAUCES

5, place Carnot
84480 Bonnieux

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 39 €
Menu entrée / 2 plats / dessert à 49 €
Menu enfants (-12 ans) 13 €