



# JU-MAISON DE CUISINE

L'EXCLUSIVE AUTHENTICITÉ

DOSSIER DE PRESSE



**Julien Allano** prend  
son envol en ouvrant sa  
propre table,  
**Ju-Maison de Cuisine.**

Pour donner vie à son premier restaurant en tant que chef propriétaire, il choisit Bonnieux, l'un des villages emblématiques du Luberon.

C'est dans une jolie bâtisse en pierres sèches nichée dans une ruelle piétonne qu'il entend proposer une cuisine locale, consciente et sincère.

**JULIEN ALLANO :**  
**le partage en héritage.**

Julien Allano est né le 9 novembre 1982 dans la Cité des Papes. Privé très tôt de son papa qui était lui-même cuisinier, il grandit entouré de sa maman et de ses grands-parents, dans le souvenir de son père et des saveurs enivrantes des épices douces et des plats de partage, issus de ses racines pieds-noirs et italiennes. À 14 ans, sa vocation est forgée, il sera cuisinier. Au sortir de l'école hôtelière, il débute sa carrière auprès du chef étoilé Michel Truchon avant d'œuvrer au Bateleur à Vaison-la-Romaine. En 2003, il rejoint les cuisines de la Mirande à Avignon, puis Le Palm Beach en Corse. Il poursuit son aventure culinaire au Clair de la Plume à Grignan où, pendant plus de dix ans,

il sublime les produits qu'il choisit au plus près de son terroir. Il fait de nouveau briller une étoile Michelin sur ce restaurant d'hôtel, devenu une véritable destination gastronomique, ainsi qu'une étoile verte pour son engagement écoresponsable.

**Fin mars 2024,**  
**après un an de recherches**  
**et deux mois de travaux,**  
**il écrit sa propre histoire**  
**avec son premier restaurant**  
**comme chef-propriétaire,**  
**Ju-Maison de Cuisine.**

## Une maison de cuisine à part entière

Au cœur du village, le restaurant Ju-Maison de Cuisine offre un cadre chaleureux et rassurant. Dès l'entrée, le convive s'imprègne de l'esprit de maison qui règne entre les murs, en passant devant la grande cuisine ouverte où le comptoir peut accueillir quatre convives, pour manger au passe. Derrière ce grand comptoir au plateau en suspension orné de plusieurs motifs de bois, on croise le chef et son sourire contagieux, invitant à prendre place, chez lui. En enfilade, la belle salle à manger se découvre, avec ses pierres et ses voûtes, où les tables et les assises en noyer et bouclette beige aux lignes douces réalisées par Mobilier Singulier, dessinent l'espace. Une deuxième salle à manger, plus confidentielle, se devine sur la droite de la salle. Presque privative, elle accueille une belle table asymétrique pour six convives. Enfin, la vaste cave à vins troglodyte devient, en fin de repas, le lieu d'une expérience fromagère unique.



Avec sa cuisine ouverte, depuis laquelle les cuisiniers pourront passer en salle pour partager avec les convives et ses neuf tables harmonieusement réparties dans les différents espaces, Ju-Maison de Cuisine incarne l'authenticité, teintée d'élégance et de bienveillance.



Le studio Mo-Mo a décidé de sourcer parmi des artisans dromois, proches du restaurant, tels que l'atelier de la Noix et l'atelier Nathalie Desreumaux pour les assises, Chloé Synajko pour les luminaires en céramique et Mobilier Singulier pour l'ensemble des meubles.

## Une histoire de choix et de talents

Ju-Maison de Cuisine est un projet qui incarne l'engagement responsable et les valeurs de Julien Allano, en fédérant des savoir-faire vertueux autour du design, de l'alimentation et de l'agriculture.

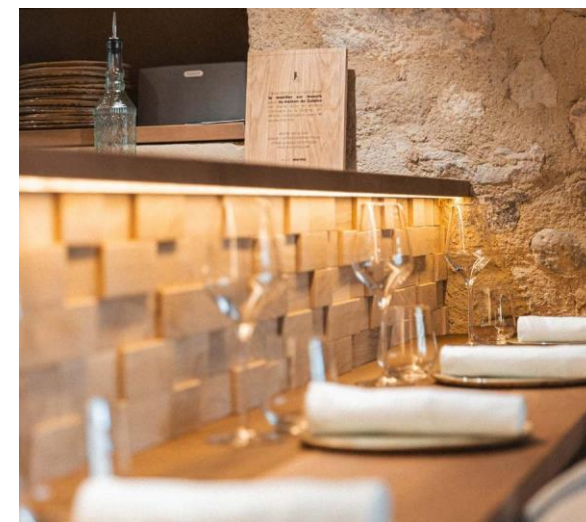
Pour donner vie à son projet, Julien Allano a travaillé en étroite collaboration avec le Studio Mo-Mo fondé par Adeline Cathelin. Ensemble, Julien et Adeline ont imaginé une décoration sur-mesure volontairement épurée, illustrant ainsi l'harmonie parfaite entre l'art culinaire et le design.

Le chef a également mis un point d'honneur à récupérer les chutes du bois ayant servi pour son mobilier, pour les utiliser dans des fumaisons maison ; une philosophie comme pour l'assiette, où rien ne se jette. Adeline a décidé de sourcer parmi des artisans dromois, proches du restaurant, tels que l'atelier de la Noix et l'atelier Nathalie Desreumaux pour les assises, Chloé Synajko pour les luminaires en céramique et Mobilier Singulier pour l'ensemble des meubles.



Chaque plat est servi dans une vaisselle unique, signée par Plato Surco, un céramiste artisanal basé en Alsace (seule entorse à la règle du local!).

Arborant des tons clairs où le mix de bois et les jeux de textures sont subtilement intégrés, mettant parfaitement en valeur la pierre apparente, le résultat révèle l'élégance de la simplicité.



## Une cuisine vertueuse et virtuose

### En lien direct avec les producteurs.

L'approche écoresponsable caractérise depuis toujours la cuisine de Julien Allano. En se rapprochant de ses racines provençales, il a à cœur de valoriser son terroir et la diversité de ses produits. Il travaille en partenariat avec les producteurs locaux pour créer une carte savoureuse et raisonnée, en puisant notamment, au gré des saisons, le meilleur de sa région : les aromates et le gingembre viennent des Herbes de la Mésange bleue à Lauris, les légumes et les fleurs insolites proviennent du Jardin gastronomique à Lourmarin, les truites Ikéjime de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'agneau de chez Chrislaine Alazard à La Roque d'Anthéron, les volailles du côté de Monteux, ou encore les asperges directement du marché des producteurs de Bonnieux.



### Une cuisine célébrant l'essence du produit.

Le chef transmet avec cœur et générosité son amour du produit et le sublime au travers de trois menus inspirés par la nature. En ce début de printemps, les convives démarrent par une chips de riz soufflé au tarama de truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, algues et gel citronné en mise en bouche, pour s'ancrer dans le terroir provençal.



L'agneau de la ferme Alazard se décline, rôti sur l'os et laqué aux épices douces, chou kale, panoufle grillé, abricot moelleux et ail noir



La balade en forêt se dévoile dans un trip-tique dont le sommet est un croustis d'escargot persillé au gingembre, accompagnant un consommé profond et une compression de champignons. Les asperges blanches, reines du Vaucluse, sont grillées au barbecue, relevées par une pâte d'agrumes et s'étendent sur un beurre blanc miso et anchois, dont la sapidité s'accorde avec la douceur de l'asperge.

Pour suivre, le filet de truite ilkejime, s'accompagne d'un sabayon gourmand aux herbes fraîches et de légumes verts du moment. On plonge ensuite dans le viennois de pomme de terre primeur gingembre, estragon, amande et jus brun végétal, mousseux et onctueux, comme un délicieux trait d'union entre viande et poisson.

Ensuite, l'agneau de la ferme Alazard se décline, rôti sur l'os et laqué aux épices douces, chou kale, panoufle grillée, abricot moelleux et ail noir, dont l'assaisonnement rend hommage aux racines pieds-noirs du chef. L'épaule quant à elle, se découvre en kefta moelleuse, surmontée de yaourt, huile de persil arabe et harissa maison à manger dans un pain à la semoule, avec les doigts bien évidemment ! Le pré-dessert est une interprétation du créponné algérien, originaire d'Oran, dont

le nom évoque l'idée du crépon avec ce sorbet texturé au citron, dont la douce amertume prépare le palais à conclure avec la partition sucrée. Enfin, le dessert autour du maïs soufflé, où glace, crémeux, poudre et sirop se marient harmonieusement pour un résultat soyeux et désucré, réminiscence d'un bol de pop corn à grignoter en famille.

**Les pains maison sont pétris et cuits sur place pour chaque service. Le chef élabore ses propres sucres à partir de céréales et propose des sirops et sodas maison à base de fruits crus et infusions d'épices.** Pour élaborer la carte des vins, **le chef Julien Allano et son sommelier Mathis Foucart sont allés à la rencontre des vignerons de la région** afin de sélectionner les meilleurs flacons et ainsi mettre en valeur le terroir local aux côtés des 160 références de France et d'ailleurs.



Parmi elles, en côte du Ventoux – domaine Allois – Terra d'Ailleul, une cuvée plutôt fraîche avec une belle amertume et réalisée avec une majorité de roussins. Julien Allano a eu un coup cœur pour le vigneron qui travaille tout en bio. Mais aussi le Domaine Fontchêne, cuvée Auphio en Provence blanc, que le chef adore pour son côté atypique et surprenant. Enfin, le Châteauneuf du pape d'Henri Bonneau, cuvée des Célestins en 2011 avec beaucoup de caractère mais dont le goût très fondu se marie parfaitement à la cuisine du moment.



**JU - MAISON DE CUISINE**

2 Rue Lucien Blanc

84480 Bonnieux

**04 90 75 88 62**

[www.ju-maisondecuisine.com](http://www.ju-maisondecuisine.com)

Ouvert du vendredi au mardi

au déjeuner et dîner

Fermeture le dimanche au dîner

**Menu en 4 actes : 85€**

**Menu en 5 actes : 115€**

**Menu en 6 actes : 135€**

**Menu déjeuner : 48€**

Accès : Gare Avignon TGV  
puis 45 min de voiture

Bus depuis Avignon centre et  
Avignon TGV ligne 915 – arrêt gare  
de Bonnieux.

