



JULIEN ALLANO OUVRE SON PREMIER RESTAURANT AU PRINTEMPS 2024 AU COEUR DU LUBERON

Après plus de 15 ans en tant que chef étoilé de grandes maisons dans le sud de la France, Julien Allano prend son envol et ouvre son premier restaurant en tant que chef-propriétaire, à Bonnieux dans le Luberon. “JU - Maison de Cuisine” Ouvrira ses portes au printemps 2024, au cœur de ce village pittoresque, en offrant une cuisine locale, consciente et sincère.

Julien Allano s’installe à Bonnieux, village emblématique du Luberon pour ouvrir sa première table, JU- Maison de Cuisine, courant avril 2024. Après près de 10 ans en tant que chef du Clair de Plume à Grignan, où il a été distingué d’une étoile Michelin pour sa cuisine engagée, mais aussi un passage à La Mirande à Avignon en tant que chef de cuisine entre 2007 et 2010, Julien Allano écrit une nouvelle page de sa gastronomie.

Faire simple, mais faire mieux.

L'approvisionnement local s'est toujours fait naturellement chez Julien Allano dont le savoir-faire est au service d'un terroir et non l'inverse - cette démarche éco responsable étant déjà engagée dans ses précédentes expériences. En s'installant à Bonnieux, il se rapproche encore plus de ses racines provençales et souhaite à présent donner une nouvelle dimension à sa cuisine. Au cœur du Luberon, le chef veut être en prise directe avec ses producteurs comme ses clients : utiliser les céréales locales pour créer des sucres complexes sains, les poissons élevés à proximité, les viandes régionales comme l'agneau ou la volaille et tisser des passerelles avec les maraîchers pour dicter une cuisine vivante et vibrante. Julien chasse les intermédiaires et transmet avec coeur et attention, son amour de la cuisine et des beaux produits.



crédit photo : Florian Domergue

À table, chacun pourra commencer par une chips de riz soufflé au tarama de truite de l'Isle sur la Sorgue, algues et gel citronné en mise en bouche. L'entrée pourra révéler une assiette de salades croquantes, poêlées à la mélasse de petit épeautre pour contrebalancer leur amertume, petit épeautre croustillant et crème de citron brûlé. En plat, le filet de truite ikéjimité maturée au sel, s'accompagne d'une compression de champignons et d'une émulsion acidulée d'herbes fraîches. Enfin, pour conclure le repas, un souvenir autour du maïs, évoquant avec régression le pop corn, dans une traduction créative et soyeuse où glace, crémeux, poudre et sirop viennent taquiner le maïs soufflé.

JU- Maison de Cuisine, sera avec une grande cuisine ouverte, où les cuisiniers pourront également passer en salle, pour une expérience totale. Au cœur de cette bâtisse, la pierre apparente et les tissus s'allieront dans des camaïeux de beige tandis que le bois s'intégrera dans des pans texturés et tables conviviales. Une apparente simplicité, où l'élégance se révèle dans une éclatante sobriété.



JU - MAISON DE CUISINE
2 rue Lucien Blanc, 84480 Bonnieux
Ouverture début avril 2024