



JULIEN ALLANO OUVRIRA QUATRE NOUVELLES ADRESSES À BONNIEUX

Après l'ouverture de son restaurant gastronomique étoilé Ju-Maison de Cuisine au printemps 2024, Julien Allano déploie dans le village de Bonnieux (Lubéron) quatre nouvelles adresses. Au printemps, le chef inaugurera un bistrot rustique, un glacier artisanal, une boulangerie traditionnelle et une épicerie locale. Des lieux dédiés à la gourmandise, où les valeurs communes de respect des producteurs et du locavorisme se côtoient dans une cuisine solaire.

Le printemps inaugure quatre floraisons pour le chef Julien Allano, installé à Bonnieux depuis un an avec son restaurant gastronomique Ju-Maison de Cuisine. Quatre adresses s'apprêtent à ouvrir dans le village du Lubéron, avec l'ambition assumée de sublimer les richesses du terroir provençal, à commencer par le bistrot Goût - une histoire de sauce.

GOÛT BISTRO

“UNE HISTOIRE DE SAUCE”

Sur la placette champêtre du village où trône une fontaine en pierre, Julien Allano a choisi un ancien restaurant pour poser ses couteaux. Dans cette grande bâtisse aux soixante couverts - terrasse comprise - le chef présente une carte généreuse, du champ à l'assiette, créée avec la manufacture locale Aix&Terra, comme un trait d'union entre le chef et l'artisan. En entrée, on retrouve un **velouté d'asperges, oeuf mollet bio et mouillette d'anchoïade** ou un **croque truite de l'Isle sur la Sorgue aux herbes potagères, mayonnaise citron de Mention IGP**. Les plats font la part belle aux viandes fermières locales telles que la **pintade rôtie, pommes de terre confites, pesto de noix et crème de morilles des côtes de Provence**; le **brisket de canard en raviole ouverte, légumes primeurs et sauce barbecue** et aux propositions végétariennes comme **les gnocchis à la romaine gratinés au parmesan et délice de tomates séchées bio**. En dessert, on pioche parmi les classiques bugnes accompagnées de chantilly, crème chocolat et spéculoos ou la pavlova aux fruits de saison et crème de citron.



“UNE HISTOIRE DE GLACES”

À l'angle du bistrot, “Goût - une histoire de glaces” propose les glaces artisanales de Pierre Chauvet (basé dans la Drôme), réalisées à partir de lait fermier ardéchois et aux fruits de saison. Dans cette glacierie, Julien Allano prend le parti de ne créer que des coupes glacées très gourmandes : coupe caramel, chocolat, noisettes caramélisées, garnie de caramel beurre salé - la Bonnieulaise composée d'un sorbet cerises, cerises fraîches, glace vanille, crumble au thym et chantilly maison. Des créations authentiques à partir de produits frais et locaux à déguster sur place ou à emporter.

BISTRO

5 place Carnot - 84480 Bonnieux

Ouvert d'avril à novembre

Du vendredi au mardi / midi et soir
& de décembre à mars

du vendredi au dimanche / midi et soir

GLACIER

1 place Carnot - 84480 Bonnieux

Ouvert d'avril à octobre

Du vendredi au mardi / de 15h à 22h

Coupes entre 9,5 € et 14,5 €

DU PAIN & DES MIETTES

UNE BOULANGERIE TRADITIONNELLE

Avec Du Pain et des Miettes, Julien Allano tient à réhabiliter les codes de la boulangerie traditionnelle, épaulé par un boulanger associé - David Andria. Sur les étales, des pains biologiques au levain à partir de farines oubliées, des plaques de focaccia moelleuse à partager, des viennoiseries maison mais aussi des pâtisseries boulangères. Les tartes rustiques aux fruits de saison réalisées à partir de pâte sablée côtoient un chou rebondi ou des pêches briochées, douceurs oubliées à mi-chemin entre le beignet et la brioche, garnie de crème pâtissière et saupoudrée de sucre - à s'en lécher les doigts.

4 rue Victor Hugo - 84480 Bonnieux

Ouvert du vendredi au mardi

7h -13h / 15h -18h



JU - L'ÉPICERIE

À trente mètres du restaurant gastronomique Ju-Maison de Cuisine, JU-l'épicerie présente le meilleur des produits du Sud-Est, sélectionnés par le chef.

Joyaux provençaux d'Aix&Terra, chocolats de fabrication maison avec les grands crus de Xoco Gourmets, amandes de monsieur Lauzier, huiles d'olive locale de "La Récolte des amis", vinaigres... De quoi piocher parmi les coups de cœur du chef pour prolonger la magie à la maison.

14, rue Victor Hugo - 84480 Bonnieux

Ouvert du vendredi au mardi - d'avril à novembre

10h -12h / 14h -18h

