



## **Casa Juna à Tours ; bienvenue chez Nathalie Braure et Julie Gourdet**

**Nathalie Braure et Julie Gourdet viennent d'ouvrir un établissement aux couleurs de l'Italie sur la place du Grand Marché à Tours (37) le Casa Juna, une pizzeria pop qui met en avant les bons produits.**



Franck Tison, Julie Gourdet et Nathalie Braure

**Un lieu acidulé**

Le Casa Juna, c'est la rencontre de ces deux femmes, Nathalie Braure et Julie Gourdet, qui ont déjà l'expérience du travail commun, puisqu'elles ont œuvré toutes les deux pendant 7 ans dans le restaurant juste en face, bien connu des Tourangeaux, le Zinc (Nathalie Braure en est toujours la gérante). Elles ont repris ensemble ce fonds de commerce, qui proposait déjà des spécialités italiennes, pour le refaire de A à Z, des murs à la carte. Seul reste **Franck Tison**, le chef, de l'ancien établissement. Pour cette nouvelle aventure, les jeunes femmes ont misé sur une déco épurée qui rappelle les masques vénitiens, pour apporter de la modernité et rappeler les œuvres de Patrick Murciano. C'est un jeune graffeur, Kevin Le Gall qui a posé les couleurs de Casa Juna sur les murs du restaurant. Le rendu est très féminin, léger, résolument contemporain.

☒ Deux salles au Casa Juna, avec quelques couverts sur des tables hautes, ou une belle salle plus isolée, qui peut accueillir des groupes, à l'arrière du restaurant. Ambiance béton ciré, esprit lounge.

Et dès l'été prochain, une belle terrasse pourra accueillir les amateurs de pizzas au feu de bois.

### **Une carte au bon goût du frais**

Pour leur pizzeria, Julie et Nathalie ont souhaité proposer une carte avec des incontournables classiques comme la Calzone ou la 4 fromages, mais aussi faire preuve d'originalité. A Casa Juna, le principe est le fait-maison, avec une farine Label Rouge et des produits de qualité, de préférence locaux, sélectionnés avec soin. Elles ne choisissent que des spécialistes, que ce soit pour les fromages (IGP), les salaisons (IGP), le vin ou la farine.

☒

Les pizzas sont cuites au feu de bois, et c'est là que l'expérience de **Franck Tison** est importante, car cela demande plus de surveillance, plus de rapidité. Mais le goût est au rendez-vous.

On trouve aussi à la carte des bruschettas sur un pain spécial provenant d'un boulanger de la place et de belles assiettes de fromages ou salaisons à partager sans modération.

☒

Pour les petits trésors, on peut citer un crumble de mozzarella buffala au pesto

et jambon de Parme, la pizza Juna à base de crème, mozzarella, Sainte-Maure, rillons et amandes effilées, la pizza Dalida à base de crème citronnée, mozzarella, espadon fumé, aneth et tagliatelles de courgettes, ou en dessert, un croquant gavottes, amandes et mousse au limoncello. La carte des vins est assez réduite mais de qualité, avec principalement des vins italiens et un Bourgueil aux couleurs de l'établissement qui porte le nom évocateur de « Rencontres » (Anne Saudel et Sophie). Les vins sont servis au verre ou à la bouteille.



Pizza Sofia

**Par Audrey Terrise**

**Crédit photos Audrey Terrise**

**Casa Juna,**

18 place du Grand Marché

37000 Tours

02 47 26 75 24