

Dalloyau mise sur la restauration à table avec Justine Piluso.

Paris (75) De Top Chef sur M6 à Batch Cooking sur Teva, la jeune chef démontre un talent qui s'exprime désormais dans les deux premiers Dalloyau Restaurant à Paris.



Justine Piluso

L'ancienne élève de l'École hôtelière Jean Drouant à Paris, Bac techno, promotion 2011, mention AB et de l'Institut Paul Bocuse à Lyon a pris du galon. A 28 ans, **Justine Piluso** signe la carte du tout nouveau Dalloyau Restaurant (100 places assises, ouvert de 7 h 30 à 23 h 30) qui vient de prendre place dans la « passerelle Eugénie » de la gare Saint-Lazare à Paris et du Dalloyau Faubourg Saint-Honoré, vaisseau amiral de la marque transformé en restaurant (60 places assises + 20 en terrasse, ouvert exclusivement le midi). Les clients peuvent rencontrer Justine Piluso. La jeune chef ne fait pas que signer la carte. « *C'est ma cuisine et mon nom. J'ai recruté les équipes et je continue d'ailleurs. Je suis entre les deux restaurants et c'est important pour moi d'avoir un contact avec la clientèle* », assure-t-elle. Ce qui ne l'empêche pas d'assurer ses tournages pour Batch Cooking sur Teva et bientôt sur France 3.

[#dalloyau](#) [#justinepiluso](#) [#chefe](#) [#restaurant](#) [#restauration](#)

Cf. L'Hôtellerie – restauration – Nadine Lemoine – 30 septembre 2021