El cuiner Julien Blaya és de la regió Llenguadoc – Rosselló. Neix a Narbona i després de molts anys s’instal·la en els Pirineus Orientals. Entra com a segon de cuina a La Senyera de Vilafranca del Conflent el 2002, on va desenvolupar la seva tècnica fins que es va sentir preparat per comprar el seu primer establiment a Sournia (Pirineus Orientals). 6 anys més tard, compra amb la seva dona Sandrine, La Senyera amb la finalitat d’expressar-hi tot el seu saber fer en un poble que a tots dos els agrada.

El restaurant La Senyera en el cor de la ciutat medieval, el restaurant La Senyera és dels restaurants més antics de Vilafranca del Conflent, on Julien i Sandrine Blaya us donen la benvinguda en un entorn encantador. Perpetuar la tradició del lloc tot aportant cada dia a tots els visitants, locals i turistes, un suplement de modernisme i inventiva en els plats és clarament part dels objectius de la casa i, per fer-ho, el xef renova la carta amb regularitat, segons l’estació i la inspiració, sempre acompanyat d'una selecció adaptada dels millors vins del Rosselló.