

Dossier de presse

RESTAURANT JULIEN BINZ



Le 16 décembre 2015, Sandrine Kauffer et Julien Binz ouvrent le restaurant JULIEN BINZ, dans le joli village viticole d'Ammerschwihr, situé sur la route des vins d'Alsace à 12 mn de Colmar.

La salle de restaurant permet d'accueillir 35 couverts du mercredi au déjeuner au dimanche soir au dîner. En cuisine, Julien Binz, Maître Cuisinier de France étoilé Michelin en 2012 (au Rendez-vous de Chasse à Colmar), et sa brigade jouent une partition culinaire contemporaine, s'appuyant sur les bases classiques de la cuisine et les produits régionaux.

Côté salle, François Lhermitte Maître d'hôtel et Sommelier veillera au bon déroulé du service, valorisant une carte des vins signée par Pascal Leonetti Meilleur Sommelier de France en 2006.



Le chef Julien Binz

Immergé dans le milieu de la restauration Alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, ancien second de Marc Haeberlin à l'auberge de l'III à Illhaeusern, est nommé «Jeune talent» en 2006, «Espoir» en 2013, distingué du «Prix de l'Innovation» en 2015 pour sa contribution au webjournal gastronomique éponyme www.julienbinz.com par le Guide Gault Millau, qui le gratifie en 2015 d'une Dotation pour soutenir l'ouverture de son restaurant.

Son parcours

À 42 ans, il se distingue par son parcours auprès de chefs étoilés en débutant chez Didier Oudill, Pain Adour et Fantaisie** à Grenade-sur-Adour et chez Philippe Gaertner Aux Armes de France* à Ammerschwihr (68). Puis, il a contribué à l'obtention de la troisième étoile au guide Michelin chez Antoine Westermann au Buerehiesel *** à Strasbourg (de 1991 à 1995) et a secondé Marc Haeberlin à l'Auberge de l'III*** à Illhaeusern (de 1995 à 2000). Ses expériences de chef de cuisine à l'auberge d'Artzenheim (2000 à 2006) et au Château d'Isenbourg (2007-2009) lui ont donné l'envie de révéler sa signature culinaire. C'est en mai 2010 qu'il rejoint Richard Riehm au Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar. Il décroche son étoile Michelin le 27 février 2012. En 2010, il est intronisé chez Les Disciples d'Escoffier et en 2013, il devient Maître Cuisinier de France, parrainé cette fois par Fernand Mischler et Emile Jung. Cette distinction lui confère le «Brevet de Maîtrise».

Sa cuisine contemporaine se balade dans l'air du temps, conjuguant modernité et authenticité, n'en perdant ni le goût, ni la quintessence des produits, toujours de saison. L'œuf/asperges vertes/émulsion aux truffes, homard au bouillon de gruyère, bar fenouil et sauce bouillabaisse, poêlée d'escargots émulsion Jus de persil ou encore la torche aux marrons revisitée sont des recettes qui ont été cités par des guides ou des magazines. En 2014, Julien Binz a animé le Resto des Chefs sur le salon Equip Hotel à Paris.

En décembre 2015, il ouvre le restaurant éponyme JULIEN BINZ à Ammerschwihr, et concrétise le projet d'une vie professionnelle.

Un écrin pour sa cuisine

Les gourmets s'installeront dans une salle cosy et feutrée, rehaussée de boiserie d'un gris souris, surmonté d'appliques pampilles, flanquées d'abats-jours en dentelle noire. Installés dans un fauteuil contemporain, tout en velours, ils pourront admirer la fresque murale mettant en scène un extrait de la fontaine de l'amour de Fragonard. «La fresque est en corrélation avec la fontaine extérieure, qui animera notre terrasse estivale d'un joli bruissement d'eau», souligne Sandrine Kauffer en charge de la communication et du marketing de l'établissement. «D'une fontaine à l'autre, la sérénité, la douceur de vivre et l'hédonisme en général caractérisent leurs similitudes. C'est par un concours circonstancié que notre choix s'est porté sur cette oeuvre en discutant avec un ami artiste de l'exposition de Jean-Honoré Fragonard qui se tenait au Grand Palais à Paris de Septembre 2015 à Janvier 2016, période durant laquelle nous étions en pleine réflexion en termes de décoration. La salle du restaurant de style «Empire-baroque» se pare d'un grand miroir «Napoléon III», qui confère un soupçon de noblesse avec parcimonie.



«Nous avons eu un coup de coeur en visitant le restaurant l'arbre vert à Ammerschwihl», poursuit Julien Binz. «La salle était parée de sculptures boisées de Jean-Jacques Erny. Nous avons déposé quelques reliefs, mais avons conservé les boiseries pour préserver une partie de l'historicité de la maison. De même, deux fauteuils de chambre de style Louis XV ont été retrouvés dans les caves de l'établissement. Charmés par leur caractère singulier, (digne d'une maison de poupée) nous les avons confiés à un artisan-tapissier pour leur donner une seconde vie. Revêtus d'un noble tissu rouge-framboise, ils trônent dans le salon de l'entrée. Afin d'harmoniser le mobilier, des canapés et fauteuils ont été assortis, habillés d'un tissu velouté, de douceur et tout en rondeur. Tantôt beiges, tantôt chocolatées, les boiseries du salon, par leur discrétion, mettent en exergue cette applique « feuille de vigne ».

Les menus

- Menu Déjeuner ; Entrée-plat ou plat-dessert à 26€ Entrée-plat-dessert à 30€
- Menu Création : 45€ 3 plats
- Menu Gourmet : 65€ 4 plats



François Lhermitte, Julien Binz et Pascal Leonetti

Pascal Leonetti signe la carte des vins

«Nous nous sommes installés dans un village viticole situé sur la route des vins d'Alsace», commente Julien Binz. «Nous avons été séduits par ce luminaire décoratif qui rend hommage aux vigneronns. Et pour renforcer cette démarche, nous avons demandé à Pascal Leonetti, Meilleur Sommelier de France 2006, d'élaborer notre carte des vins, qui va à l'essentiel, valorisant les terroirs, avec de belles découvertes et un excellent rapport qualité/prix.

François Lhermitte, un Maitre-d'hôtel sommelier

Membre de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace), François Lhermitte a souhaité participer à cette nouvelle aventure, l'ouverture du restaurant JULIEN BINZ. Les deux hommes se connaissent professionnellement, depuis 2007, date à laquelle ils travaillaient au Château d'Isenbourg à Rouffach. En 2009, Julien Binz le recrute pour l'ouverture du château de Scharrachbergheim. Ce projet avorté, les deux hommes ont suivi leur chemin respectif ; pour le chef, le Rendez-vous de chasse à Colmar où il décroche en 2012 un macaron Michelin tandis que François Lhermitte a accepté la direction de la salle conjugué au poste de sommelier au Château Golf du Kempferhof à Plobsheim (67) et au Clos Des Délices à Ottrott (67). Diplômé du lycée hôtelier du Meudon à Metz, François Lhermitte se forme en salle et en sommelierie, Restaurant « Chez Michèle » à Languimberg, 1* Au Guide Michelin et à L'Arnsbourg 3* Michelin chez Jean-Georges Klein.

Le bureau du journal

Au coeur du restaurant, s'installera le bureau du Journal de Julien Binz, dirigé par Sandrine Kauffer, qui a obtenu le prix du Rayonnement de la Gastronomie Alsacienne à travers le monde de la région Alsace en 2014. Un prix remis par Jean-François Piège lors d'une soirée organisée en l'honneur des Grandes tables du Monde, qui récompense l'ensemble de son travail qui fait la promotion de la région et de la promotion.

«Mon métier de journaliste reste ma priorité, ainsi que le développement des Nouvelles Gastronomiques, qui vient de décliner le journal alsacien à Paris et en Touraine cet été. Je travaille également sur la nouvelle émission TV les Gastronomes que j'anime avec Pierre Paul Zeiher. Avec un bureau à Ammerschwihr Le Journal de Julien Binz-Nouvelles Gastronomiques d'Alsace sera au coeur de la région, en centre Alsace. Les fidèles lecteurs observeront les publications quotidiennes avec la même réactivité. Je serai en permanence connectée avec la réalité de la profession, passant de l'autre côté du miroir».

Infos pratiques :

Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Fermeture hebdomadaire : lundi et mardi

Restaurant JULIEN BINZ

Contact 06 75 48 13 04

7 rue des cigognes

68770 Ammerschwihr (Alsace-France)

03 89 00 00 00

<http://www.restaurantjulienbinz.com>

restaurant@julienbinz.com

Photos HD libres de droit à télécharger sur le site (crédit Alexandre Martin)