

EN CE MOMENT ELECTIONS REGIONALES | MATCHS EN DIRECT |
L'ALSACIEN DE LA SEMAINE | L'EDITORIAL | NEWSLETTERS | AVIS DE DECES



Mulh
5°C /
Prévisions

Nous suivre



A la Une Région Alsace Haut-Rhin Bas-Rhin Elections régionales

Colmar | Haut-Rhin

| RESTAURATION |

Tradition évolutive dans les assiettes

L'idée lui trottait dans la tête depuis quelque temps, mais c'est cette année que le chef Julien Binz, ancien chef étoilé du Rendez-vous de chasse à Colmar, ouvre son propre restaurant à Ammerschwih, mi-décembre. Étape majeure d'un parcours tout en cohérence, et cuisine classique réinterprétée dans les assiettes.

Le 08/12/2015 05:01 par **Anne Vouaux**, actualisé le 07/12/2015 à 21:31 Vu 14 fois



MENU

Le chef Julien Binz dans la salle de son restaurant encore en chantier à Ammerschwih, face à une reproduction d'une toile de Fragonard, clin d'œil à la fontaine qui fait face au restaurant. Cette nouvelle table de 40 couverts ouvrira dans quelques jours. Photo L'Alsace/

Tags

Colmar Colmar et sa région
Restauration

Du cœur de l'établissement, la future cuisine très lumineuse, on ne devine encore quasiment rien : le chantier a démarré le 5 octobre – un beau cadeau d'anniversaire pour le futur chef des lieux – et les travaux accomplis sont impressionnants, même s'il reste encore beaucoup à finir avant l'ouverture,

FIL INFO

- 07:00 **INTERACTIF**
Le blog du jour comment l'actualité du jeudi 10 dé
- 06:56 **ASSEMBLÉE**
Les députés unanimes cc gaspillage alimentaire
- 06:35 **HOMMAGE**
Madonna chante « Imag John Lennon place de la République
- 05:03 **COLMAR**
Le nouveau musée Unter du cloître à la piscine
- 05:00 **FAITS DIVERS**
« Train de la terreur » : 3 ferme pour le principal p
- 05:00 **JUSTICE**
Un an de prison ferme pe compagnon violent récid
- 05:00 **JUSTICE**
Il s'évade de prison en se parmi les visiteurs : six n ferme
- 05:00 **MILHOUSE**

PASSEZ UNE ANNONCE ABONNEZ VOUS

TOUTE L

FOIRE AUX VINS 2015 A COLMAR



Les plus

ABONNEZ
VOUS

prévue mi-décembre : mise en accessibilité, création de sorties de secours, isolation, nouvelle entrée depuis la placette extérieure, remplacement de tous les équipements de la cuisine, nouvelle décoration chaleureuse et contemporaine...

Un futur restaurant, sobrement baptisé « Julien Binz », est en train de prendre place dans les murs de l'ancienne table À l'arbre vert, à Ammerschwirh. « **On y pensait depuis quelques années, mais au Rendez-vous de chasse, à Colmar, je me sentais bien** », commence Julien Binz, qui y était chef étoilé. Le changement de propriétaire, en 2014, et l'arrivée d'une nouvelle direction ont précipité le départ du jeune chef qui y a vu l'occasion de « se lancer ».

« Une belle lumière »

Auparavant, Julien Binz avait tracé son chemin d'une bonne table alsacienne à une autre, enchaînant les rencontres en un parcours cohérent depuis sa sortie de l'école hôtelière d'Illkirch en 1991 (lire l'encadré).

Après quelques mois passés à ficeler le projet du restaurant, semé d'imprévus assez contraignants, Julien Binz sera à nouveau derrière les fourneaux : les siens pour la première fois.

Alors qu'il cherchait un établissement à reprendre dans le Bas-Rhin, d'où il est originaire, lui et sa compagne – Sandrine Kauffer, responsable du blog **Le journal de Julien Binz** et associée sur ce projet — ont été séduits par les locaux de L'Arbre vert, alors fermés depuis plus d'un an : « **Il y avait une belle lumière et on s'y sentait bien.** »

Un coup de cœur qui se traduit par un investissement global de 600 000 €, les travaux ayant été supervisés par l'architecte d'intérieur Bernard Wilhelm, de Bischheim. S'appuyant sur une équipe de six personnes – trois en salle et trois en cuisine —, le restaurant aura une capacité de 40 couverts.

Évolutive et architecturée

Ici chez lui, Julien Binz entend continuer à faire « sa » cuisine qu'il qualifie de « **tradition évolutive** » : des classiques travaillés de manière contemporaine. La carte, volontairement restreinte, évoluera régulièrement mais on y retrouvera les incontournables qu'il cuisine de longue date, tel un bar servi avec du fenouil cru et cuit et une réduction de bouillabaisse, ou encore des escargots à la compotée de tomate et fenouil et émulsion de persil, présentés graphiquement sur assiette. « **Chaque année, ces plats sont différents** », assure en souriant le chef qui s'essaie à de nouvelles textures.

Parmi ses produits favoris, le foie gras, le chevreuil et les noix de Saint-Jacques, à apprécier avec les vins sélectionnés par Pascal Leonetti, meilleur sommelier de France en 2006 et officiant à l'Auberge de l'III. Les amuse-bouches, à base de légumes, sont aussi une appétissante architecture, jouant sur le contraste des textures pour créer une expérience des papilles. Le foie gras poêlé est servi sur une déclinaison de maïs : polenta, pop-corn en poudre, glace et émulsion.

Et le filet de bar se pose sur une sauce au gingembre et au jus de carottes, surmonté de carottes découpées dans un taille-crayon... Deux plats que le cuisinier aime particulièrement préparer.

N'allez pas pour autant croire que Julien Binz est gourmand : « **Pour être chef, il faut surtout être curieux.** »

Du jeune talent à l'étoilé

Après des débuts au restaurant Aux Armes de France – devenu son voisin — dont il garde un bon souvenir, Julien Binz a intégré le restaurant strasbourgeois Le Buerehiesel comme chef de partie, vivant l'heureuse période de la conquête de la 3e étoile. Mais l'expérience tourne court avec l'appel du service militaire... passé au mess des officiers de Strasbourg.

Une expérience d'autant plus confortable qu'elle prend fin avant son terme. Julien Binz raconte avoir envoyé un seul CV, à l'Auberge de l'III. En retour, Paul Haerberlin l'avait alors appelé pour lui proposer un poste. « **Mais c'était deux mois avant la fin de mon service. Quand je le lui ai dit, il m'a raccroché au nez. J'étais dévasté.** » Une demi-heure plus tard, le chef étoilé d'Illhausern rappelait pour lui dire que tout était arrangé et qu'il commençait quelques jours plus tard.

« **J'ai commencé comme commis de cuisine, tout en bas de l'échelle, comme le veut la maison. Jusqu'à devenir second de cuisine de Marc Haerberlin.** » Encouragé par cette expérience enrichissante, Julien Binz ose alors prendre les commandes d'une petite auberge familiale dans le Ried, qui recherchait un chef. « **C'était la première fois que je signais une carte en mon nom propre** », se souvient le chef en un large sourire encore fier, heureux de cette période qui l'a vu consacré « Jeune talent », puis « Espoir de l'année » par le Gault Millau en 2006 : « **Je l'ai appris en lisant le journal à la fin de la journée !** »

L'écueil salvateur

Après un court passage au Château d'Isenbourg, l'expérience « **étrange** » d'un hôtel-restaurant-spa mort dans l'œuf se

LES ELECTIONS MUNICIPALES A (



LES ELECTIONS DANS LA REGION COLMARIENNE



FOIRE AUX VINS 2014



Le portail des sorties en Alsace
Recherchez parmi nos 1600 événements

Klimpereï & Madame Patate
Du 12 au 13 déc. 2015 Colmar Voir tous les concerts

Week-end de sauts en tandem
Du 15 au 17 avr. 2016 Colmar Voir tous les sports, sports de loisirs

Soirée de gala pour Nouvel An sur le
Le 31 déc. 2015 Colmar Voir tous les événements et thés dansants

Organisateur d'événements
Demandez votre accès privilégié et gratuitement vos manifestations avec les DNA.

TOUS NOS SUPPLÉMENTS

révèle riche d'enseignements humains : « **C'est dans l'adversité qu'on trouve des ressources** », considère aujourd'hui Julien Binz. Car disponible de fait puisque sans emploi, le jeune chef rend service à son ami Philippe Bohrer qui vient de reprendre Le Crocodile à Strasbourg. « **Me trouvant dans sa cuisine, Émile Jung a voulu savoir qui j'étais et m'a aussitôt parlé du Rendez-vous de chasse à Colmar qui cherchait un chef. Un chef de cuisine sans travail, ça n'existe pas, m'a-t-il dit.** »

Le bon contact avec le patron, Richard Riehm, marque le début d'une nouvelle et belle aventure, puisqu'elle permet à Julien Binz de conquérir une étoile. « **Je suis entré en mai 2010 avec pour mission de maintenir l'étoile, mais en mars 2011, on l'a perdue. L'équipe s'est soudée et elle était restée la même quand on a récupéré l'étoile au Michelin en mars 2012.** » Cette aventure-là a duré cinq ans, comme d'autres auparavant.

Vos commentaires

Vous souhaitez poster un commentaire, [cliquez ici](#).


Poster un commentaire

* : information obligatoire

Titre


Commentaire *

VALIDER




SoftLayer

Des performances inégalées pour la gestion de vos opérations informatiques




Déménagez à Strasbourg

Appartements neufs du 2 au 4 pièces, avec vastes jardins, balcons bien exposés..

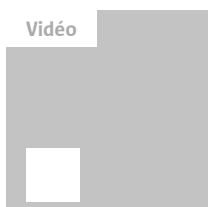


Parrainez une fille

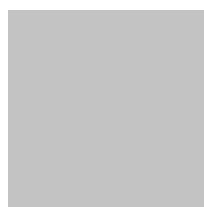
Pour Noël changez la vie d'une fille dans le monde. Demandez votre brochure

Publicité 

Actu - Colmar



COLMAR
Le nouveau musée Unterlinden, du cloître à la piscine
Aujourd'hui Réagissez



MUSÉE
Unterlinden ouvre quelques portes
Aujourd'hui Réagissez

HISTOIRE
Soldat, ethnographe et donateur
Aujourd'hui Réagissez

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE
La thermographie, outil d'analyse
Aujourd'hui Réagissez



FETE DES RUES DANNEMARIE

VITRINES D LOUI

préc.

[Tous nos suppléments](#)

LIENS COMMERCIAUX



Résidence de standing Louis
 Au croisement de frontières, appartements du 2 au 5 p. avec de terrasses, garage et/ou parking. El Pinel

Trianon-Rés



Duplex-jardin à Meyenheim
 Sur les bords de l'ILL, à Rhin et à 7 km des Duplex-jardin 4/5 (terrasse, parking et c Meyenheim. Village alsacien entre C Mulhouse.

Duplex-jardin à M



Envie d'une maison ter
 Des maisons chic et mi prix maîtrisé, optimisé une basse cons d'énergie.

Découvrez nos modèles "Nos



Devenez propriétaire à Spechbach-le-Bas proct Mulhouse !

Entre Altkirch et M devenez propriétaire duplex 4/5 p. avec jardin individuel arboré, terrasse aménagée, garage et Multiples choix de décoration personnaliser chaque pièce à vos goûts

Duplex-jardin à Spechb



Envie d'une maison d'a
 Votre maison « Exc dessinée par nos ar reflet de votre person expression personnelle réalisations sur meures.

Découvrez nos « Avar