

# Julien Binz ouvre son propre restaurant

mercredi 6 janvier 2016 16:40

**Ammerschwihr (68)** L'ancien chef étoilé du Rendez-vous de chasse à Colmar et sa compagne Sandrine Kauffer viennent de prendre les commandes de leur première affaire, au coeur de la route des vins.



© Alexandre Martin

**François Lhermitte (à droite), membre de l'Association des sommeliers d'Alsace (ASA), a rejoint l'équipe de Julien Binz.**

Depuis son départ en janvier 2015 du Rendez-vous de Chasse à Colmar (Haut-Rhin), **Julien Binz** manquait aux Alsaciens. Sa participation à de nombreux événements gastronomiques et son intérim au Relais de la poste à la Wantzenau (Bas-Rhin) en tant que chef consultant, n'auront pas suffi à contenter les appétits. Il aura fallu attendre presque un an. Après moult péripéties inhérentes à la création d'un établissement, le Maître cuisinier de France a ouvert le 16 décembre son propre restaurant à Ammerschwihr, baptisé de son nom : Julien Binz (35 couverts).

Cette ouverture en pléines festivités de Noël n'est pas passée inaperçue. *"Nous avons affiché complet. L'équipe - 3 personnes en salle, 2 en cuisine - a beaucoup donné ces quinze derniers jours"*, souligne le chef. Une première satisfaction à laquelle s'ajoute la joie d'être, avec sa compagne **Sandrine Kauffer**, enfin chez eux. *"Les gens viennent pour nous. Avant, j'étais caché dans ma cuisine. Aujourd'hui, à chaque fin de service, j'ai plaisir à aller voir les clients, ceux qui me font l'honneur de venir manger ma cuisine."*

## Un parcours sans faute

Le Lorrain d'origine affiche à 43 ans un parcours sans faute. Il s'est formé auprès de chefs étoilés. Il a notamment contribué à l'obtention de la troisième étoile *Michelin* chez **Antoine Westermann** au Buerehiesel à Strasbourg, et a secondé **Marc Haerberlin** à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern. Il a rejoint ensuite **Richard Riehm** au Rendez-vous de Chasse, où il a décroché une étoile *Michelin* en 2012. Étoile qu'il espère bien récupérer.

Aujourd'hui, dans ce somptueux restaurant, décoré dans un style Empire baroque, les habitués ont plaisir à retrouver sa cuisine contemporaine, inspirée du terroir alsacien, et ses plats signature comme le Homard au bouillon de gruyère ou la Poêlée d'escargots émulsion jus de persil.

La carte des vins, mise en valeur en salle par **François Lhermitte**, maître d'hôtel et sommelier, est signée **Pascal Leonetti**, meilleur sommelier de France 2006. De son côté, Sandrine Kauffer assure une

présence discrète et bienveillante, accueillant avec le sourire les clients.



**Sonia de Araujo**

### Conseil du chef

"Il est important de réaliser un ou deux services à blanc avant une ouverture et d'inviter des personnes bienveillantes. Cela permet, avant l'arrivée des premiers clients, de vivre l'espace du restaurant et de se rendre compte d'éventuelles imperfections dans l'organisation et le fonctionnement de la cuisine."

Julien Binz  
7 rue des Cigognes  
68770 Ammerschwihr  
[www.restaurantjulienbinz.com](http://www.restaurantjulienbinz.com)  
Tél. : 03 89 22 98 23

## Commentaires :

[Signaler un abus](#)



### **Paul BRUNET**

Toutes mes félicitations à Julien et à sa compagne. Je leur souhaite beaucoup de succès à Ammerschwihr. J'apprécie beaucoup le 'Conseil du chef'. le conseil d'un très grand professionnel.  
Cordialement  
07/01/2016 05:38

**L'Hôtellerie Restauration** Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE