



CONTACT PRESSE

Julien Binz
06 75 48 13 04

Pascal Leonetti
06 17 06 34 25

Restaurant JULIEN BINZ

7 rue des Cigognes
68770 Ammerschwihr

Les partenaires

www.pascalleonettivins.wordpress.com
www.jb-adam.com/
www.domaineschoech.com/
www.alsace-binner.com/
www.martin-schaetzel.fr/

Ammerschwihr, le 23 juillet 2016

COMMUNIQUE DE PRESSE

Soirée Accord Mets/VINS spécial Vins d'AMMERSCHWIHR

Le Jeudi 4 aout 2016, Pascal Leonetti, Meilleur Sommelier de France 2006 va animer le 6^{ème} DINER HARMONIE au restaurant JULIEN BINZ sur le thème des Vins d'Ammerschwihr

L'ancien sommelier de l'auberge de l'III, qui a officié 17 ans aux cotés de Serge Dubs a sélectionné 4 domaines et 4 vins en accord avec le menu signé par le Maitre Cuisinier de France, ancien chef étoilé Michelin du Rendez-Vous de Chasse à Colmar.

"Depuis notre arrivée, nous avons souhaité mettre en avant les vignerons du village, qui sont plus d'une quarantaine" souligne **Julien Binz**. "Nous avons souhaité leur rendre hommage avec l'applique "feuille de vigne" située dès l'entrée du restaurant."

Lors de cette soirée gastronomique, vinique et didactique, tour à tour, le chef de cuisine, le sommelier et 4 représentants des domaines (**Martin Schaezel, Maurice Schoech, Christian Binner et Jean-Baptiste Adam**) prendront la parole en salle. Le chef annonce son plat, le vigneron présente son terroir et son travail et le sommelier la pertinence des accords mets/vins

Prix 90€/personne Apéritif, vins servis à discrétion, eau et café compris

MENU DU DINER HARMONIE DU 4 AOUT 2016

Sorbet tomate verte/espuma Mozzarella/pesto basilic/ gelée pépins de tomates *Muscat D'Alsace Cuvée Réserve 2014 Martin Schaezel* .

Poêlée d'escargots, tombée de tomate et fenouil, crème au jus de persil *Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2015 Maurice Schoech* .

Ombre chevalier en croûte de pain, poêlée de champignons, émulsion de petits pois
Magnum Riesling Grand Cru Kaefferkopf Vieilles Vignes Cuvée Jean Baptiste 2010 Jean Baptiste Adam.

Sablé sucré, crème citron, fraises fraîches, glace citronnelle et sorbet fraise *Riesling Grand Cru Schlossberg Vendanges Tardives 2005 Christian Binner*.

Mignardises Café/infusion

RESERVATION 03 89 22 98 23