

Ammerschwihr le 3 avril 2017

## Communiqué de presse

### François LHERMITTE reçoit le prix du jeune talent sommelier du Gault Millau

Le 3 avril 2017, la première édition du Wine Gault Millau Tour s'est déroulée au Sofitel à Strasbourg. 11 trophées ont été remis à des acteurs du monde du vin de la région Grand est.

Le prix du jeune talent sommelier du Wine Tour est remis à François LHERMITTE Maitre d'hôtel et Sommelier au restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr (68)



de G à D François Lhermitte, Marc Esquerre et Serge Dubs

Ce prix a été remis par **Marc ESQUERRE**, directeur de la rédaction des guides Gault Millau devant la profession réunie composée de vignerons, cavistes, sommeliers, chefs et restaurateurs mais aussi de médias spécialisés.

«Je remercie le guide Gault Millau pour ce trophée de jeune sommelier, dont je suis particulièrement fier. C'est ma première distinction ! », souligne le jeune sommelier de 32 ans. «Elle a une importance toute particulière et elle représente un vrai encouragement pour la suite de mon parcours. Je voudrais ensuite remercier mon chef qui m'a fait confiance et avec qui j'ai eu la chance de participer à l'ouverture du **Restaurant Julien Binz** et de contribuer à cette belle aventure. Je suis fier aussi de ramener cette année, après l'étoile Michelin, une distinction pour la salle également. Un trophée que je voudrais partager avec notre équipe de salle ; Manon, Pauline, Justin et Thomas. Chaque jour, j'ai la chance de pouvoir travailler et proposer des vins sélectionnés par **Pascal LEONETTI**, meilleur sommelier de France 2006. C'est une opportunité de pouvoir apprendre et se former en collaborant avec des sommités. En recevant ce prix je pense aussi à ceux qui m'ont donné envie d'exercer ce métier et à ceux qui m'ont formé», dit-il citant son professeur **Mathieu SOMONNEAU** Meilleur Ouvrier de France des Arts de la table au lycée Raymond Mondon à Metz, **Cathy KLEIN** à l'Arnsbourg chez qui, il a effectué sa mention Complémentaire en Sommellerie. Enfin, bien sur celui qui est un exemple pour la profession, **Serge DUBS**, un modèle pour qui j'ai un immense respect et une grande admiration. Mon émotion n'en fut que plus grande qu'être récompensé en sa présence ».



De G à D : Pascal Leonetti, François Lhermitte, Sandrine Kauffer et Julien Binz

Membre de l'**Association des Sommeliers d'Alsace** depuis 2014, François LHERMITTE est Maitre-d'hôtel et sommelier au restaurant Julien Binz depuis l'ouverture. Les deux hommes se connaissent professionnellement, depuis 2007, date à laquelle ils travaillaient au Château d'Isenbourg à Rouffach. En 2009, Julien BINZ l'avait déjà recruté 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 décrochait en 2012 un macaron Michelin, tandis que François Lhermitte a accepté la direction de la salle, conjugué au poste de sommelier au Château du Golf du Kempferhof à Plobsheim (67) et du Clos Des Délices à Ottrott (67).

«François Lhermitte est à la fois notre Maitre-D'hôtel et notre sommelier», précise **Sandrine KAUFFER**. «Grâce à cette complémentarité professionnelle, il conseille au mieux les clients dans le choix des vins. Son naturel et ses conseils sont très appréciés et il met en exergue les vins du village d'Ammerschwihl et de ses environs, notamment le **Grand Cru du Kaefferkopf**. Il interviendra prochainement pendant la **89<sup>ème</sup> foire aux vins d'Ammerschwihl**, qui va se dérouler du 28 au 30 avril 2017, où il va animer une conférence sur les accords mets/vins avec Julien BINZ

«François Lhermitte est un sommelier précis et précieux», s'exclame **Pascal Leonetti**. «C'est une vraie valeur ajoutée dans un restaurant. Je ne suis que consultant et le sommelier a pour mission de proposer les meilleurs accords mets et vins. Il a cette qualité, cette subtilité dans les accords», conclut le meilleur sommelier de France 2006.

**Contact presse François Lhermitte 03 89 22 98 23 francois.lhermitte@julienbinz.com**