



7 rue des Cigognes • 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23 • restaurant@julienbinz.com
www.restaurantjulienbinz.com

Ammerschwihr, samedi 16 février 2017

Communiqué de presse :

JULIEN BINZ a participé à la semaine gastronomique

SO FRENCH SO FOOD à Tel Aviv

Du 05 au 10 février 2017, la 5^{ème} édition de SO FRENCH SO FOOD s'est déroulée en Israël, parrainée par Guillaume Gomez le chef de cuisine l'Elysée.

22 chefs Français étaient sélectionnés dont Julien Binz, invité à cuisiner au restaurant DALLAL à Tel Aviv pour réaliser un menu à 4 mains avec Golan Gurfunkel.

«C'est un honneur d'avoir été choisi pour représenter l'Alsace et sa gastronomie en Israël», souligne le chef du restaurant éponyme à Ammerschwihr, qui vient de décrocher une étoile au guide Michelin.

Organisé conjointement par l'Ambassade de France en Israël, Atout France, business France et l'Agence d'Attractivité d'Alsace, la mission consiste à promouvoir l'attractivité de l'Alsace via son tourisme, ses produits et sa gastronomie à l'étranger.

«L'accueil fut excellent ! La délégation a été invitée pour la soirée d'ouverture à la Résidence de l'Ambassade de France en Israël et nous avons eu l'honneur de rencontrer le président d'Israël Reuven Rivlin dans son palais à Jérusalem. Je garde un souvenir extraordinaire de la semaine «So French So Food», qui se traduit par des échanges culturels en termes d'expériences culinaires.

En marge de la semaine So French So Food, Gérard Staedel, président de l'Union Internationale des Alsaciens à l'étranger est venu annoncer la création en 2016 de l'association « Alsace-Israël ». Mardi 7 février 2017, la première stammtisch officielle a eu lieu au restaurant DALLAL à Tel Aviv, où j'officialiais.

Avec Golan Gurfinkel, le chef exécutif du restaurant DALLAL à Tel Aviv, de la villa (pour les événementiels) et de la boulangerie-salon de thé mitoyenne, nous avons une journée pour faire la mise en place avant de proposer ce menu «Alsacien-Israélien» aux clients de son restaurant, situé dans le quartier très prisé Neve-Tzedek, appartenant à Andrea Leitersdorf.

Golan était à l'écoute, disponible et a tout mis en œuvre pour que tout se passe bien. Formé dans des maisons étoilées françaises, chez Marc Meneau et chez Antoine Westermann au Buerehiesel à Strasbourg -chez qui j'étais 5 années aussi-. Immédiatement des liens de personnes et souvenirs communs ont été évoqués. Cette formation solide lui a permis de saisir rapidement la technicité des recettes, qu'il a traduites et transmises à ses équipes. Nous avons très vite noué une complicité culinaire. J'ai apprécié la bonne énergie régnante, la découverte de produits d'exception comme l'agneau et la qualité des poissons. Mais, souvent il fallait s'adapter aux produits disponibles et des recettes 4 mains ont été improvisées. Ainsi, le damier de sardines/avocat-tomate est devenu un damier de filet de maquereau, l'omble chevalier émulsion au jus de persil, a été remplacé par de la truite, le bar émulsion de lait de coco, le carré d'agneau, houmos chaud et jus au cumin et le crousti-fondant au chocolat-caramel étaient proches des recettes initiales. J'en retiens une belle expérience humaine et transculturelle, en espérant qu'une réciprocité sera organisée en Alsace ».

«J'ai participé à toutes les éditions», intervient Golan Gurfinkel. «Et avec Julien, c'était la meilleure expérience. Les clients et la brigade étaient ravis de rencontrer ce chef Alsacien qu'ils suivaient sur les réseaux sociaux. Accueillir un chef Français permet de transmettre aux équipes un certain savoir-faire. Julien était sérieux dans sa démarche et très bien organisé. Avant son arrivée, il avait envoyé ses fiches techniques, j'ai pu commander les ingrédients et ensemble nous avons fait la mise en place. Mais, le souvenir le plus marquant, c'est qu'il était au restaurant DALLAL quand Sandrine est arrivée pour lui annoncer qu'ils venaient de décrocher une étoile au guide Michelin France. Mazel tov !», s'est exclamé le chef, (*ndlr : une interjection hébraïque qui au sens strict se traduit par «Bonne étoile !»*), nous avons immédiatement fêté cette bonne nouvelle, j'étais très heureux pour eux ».

Contact Sandrine Kauffer 06 75 48 13 04 / sandrine@kauffer.fr

Restaurant JULIEN BINZ
7 rue des Cigognes
68770 Ammerschwahr
03 89 22 98 23
<http://www.restaurantjulienbinz.com/>