



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

Ammerschwihr le 16 juillet 2017

Communiqué de presse

Le restaurant JULIEN BINZ devient membre des Etoiles d'Alsace

Lors de la réunion départementale des Etoiles 68, qui s'est tenue le 6 juillet 2017, Sandrine Kauffer et Julien Binz ont été officiellement admis au sein de l'association Les Etoiles d'Alsace.

«Nous sommes ravis de rejoindre cette belle association. Notre entrée restera liée à jamais au souvenir de Jean-Marc Kieny, qui venait d'être élu à la présidence des Etoiles d'Alsace et qui nous avait sollicités pour y adhérer. Sa démarche nous avait touchée et nous le remercions d'avoir porté notre candidature. Notre adhésion restera liée à sa mémoire et nous remercions l'ensemble des membres des Etoiles d'Alsace pour leur confiance».

«C'est un grand honneur de rejoindre l'association Les Etoiles d'Alsace », souligne Julien Binz. «Je les connais depuis plus de 20 ans et lorsque je travaillais chez Philippe Gaertner, Antoine Westermann et chez Marc Haeberlin, la brigade participait aux événements. Je garde de bons souvenirs et je me réjouis de pouvoir à l'avenir y participer également ». « Je couvre leur activité associative depuis quelques années», rajoute Sandrine Kauffer journaliste-restauratrice. Je suis présente depuis 8 ans sur leurs événements comme le lancement de la formule «Jeunes des Etoiles» et il règne toujours une belle convivialité ».



A propos

Immergé dans le milieu de la restauration Alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, Maître Cuisinier de France, s'est formé chez Philippe Gaertner, Antoine Westermann et fut l'ancien second de Marc Haeberlin à l'auberge de l'III à Illhaeusern. En mai 2010, il rejoint M. Riehm au Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar et décroche sa première Etoile Michelin en 2012. En décembre 2015, il ouvre le restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr avec Sandrine Kauffer et décroche, pour la seconde fois, une étoile au guide Michelin en Février 2017, avec des plats tels le homard au bouillon de gruyère les escargots du val d'Orbey au jus de persil, le damier de sardines ou la sphère en chocolat.

Restaurant JULIEN BINZ

7 rue des cigognes 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23

www.restaurant@julienbinz.com
restaurant@julienbinz.com