

## Dossier de presse **RESTAURANT JULIEN BINZ**

Le 16 décembre 2015, Sandrine Kauffer (journaliste gastronomique) et Julien Binz (chef de cuisine) ouvrent le restaurant JULIEN BINZ, dans le joli village viticole d'Ammerschwih, situé sur la route des vins d'Alsace à 12 mn de Colmar. En février 2016, le guide Gault Millau leur décerne 3 toques (15/20) et le prix des techniques d'Excellence. En février 2017, le guide Michelin attribue, pour la seconde fois, une étoile et Gilles Pudlowski crée pour lui, le trophée «Come back de l'année » dans son palmarès PUDLO ALSACE 2017.



La salle de restaurant permet d'accueillir 35 couverts du mercredi au déjeuner au dimanche ;



Les gourmets s'installeront dans une salle cosy et feutrée, rehaussée de boiserie d'un gris souris, surmonté d'appliques pampilles, flanquées d'abats-jours en dentelle noire. Installés dans un fauteuil contemporain, tout en velours, ils pourront admirer la fresque murale mettant en scène un extrait de la fontaine de l'amour de Fragonard. «La fresque est en corrélation avec la fontaine extérieure, qui animera notre terrasse estivale d'un joli bruissement d'eau», souligne Sandrine Kauffer en charge de la communication et du marketing de l'établissement. «D'une fontaine à l'autre, la sérénité, la douceur de vivre et l'hédonisme en général caractérisent leurs similitudes. C'est par un concours circonstancié que notre choix s'est porté sur cette oeuvre en discutant avec un ami artiste de l'exposition de Jean-Honoré Fragonard qui se tenait au Grand Palais à Paris de Septembre 2015 à Janvier 2016, période durant laquelle nous étions en pleine réflexion en termes de décoration. La salle du restaurant de style «Empire-baroque» se pare d'un grand miroir «Napoléon III», qui confère un soupçon de noblesse avec parcimonie.

«Nous avons eu un coup de coeur en visitant le restaurant l'arbre vert à Ammerschwih», poursuit Julien Binz. «La salle était parée de sculptures boisées de Jean-Jacques Erny. Nous avons déposé quelques reliefs, mais avons conservé les boiseries pour préserver une partie de l'historicité de la maison. De même, deux fauteuils de chambre de style Louis XV ont été retrouvés dans les caves de l'établissement. Charmés par leur caractère singulier, (digne d'une maison de poupée) nous les avons confiés à un artisan-tapissier pour leur donner une seconde vie. Revêtus d'un noble tissu rouge-framboise, ils trônent dans le salon de l'entrée. Afin d'harmoniser le mobilier, des canapés et fauteuils ont été assortis, habillés d'un tissu velouté, de douceur et tout en rondeur. Tantôt beiges, tantôt chocolatées, les boiseries du salon, par leur discrétion, mettent en exergue cette applique « feuille de vigne ».

## Un trio complémentaire conjugue leurs compétences en toute harmonie.

**Côté cuisine, Julien Binz**, Maître Cuisinier de France, joue une partition culinaire contemporaine, s'appuyant sur les bases classiques de la cuisine et les produits régionaux.

**Côté salle, François Lhermitte** Maître d'hôtel-Sommelier, veillera au bon déroulé du service, valorisant une carte des vins, signée par Pascal Leonetti Meilleur Sommelier de France en 2006.

**Côté Gestion, Sandrine Kauffer**, assure la partie administrative et comptable du restaurant, la communication et le marketing, participant dès que possible à l'accueil et au service.



### Le chef Julien Binz

Immergé dans le milieu de la restauration Alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, ancien second de Marc Haeberlin à l'auberge de l'III à Illhaeusern, est nommé «Jeune talent» en 2006, «Espoir» en 2013, distingué du «Prix de l'Innovation» en 2015 pour sa contribution au webjournal gastronomique éponyme [www.julienbinz.com](http://www.julienbinz.com) par le Guide Gault Millau, qui le gratifie en 2015 d'une Dotation pour soutenir l'ouverture de son restaurant.

En 2016, il est récompensé du trophée des techniques d'Excellence par **Côme de Cherisey et Marc Esquerré**. Un prix remis par son voisin Olivier Nasti.

En 2016, il décroche également le titre de Maître-Restaurateur, est intronisé chez les Chefs d'Alsace, parrainé par Joseph Leiser et Matthieu Koenig et au Club Prosper Montagné Alsace, parrainé par Philippe Gaertner et Olivier Nasti.



## Son parcours

À 42 ans, il se distingue par son parcours auprès de chefs étoilés en débutant chez **Didier Oudill**, Pain Adour et Fantaisie\*\* à Grenade-sur-Adour et chez **Philippe Gaertner** Aux Armes de France\* à Ammerschwih (68). Puis, il a contribué à l'obtention de la troisième étoile au guide Michelin chez **Antoine Westermann** au Buerehiesel \*\*\* à Strasbourg (de 1991 à 1995) et a secondé **Marc Haerberlin** à l'Auberge de l'III\*\*\* à Illhaeusern (de 1995 à 2000). Ses expériences de chef de cuisine à l'auberge d'Artzenheim (2000 à 2006) et au Château d'Isenbourg (2007-2009) lui ont donné l'envie de révéler sa signature culinaire. C'est en mai 2010 qu'il rejoint **Richard Riehm** au Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar. **Il décroche son étoile Michelin le 27 février 2012**. En 2010, il est intronisé chez Les **Disciples d'Escoffier** et en 2013, il devient **Maître Cuisinier de France**, parrainé cette fois par **Fernand Mischler et Emile Jung**. Cette distinction lui confère le «Brevet de Maîtrise».



En décembre 2015, il ouvre le restaurant éponyme JULIEN BINZ à Ammerschwih, et concrétise le projet d'une vie professionnelle. En 2017, au bout d'une année d'ouverture, il obtient, pour la seconde fois, une première étoile du guide Michelin

## SA CUISINE

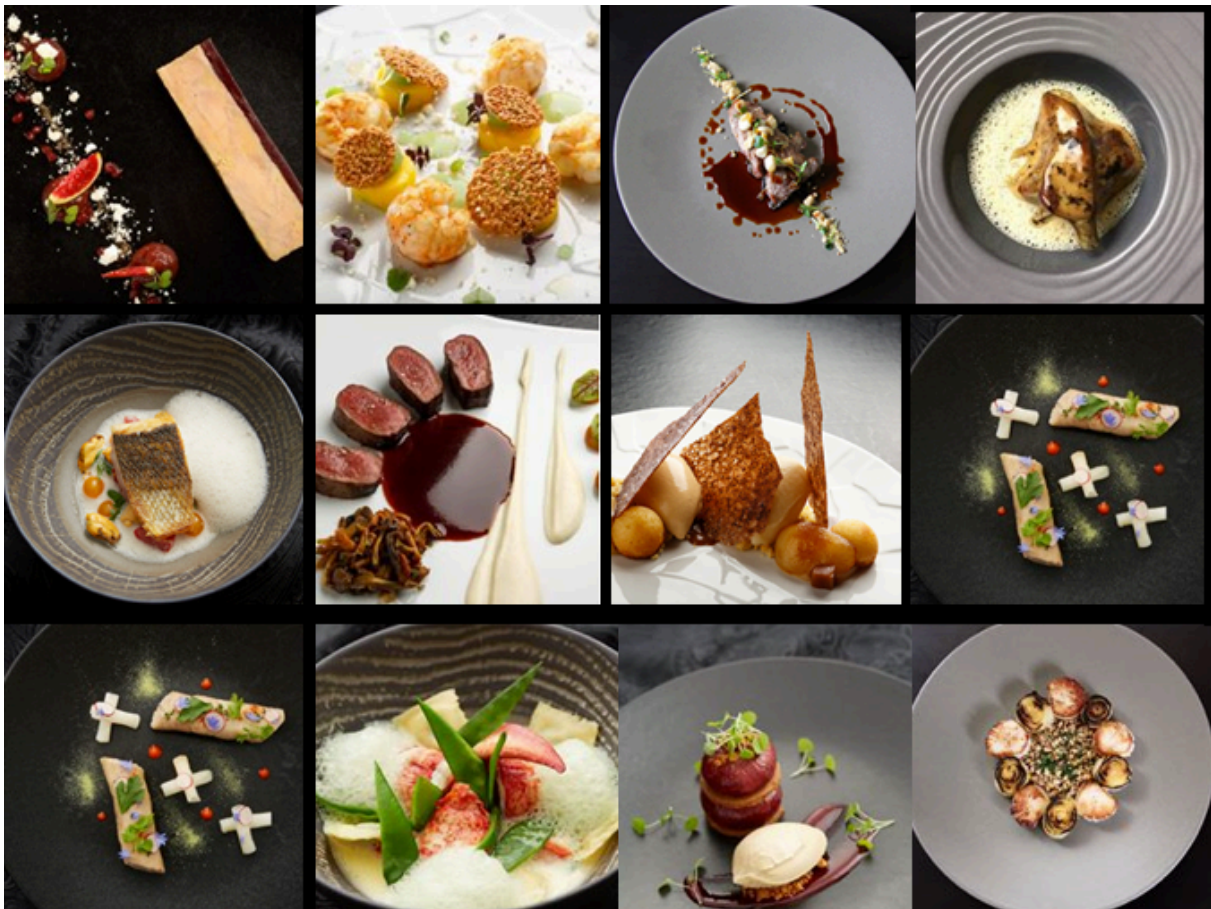
Sa cuisine contemporaine se balade dans l'air du temps, conjuguant modernité et authenticité, n'en perdant ni le goût, ni la quintessence des produits, toujours de saison. L'œuf/asperges vertes/émulsion aux truffes, homard au bouillon de gruyère, bar fenouil et sauce bouillabaisse, poêlée d'escargots émulsion Jus de persil ou encore la torche aux marrons revisitée sont des recettes qui ont été citées par des guides.

### Le mot de l'inspecteur Michelin

Julien Binz et sa compagne, Sandrine Kauffer, se sont installés en 2015 dans cette jolie maison alsacienne. Lui, en cuisine, saupoudre la tradition de quelques touches modernes, voire exotiques, du plus bel effet, et dévoile des assiettes savoureuses et bien maîtrisées ; elle, en salle, assure un service amical et efficace.

### Le mot de l'inspecteur Gault & Millau

L'ancien Arbre Vert a été repris et rénové par Julien Binz, Grand de demain Gault&Millau et multi-titré lors des G&M Tours Alsace : avec un filet de barbue associé à une judicieuse déclinaison de carottes, de délicates noisettes de chevreuil, pâtes de fruits au vin chaud, mousseline de patates douces, sauce aux baies de genièvre ou un dessert de concours bien revisité, la torche aux marrons, gelée rhum-passion et streussel aux agrumes. De son côté, la cave excelle dans les grands crus d'Alsace.



## Les menus

- Menu CREATION : 45€ : 3 plats
- Menu GOURMET : 65€ : 4 plats
- Menu ETOILE: 90€ : 5 plats «signatures»

## Pascal Leonetti signe la carte des vins

«Nous nous sommes installés dans un village viticole situé sur la route des vins d'Alsace», commente Julien Binz. «Nous avons été séduits par ce luminaire décoratif qui rend hommage aux vignerons. Et pour renforcer cette démarche, nous avons demandé à Pascal Leonetti, Meilleur Sommelier de France 2006, d'élaborer notre carte des vins, qui va à l'essentiel, valorisant les terroirs, avec de belles découvertes et un excellent rapport qualité/prix. Chaque mois, est organisé un diner harmonie animé par Pascal Leonetti.

## François Lhermitte, un Maitre-d'hôtel sommelier

Membre de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace), François Lhermitte a souhaité participer à cette nouvelle aventure, l'ouverture du restaurant JULIEN BINZ. Diplômé du lycée hôtelier du Meudon à Metz, François Lhermitte s'est formé en salle et en sommellerie, Restaurant «Chez Michèle» à Languimberg, 1\* Au Guide Michelin et à L'Arnsbourg 3\* Michelin chez Jean-Georges Klein. Passé par le Château d'Isenbourg à Rouffach, au Château du Golf du Kempferhof à Plobsheim (67) et au Clos Des Délices à Ottrott (67), François Lhermitte assure au restaurant JULIEN BINZ les fonctions de Maitres-d'Hôtel Sommelier.

## Le bureau du journal

Au coeur du restaurant, s'est installé le bureau du Journal de Julien Binz, créé (en 2009) et dirigé par Sandrine Kauffer, qui a obtenu le prix du **Rayonnement de la Gastronomie Alsacienne** à travers le monde de la région Alsace en 2014. Un prix remis par Jean-François Piège lors d'une soirée organisée en l'honneur des Grandes tables du Monde, qui récompense l'ensemble de son travail qui fait la promotion de la région et de la promotion. Aujourd'hui le journal a créé deux antenne puisqu'il s'est développé à Paris et en Touraine.

Journaliste et restauratrice depuis 2015, elle a été intronisée chez les Disciples Escoffier Paris parrainée par le chef de l'Elysée, Guillaume Gomez, distinguée « Honoris Causa » des Cordons Bleus de France, « médaille d'honneur de la Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace. Souvent sollicitée pour être jury de concours (en salle et en cuisine) elle reste, plus que jamais, connectée avec la réalité de la profession. «Mon métier de journaliste reste ma priorité, ainsi que le développement des **Nouvelles Gastronomiques**. Après avoir co-produit et animé l'émission TV « les Gastronomes », elle tient un chronique sur France Bleu Alsace le samedi matin, contribuant également au magazine Passion Vin/DNA

**Contact presse Sandrine Kauffer 06 75 48 13 04**

Communiqué de presse à télécharger sur le site + Photos HD libres de droit



**Infos pratiques :**

Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Fermeture hebdomadaire : lundi et mardi

**RESTAURANT JULIEN BINZ**

7 rue des cigognes  
68770 Ammerschwihr (Alsace-France)  
03 89 22 98 23

[www.restaurantjulienbinz.com](http://www.restaurantjulienbinz.com)

[restaurant@julienbinz.com](mailto:restaurant@julienbinz.com)

