

SANDRINE KAUFFER ET JULIEN BINZ

le feu sacré

Sous leur bonne étoile retrouvée à Ammerschwihr, Julien Binz et Sandrine Kauffer forment un duo d'excellence qui moissonne les distinctions. Le 3 avril dernier, la première édition du Wine Gault Millau Tour a remis à l'hôtel Sofitel de Strasbourg le prix du jeune talent sommelier à François Lhermitte, leur maître d'hôtel et sommelier, avec qui ils travaillaient déjà au Château d'Issenbourg à Rouffach.



Depuis le 16 décembre 2015, Sandrine Kauffer qui pratique à merveille l'art de mettre en lumière le travail des autres, se trouve elle-même sous les feux de la rampe – plus précisément en salle...

Elle assure en effet au restaurant Julien Binz, sis 7 rue des Cigognes à Ammerschwihr (35 couverts), les raffinements d'un service qui ajoute de l'esprit aux élans de l'allègre et

inventive cuisine très contemporaine de son compagnon. Une cuisine dont elle déplace avec grâce l'esprit des fourneaux à la table... Dirait-on qu'à eux deux, ils déplacent les lignes d'un art dont l'âge d'or commence à chaque fois qu'un convive trouve midi à leur table ? Assurément, le bonheur est dans la cuisine et dans la salle...

FAIRE ŒUVRE PIONNIÈRE...

Le 12 juillet 2009, alors qu'une fièvre gourmande commence à embraser les écrans cathodiques, Sandrine Kauffer crée son désormais célèbre **Journal de Julien Binz** - du nom du célèbre chef cuisinier qui officie alors au *Rendez-vous de Chasse* au Bristol de Colmar.

Entrée de plain-pied dans les secrets de ces alchimistes aux fourneaux qui célèbrent avec faste l'alliance sacrée entre repas et fête, gastronomie et bien-être communautaire, elle fait avec sa newsletter œuvre tant informative qu'éducative et même pionnière – elle a ouvert la voie aux « bloggeuses culinaires »...

Le 17 mars 2014 la directrice de la société de presse MédiaToque reçoit des mains du chef Nicolas Stamm et de Jean-François Piege le Prix du Rayonnement de la Gastronomie et de l'Hôtellerie alsacienne à travers le monde, lors de la soirée Grandes Tables du Monde au Palais Rohan, dans le cadre du salon Egast dont elle assure le journal – dans une belle édition papier imprimée à 3.000 exemplaires par jour...

Elle franchise son web journal culinaire gratuit qui affiche 240.000 pages vues tous les mois et arrive à 17.000 destinataires : en moins d'un bail, **Le Journal de Julien Binz s'est** affirmé comme le lien incontournable entre professionnels dans la communauté des « métiers de bouche » et des gastronomes.

ANNÉES D'AGAPES ET DE FORMATION À L'ÉCOLE DE L'HISTOIRE ET DU GOÛT...

La native de Cronembourg ne s'est pas improvisée dans ce secteur lors de la dernière révolution de goût ou de palais. De bonne heure, pendant ses études d'histoire, elle fréquente les grands palais des saveurs, officiant comme réceptionniste à l'*Auberge de l'III* (1999-2000), à l'*Hôtel Martinez* de Cannes (2000-2001) ou à l'*Auberge d'Artzenheim* (2002-2003) – à l'écoute du feu sacré qui brûle les grands chefs : « J'avais une vision extérieure à ce métier, mais je m'y suis adaptée et j'ai créé le mien à partir de quelque chose qui, alors, n'existait pas vraiment. Les annonceurs sont venus spontanément et les partenariats se sont noués naturellement... ».

Après un mémoire sur l'ancien magistrat Chrétien Guillaume de Lamoignon de Malesherbes (1721-1794), un temps directeur de La Librairie (1750), Sandrine enchaîne avec un second master de sciences politiques pendant la mémorable campagne référendaire de 2005... En assistant à la septième édition des Rencontres de Strasbourg organisées par le magazine **Les Saisons d'Alsace** au Théâtre national de Strasbourg, la jeune chercheuse associée au Centre de Recherches politiques de la Sorbonne (CRPS-CNRS) fait la connaissance du journaliste Jean Quatremer, spécialiste des questions européennes, qui lui propose une immersion dans les coulisses des institutions à Bruxelles – ainsi que les faveurs d'un article à quatre mains dans **Libération**...

Lors de cette période féconde, elle publie coup sur coup trois livres : *François Bayrou, le destin d'un homme libre* (éditions Le Manuscrit, 2007), *Non, ce n'est pas la faute à Bruxelles* (le compte-rendu d'une série d'entretiens avec Sandro Gozi, alors conseiller du président du Conseil italien, Romano Prodi, également publié aux éditions Le Manuscrit, 2007), suivis par *Le referendum du malentendu* (Madorny, 2008).

Pas question cependant de se laisser dicter son existence par l'addiction à la seule « chose politique » : son doctorat en communication politique à Paris-La Sorbonne avait été précédé par une licence en sciences de l'éducation - et au moment de la création du webjournal... par un BTS de communication des entreprises passé par correspondance avec le CNED.

En 2008, elle crée sa société de consulting en communication politique (Madorny) et accompagne le journaliste Daniel Riot (1946-2009) dans la rédaction de son livre, *L'Europe cette emmerdeuse* (La City, 2008), publié pour les élections européennes de l'année suivante – tout en assurant le suivi de son blog Relatio-Europe.

Depuis, partenaire de l'émission Grain de Sel de Nicolas Rieffel sur Alsace 20, l'émission A Gueter d'André Muller (France 3) et des Cordons bleus sur Radio France Bleu, collaborant aux magazines Le Chef ou Le Monde de l'Épicerie fine, elle assure le rayonnement d'une profession et d'un patrimoine culinaire reposant sur de forts liens hommes-terroirs exceptionnels et si peu délocalisables : « Les artisans du goût sont obligés de s'ajuster en permanence et la profession est caractérisée par un taux d'abandon plus important qu'une autre. Seuls les passionnés persévèrent... La vie de couple n'y est pas favorisée : comment envisager une relation avec quelqu'un qu'on ne peut pas voir avant 23h ? ».

Désormais, Sandrine Kauffer et Julien Binz ont accordé leurs horaires – dans la mémoire collective de la profession, ils forment un tandem indissoluble, comme le furent en leur temps Christian Gault et Henri Millau, les inventeurs de feu « la nouvelle cuisine »...

Si Sandrine a voyagé dans l'Histoire durant ses années de formation, le couple est entré dans l'histoire d'une profession, telle qu'elle se fait, dans cette articulation délicate entre savoir-faire, « savoir historique », faire-savoir et, bien sûr, ce qu'il faut d'ambition pour y pétrir sa vie...



Pascal Leonetti, François Lhermitte, Sandrine Kauffer et Julien Binz

LE RETOUR AUX SOURCES D'UN CHEF

Julien Binz signe un étincelant retour aux sources, salué dans la dernière édition du *Guide Pudlowski* par un prix spécialement créé pour lui, le « Prix du come back de l'année » : ce fondu de perfection, pratiquant d'une « tradition évolutive » qui dépoussière la cuisine gastronomique, s'est formé notamment à Ammerschwyr avec Philippe Gaertner (*Aux Armes de France*) avant de seconder Antoine Westermann au *Buerehisel* à Strasbourg (1991-1995), Marc Haerberlin à l'*Auberge de l'III* (1995-2000) – et de décrocher en 2012 sa première étoile au *Rendez-Vous de Chasse du Bristol* de Colmar.

Quatorze mois à peine après son retour en terre de connaissance, Julien Binz salue la saveur toute particulière de cette seconde étoile Michelin consacrant son art à son enseigne, en mars 2017 : « C'est la première qui nous appartient vraiment, avec Sandrine... »

Né à Phalsbourg, Julien a grandi dans l'odeur de la brioche, du pain et des croissants frais : « Mes grands-parents tenaient une boulangerie-pâtisserie : depuis tout petit, j'avais le nez dans les bonnes odeurs dégagées par le four... »

Le 12 mars 2014, le Parlement européen vote (530 voix pour) une résolution qui présente la gastronomie comme « l'ensemble des connaissances, des expériences ainsi que des formes d'art et d'artisanat qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir » - rappelant qu'elle « fait partie de notre identité » et constitue un « élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des Etats membres ».

Le texte rappelle que « la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain » ainsi qu'un « outil permettant de stimuler la croissance et l'emploi dans de nombreux secteurs économiques ».

À l'ère de la globalisation, Sandrine Kauffer et Julien Binz ont trouvé sur la route des vins, en terre de haute tradition gastronomique, leur avenant palais des saveurs et s'accordent désormais pour faire rayonner une cuisine sincère et authentique à sa bonne température d'inventivité – se conjuguant pour honorer le plus emblématique des arts de vivre à la française désormais promu hors de ses frontières. Là où un art de vivre est pratiqué comme un art tout court peut commencer la construction d'une Europe culturelle non moins avenante...

Michel LOETSCHER

Restaurant Julien Binz, 7 rue des Cigognes, 68770 Ammerschwyr.
Tél. 03 89 22 98 23 - restaurant@julien.binz.com