



Restaurant JULIEN BINZ 2022





2022, quel beau millésime, toute l'équipe est fière de célébrer les 7 ans du restaurant et de belles distinctions sont venues faire rayonner la maison ; le grand prix de la sommellerie Michelin, la médaille d'or du "Meilleur foie gras d'Alsace 2022", le prix du jeune talent maitre-restaurateur de France, le trophée du jeune chef de la knepfelfacht et la médaille de bronze du tourisme.

2015-2022 : 7 ans un chiffre symbolique

Il évoque l'unité, la perfection, la plénitude et l'achèvement! Que de belles perspectives pour le restaurant Julien Binz. Loin d'un achèvement, notre chemin de vie professionnel sillonne au gré des aléas, traçant sa trajectoire vers son horizon. Mais quel est-il ? Faire grandir la maison et les équipes ensemble. L'épanouissement professionnel prend tout son sens avec ce juste équilibre à trouver avec sa vie personnelle. Être épanoui, c'est avoir envie : envie de venir le matin, de retrouver ses collègues, de revoir des clients, de faire des essais de recettes, de se sentir bien sur son lieu de travail.

7 est synonyme de réflexion

Associé à la connaissance, le 7 ouvre la dimension du savoir. Il est lié à l'intelligence, à l'introspection, à l'analyse et à la compréhension. La réflexion nous guide chaque jour. Nous sommes en quête d'innovation; en salle, en cuisine, en management, en communication, en quête de stimulation pour nos équipes avec des nouveautés. Les clients nous complimentent, les guides maintiennent leur confiance. Nous mesurons l'évolution nécessaire, sans révolution, pour préserver la quintessence de notre identité. Nous avons des éléments de personnalité qui nous distinguent. Nous nous remettons en question, nous nous motivons les uns les autres, grâce à une équipe trans-générationnelle, qui unit la fougue de la jeunesse à la tempérance de la sagesse. Chaque jour, l'un d'entre nous, peut devenir le moteur, faire rayonner la maison, la représenter, c'est ce qui fait la beauté de notre complémentarité.





Des racines et des ailes

Notre duo se distingue dans la profession par la complicité et la complémentarité de notre métier, un chef et une journaliste gastronomique. Le 16 décembre 2015, nous ouvrons. En 2017, nous sommes récompensés d'une étoile Michelin et 3 Toques au Gault&Millau. Le chef, Maître Cuisinier de France, joue une partition culinaire contemporaine dans un décor élégant d'un style baroque-empire, rehaussé avec parcimonie de gold, luminaires et pampilles. L'équipe de salle est aux petits soins des clients, les installant avec bienveillance dans un univers cosy et feutré, sous la fresque de Fragonard. Cette fontaine d'amour est en résonance avec l'arbre de vie stylisé, symbole de sérénité et d'énergie positive. Pour une expérience plus intimiste, le salon Empire, petit boudoir chic, est privatisable (2 à 12 couverts).

Notre identité visuelle

Le logo incarne les valeurs de la maison. L'aile est le symbole du déploiement, de l'élévation, d'un mouvement, plume légère d'une aspiration. Elle symbolise la liberté, l'envol vers de nouveaux projets. Un juste compromis est préservé entre «des racines et des ailes», entre tradition et innovation. Recouverte d'une arche symbolisant la courbe du temps, indispensable pour former et transmettre. Cette arche fait aussi sens avec la relation que nous entretenons avec notre équipe, unie sous le même toit d'une famille professionnelle. Un restaurateur est créateur d'expériences, le trait d'union entre les Hommes et les générations, porteur de sens, de cohésion, d'intégration sociale et d'insertion professionnelle. En vision distanciée, l'aile se transforme en flamme, celle qui anime toute notre brigade : professionnellement, artistiquement et spirituellement, chaque jour au cœur du restaurant.

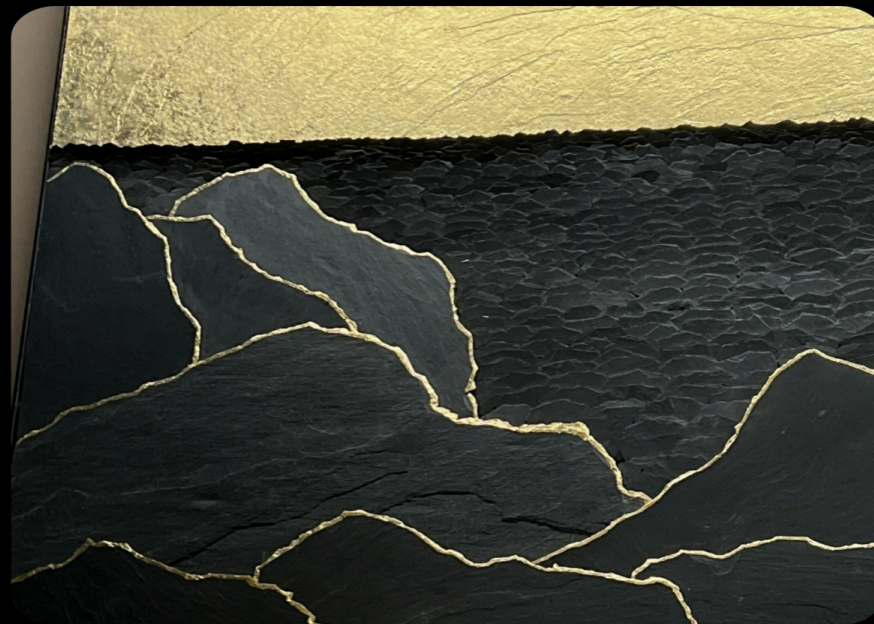
Sandrine et Julien Binz



Avec l'artiste Joke Verhelst - JoVe-



Le tryptique REMINISCENCE by JoVe exposé dans le salon Empire



Les sculptures IDENTITE by JoVe exposées à la réception



























Cognac : François Lhermitte Grand Prix de la Sommellerie Michelin 2022





Signature d'un partenariat avec l'ADT



Sandrine Kauffer-Binz est distinguée de la médaille de bronze du tourisme



A Brest, Alexandre Zoccolan remporte la finale nationale du concours du jeune talent des Maitres-Restaurateurs, présidé par Thierry Marx



Good' Alsace



Alexandre Zoccolan remporte le concours du jeune chef, présidé par Marc Haeberlin et Delphine Wespiser à Riquewihr lors de la Knepfelfacht







Alexandre, second Junior de Julien Binz, remporte le concours du meilleur foie gras d'Alsace 2022 présidé par Romain Ittis au Parlement européen de Strasbourg.



Diner des chefs TheFork au restaurant JULIEN BINZ



NG
Nouvelles
GASTRONOMIQUES



Lancement presse à Paris des Awards TheFork. Julien Binz parraine Robin Dorgler. Sandrine Kauffer-Binz est partenaire media





Cérémonie des Awards TheFork à Bordeaux. Robin Dorgler remporte un Award. Il monte sur scène avec son parrain Julien Binz.











Assemblée Générale des Etoiles d'Alsace à Reims et présentation du hors-série Good'Alsace "30 ans des Etoiles d'Alsace"

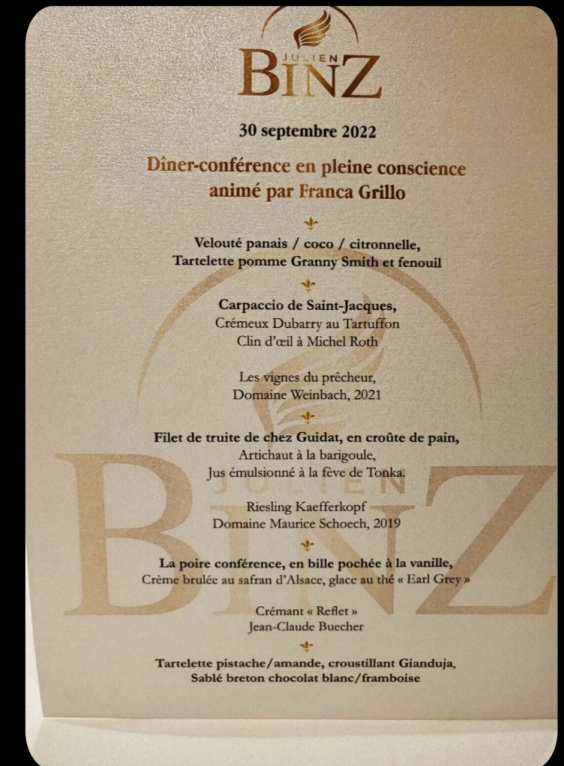




Premier stage Note à Note en France animé par Hervé This



Dîner-conférence "en pleine conscience" animé par Franca Grillo





Partenariat Trophée Jean-Marc Kieny



Sandrine est marraine des Trophées "Madame Artisanat" Avec le président de la Chambre des Métiers d'Alsace Jean-Luc Hoffmann



Congrès des Maitres Cuisiniers de France. Julien Binz parraine Yann Eber avec Matthieu Koenig et Christian Têtedoie



Avec Anka Wessang, directrice du club de la presse Strasbourg-Europe





Les TOP CHEFS : Philippe Etchebest, Glenn Viel et Paul Pairet



Partenaire du trophée Emile Jung



Partenaire du trophée Henri Huck/ EGAST



Gwendal Poullennec directeur international des guides Michelin



Inauguration première ambassade Griottines chez Romuald Fassenet



Equip'Hotel Paris, Paul Marcon remporte le trophée Jean Delaveyne. Avec Régis Marcon



Frédéric Bierry Président de la CeA



Kei Kobayashi



Lancement du guide des Grandes Tables du Monde à Paris avec Michel Sarran et Stéphane Manigold



David Sinapian-



Georges Blanc



FAV 2022 avec Jérémy Frerot



Foire aux vins de Colmar



Marc Keller



Aude Bourgeois



Jean-Baptiste Guegan



Dans le jury du concours de la Meilleure Brigade de France. Le jury s'est retrouvé la veille chez Marc Veyrat à Paris. Avec Gilles Goujon, Christophe Bacqué et Patrick Bruel



**Belle soirée chez
@ruralbymarcveyrat**

@equiphotelparis
#lacuilleredor



Dans le jury du concours de la Cuillère d'Or internationale à Paris

Meilleure Brigade de France avec Gilles Goujon, François Adamski et Christophe Bacqué



Vincent Ferniot









Delphine Wespiser



Sébastien Loeb






 DÉCEMBRE 2022
Menu anniversaire 7 ans
 Crackers sardines,
 Tartlette sésame, bulle de betterave et fromage blanc aux herbes
 +
 Siphon maïs, glace maïs, cube de quinoa frit. ☆
 +
 Poêlée de cèpes de nos forêts, siphon de pommes de terre, émulsion cèpes.
 +
 Médaillon de homard breton, ravioles d'épinards, bouillon de gruyère
 +
 Le bœuf Charolais en deux services
 En consommé, légumes d'un pot-au-feu, bœuf façon pastrami et caviar râpé
 Le filet grillé au barbecue, oignons, spirale au caviar Oscêtre, sabayon fumé
 +
 Sphère chocolat, caramel, cacahuètes et chocolat chaud Illanka
 +
 Crème de marron/bulle mandarine, croustillant Gianduja/noisette
 Tartlette pistache
 ☆   
 Restaurant Julien Binz, 1* Michelin - Ammerschwihr Alsace



le fim de la soirée de Nouvel an avec toute l'équipe qui présente ses vœux


REEL PARTAGE LE 1 JANVIER
PAR CHEFJULIENBINZ







Dîner spectacle à la volerie des aigles, château de Kintzheim avec toute l'équipe

