



Restaurant JULIEN BINZ 2019



2019, l'année des festivités

L'année fut belle en événementiels. Marc Haerberlin et Michel Roth, deux grands chefs que nous estimons, nous ont fait l'amitié de venir partager un "4 mains" avec Julien Binz à l'occasion des 10 ans du journal " Les Nouvelles Gastronomiques."

Le 5ème numéro du magazine Good'Alsace vient de paraître en kiosque. Invitée par les médias, Good'Alsace édité par Sandrine Kauffer-Binz, prend son envol.

Découvrez le 4ème livre du restaurant, ses nouveaux plats, ses arts de la table, la terrasse aménagée avec des haies et un espace salon.

Merci à Manon, Élisabeth, Francine, Carole, François, Nathan, Antoine, Eli, Takeshi, Alexandre, Nicolas et Bernard, pour leur engagement, leur professionnalisme et leur motivation à nos côtés. Sans eux rien ne serait possible.



10 ans les nouvelles GASTRONOMIQUES



10 ans les nouvelles GASTRONOMIQUES

La soirée des 10 ans des Nouvelles Gastronomiques



Dans l'esprit d'une tarte flambée















19 - Cook and Show by Anne CEDRARD



10 les nouveaux GASTRONOMES Daniel ZENNI

10 les nouveaux GASTRONOMES





...nelles Gastronomiques
Jeudi 18 juillet 2019
Au restaurant JULIEN BINZ

...gne Royale Réserve non dosé, Philipponnat
...nt d'Alsace, Révérence IX, Wolfberger

Salon, Le Carnot, Domaine Pellé, 2017
...manuel Nasti Marchand (de vin)

...rée Frédéric Émile, Trimbach, 2011

Steinbach, Joseph Cattin, 2015

...ritueux de gingembre, Distillerie Mett







Soirée des 10 ans avec la famille de Marc Haerberlin, Olivier Nasti, Dominique Loiseau, Christian Têtedoie, Jacques Bally, Jean-
Joseph Leiser, Philippe Gaertner, Roger Bouhassoun, Marie-Reine Fischer, Brigitte Klinkert, Frédéric Bierry, Emmanuel Nasti, Mari





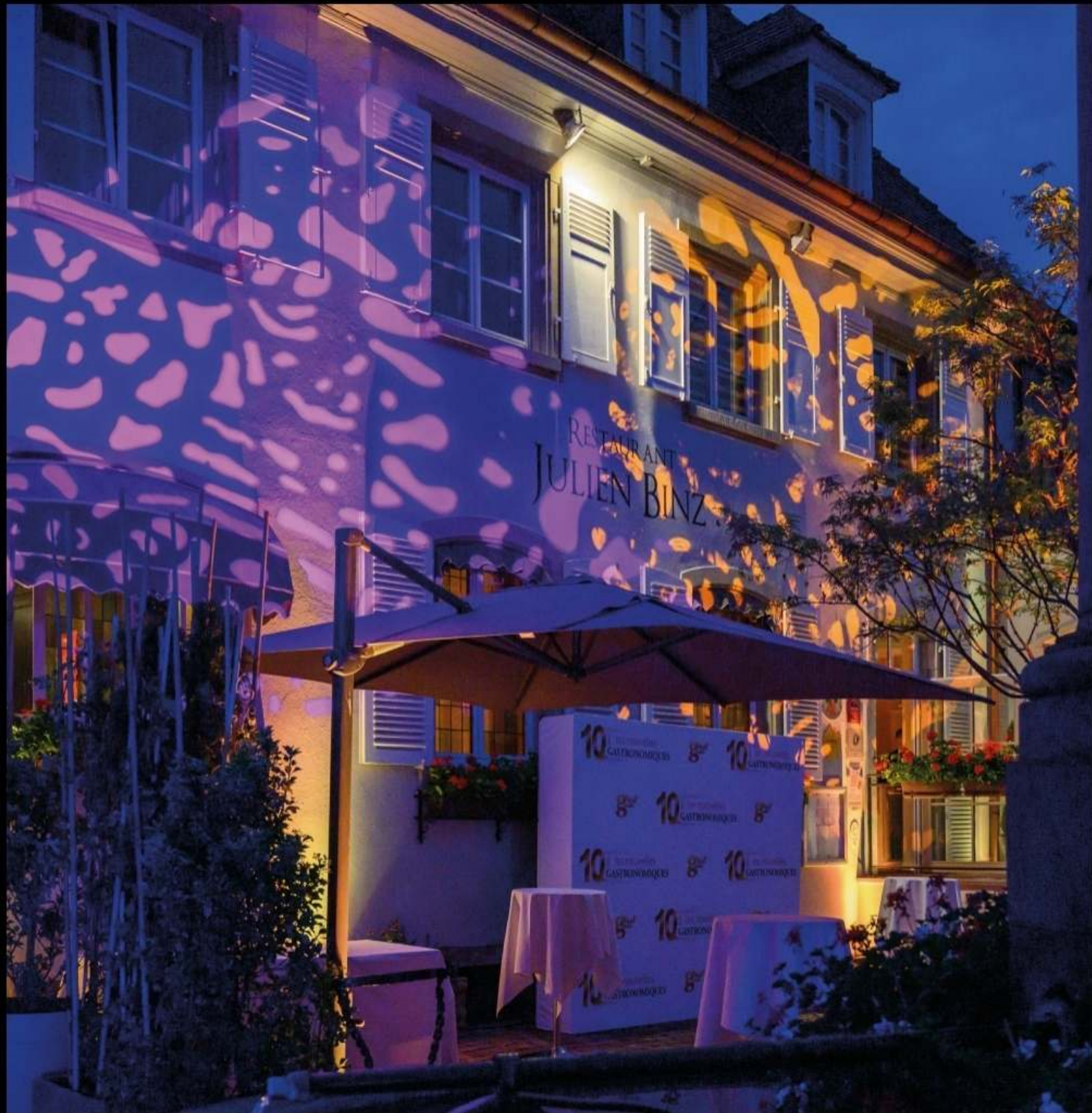
Georges Klein, Nicolas Stamm et Serge Schall, Christophe Felder, Bernard Leray, Bruno Cutrupi, Daniel Zenner, Stella Kiény, Laurent Kiény, Roger Bouhassoun, et bien d'autres...







not by Aline GERARD







2018 Cook and Shoot by Aline GERARD



2018 Cook and Shoot by Aline GERARD









Le diner anniversaire avec Michel Roth







Dîner anniversaire

10 ans des Nouvelles Gastronomiques

Jeudi 21 novembre 2019

Au restaurant JULIEN BINZ

Champagne Royale Réserve, Non Dosé, Philipponnat
Crémant d'Alsace, Révérence IX, Wolfberger



Châteauneuf-du-Pape blanc, Clos du Mont Olivet, 2018
(Emmanuel Nasti, Marchand de vin)



Riesling, Grand Trio, Domaine Bott Frères, 2016



Riesling, Pur de Roche, Joseph Cattin, 2013
Pinot Noir, Steinbach, Joseph Cattin, 2017



Li-de-vie de Framboise Sauvage et Spiritueux de gingembre,
Distillerie Metté



Évian, Badoit

Menu signé par
Michel Roth et Julien Binz

Crackers tapenade
Bulle betterave / fromage frais
Croque anguille fumée / pomme Granny Smith



Poêlée de cèpes de nos forêts,
Siphon pommes de terre, émulsion de cèpes



Carpaccio de Saint-Jacques,
Crèmeux Dubarry au Tartuffon



Homard bleu rôti orange-cardamome,
Pétales de litchi et fenouil caramélisé



Faux-filet Wagyu rôti,
Légumes d'un pot-au-feu, bouillon de bœuf coco-raifort



Pommes caramélisées,
Arlettes croustillantes, crèmeux diplomate,
Glace crème brûlée



Financier pistache,
Biscuit Forêt-Noire,
Macaron passion







Julien Binz a participé avec 20 chefs étoilés Michelin à une opération autour du boeuf wagyu

CLEARD





OP - Live and Shoot by Aline GERARD



Aline GERARD





RESTAURANT
JULIEN BINZ





L'année 2019 a été riche d'événements de rencontres. Nous avons été invités au palmarès Michelin France et au 50 ans du Gault & Millau au Lido. Rencontres privilégiées avec Alexandre Mazzia, David Toutain, Serge Vieira, Patrick Bertron, Gilles Goujon, Jérôme Bocuse, Guy Savoy, Romuald Fassenet, Michel Trama, Henri Leconte, Vincent Collet (SIG) Guillaume Sanchez, au Louis XV. Nous avons été jury sur le trophée Masse et la Cuillère d'or

Nous avons été partenaires de Good'France (photo avec Alain Ducasse et Gérald Passadat) du trophée Jean-Marc Kieny, de « Tous au restaurant ». Nous étions à la sélection France du Bocuse d'or France, (Davy Tissot) au chef de l'année, (Mauro Colagreco), en cook-show à la Foire aux vins, et à « Chef de gare » à Strasbourg avec Nicolas Rieffel.



Diner prestige au centre porsche Mulhouse









Le menu Binz'tronome

Néologisme reliant Binz et Gastronomes
Comme la formule Jeunes des Etoiles d'Alsace (dont nous sommes membres) ce menu est tarifé à prix doux pour une belle découverte.

Mais, il est valable pour TOUS sans condition d'âge et toute l'année.* voir CGV sur site

Prix 81€/personne comprenant 4 plats et toutes boissons incluses

Les mignardises salées, l'amuse-bouche, l'entrée, l'attention du chef, le plat, le dessert, et les mignardises sucrées, l'apéritif, 3 verres de vins, l'eau et le café



JULIEN BINZ



Avec Loic Ballet sur Télématin sur France 2



RESTAURANT JULIEN BINZ









Le magazine Good'Alsace propose une évasion culturelle et gastronomique, avec des portraits, des reportages et des recettes. En dédicace avec Sabryna Keller, Marc Haerberlin, Nicolas Stamm et Serge Schaal, Nicolas Rieffel et Jean Claude Bader. Invitée sur Alsace 20, France 3, Virgin radio, France Bleu alsace, au club de la presse, à l'afterwork CHR, au racing de Strasbourg et sur Télématin sur France 2

Chaque numéro est disponible au restaurant, dans plus de 100 points de ventes et sur abonnement.





