



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

Ammerschwihr le 16 décembre 2020

### Communiqué de presse



Flasher le QR code pour voir les temps forts de la vie du restaurant en 3 mn.

## JULIEN BINZ FÊTE SES 5 ANS EN VIDEO

Le 16 décembre 2015, avec une grande émotion nous coupons le ruban de la fin de travaux, quelques heures avant d'accueillir nos premiers clients et une équipe de France 3, qui filmait en immersion notre premier service. Nous nous en souviendrons !

Et depuis que de chemin parcouru que de bons moments partagés avec vous, nos amis et clients, avec nos équipes. Pendant 5 ans, la décoration, les équipements du restaurant n'ont pas cessé d'évoluer, du mobilier, à la terrasse aux arts de la table, nous créons un univers cosy et élégant.

En 5 ans nous avons obtenu des prix dans tous les guides, 1 étoile Michelin, 3 toques au Gault Millau, le prix des techniques d'excellences, de l'innovation, du jeune talent sommelier et de l'événement de l'année par Gilles Pudlowski. Déjà Maître Cuisinier de France, Julien Binz a été intronisé dans le club Prosper Montagné, Alsace, chez les Chefs d'Alsace et aux Etoiles d'Alsace. Nous avons réalisé des diners 4 mains avec notamment Michel Roth et Marc Haerberlin, un menu 100% note à note avec Hervé This. Nous avons également fait partie de la délégation alsacienne invité à la semaine gastronomie en Israël pour l'événement So French So Food, conduite par Guillaume Gomez

Julien Binz est disponible pour toute demande d'interview

### RESTAURANT JULIEN BINZ

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