



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

Ammerschwihr, septembre 2020

Communiqué de presse

JULIEN BINZ FORMATION ET RECETTE AUTOUR DU BŒUF WAGYU JAPONAIS



En 2019, 20 chefs Français étoilés Michelin ont été sélectionnés et formés à Paris, dont Julien Binz.

La raison est simple, ce "caviar" de bœuf se négocie aux environs de 400€ le kg. Sachez que le bœuf Wagyu japonais est noté et classifié par des inspecteurs de A5 (meilleure note) à C1. Cette information quant à la classification/ notation doit être mise à votre disposition, pour en justifier son prix. La cuisson n'autorise ni choix (à point, saignant ou bien cuit) ni approximation. La singularité du Wagyu Japonais est son aspect, persillé blanc très marqué. Ses qualités organoleptiques sont exceptionnelles. Le Wagyu japonais possède d'innombrables vertus. Très riche en acide oléique, qui est un acide gras mono-insaturé, pauvre en cholestérol et donc bénéfique pour la santé. Ses graisses révèlent un point de fusion bas, qui se situe entre 26 et 30 degrés, fondent en bouche, et exhaussent le goût. Elles permettent d'apprécier, que la viande soit chaude ou froide, la texture ronde et les arômes riches nés de l'équilibre délicat entre la viande et la graisse. La partie rouge de la viande a une texture fine et très juteuse, qui contient beaucoup d'acides aminés, à l'origine du fameux goût « *umami* ». Les trois éléments à l'origine de la saveur particulière du Wagyu japonais sont le goût, la texture et son arôme corsé et sucré. Il devient alors possible d'apprécier son « arôme en bouche » (ou arôme rétronasal) avec la mastication. Cette expérience gustative sera inédite.

Les produits nobles, rares, et de haute qualité sont très recherchés par les fins gourmets. Caviar, truffe, foie gras, homard, langoustine, ris de veau, huitre, ils s'inscrivent sur des menus de fêtes et des grandes occasions. Côté viandes, il y a nos excellentes races bovines à viande, mais le bœuf Wagyu japonais labellisé « Japan Beef » est à découvrir au moins une fois dans sa vie de gastronome. C'est une viande noble, très savoureuse et d'exception, qui bénéficie d'une haute traçabilité (date de naissance du bœuf, sexe, race, état d'enregistrement du bœuf au Conseil, date d'abattage, niveau d'engraissement). Afin de distinguer le Wagyu du Japon de ses cousins métis, le Conseil pour la promotion des exportations des produits japonais d'origine animale décide de préciser « Wagyu japonais » tel qu'on le ferait pour une appellation d'origine géographique. Au Japon, le Wagyu japonais est élevé dans 47 préfectures. Les éleveurs de chaque région adaptent leur savoir-faire en fonction du climat et de l'environnement. Depuis 2007, seul le bœuf Wagyu à poils noirs de la race « Kuroge Washu », né et élevé au Japon, détient le Label, Japan Beef, qui certifie l'authenticité de cette viande de bœuf.

Musique et massage pour le bien-être animal

« Wa » signifie Japon et « gyū » bœuf en japonais. Le bœuf Wagyu Japonais est issu d'une méthode d'élevage ancestrale. Pendant 500 jours, chaque taureau (jeune bovidé femelle) est engraisé sans stress, avec musique et massages quotidiens pour faciliter la pénétration de la graisse dans le muscle. Elles sont chouchoutées, mais elles sont l'élite de la race, sélectionnées sur leur propension génétique à fixer les graisses dans la chair. C'est la raison pour laquelle, cette race de bœuf japonaise est très rare et unique au monde pour son goût inimitable aux saveurs de beurre et de noisettes. C'est aussi la raison pour laquelle, loin d'être démocratique, elle est élitiste ! Son approvisionnement est limité et sa quantité est contrôlée. Cette viande n'est autorisée à l'import en France que depuis 5 ans. Mais les acteurs de la promotion sont extrêmement vigilants sur la façon, dont elle est travaillée et mise à la carte des restaurants gastronomiques.

A la carte de Julien Binz



C'est lors du 4 mains avec Michelin Roth en novembre 2019, que Julien Binz avait cuisiné pour la première fois que Wagyu japonais. (voir la vidéo). Cet été, il inscrit sur sa carte un faux-filet Wagyu japonais grillé, légumes d'un « pot-au-feu » à la fleur de sel, bouillon de bœuf coco/raifort d'Alsace. Le Wagyu japonais sera légèrement grillé, sur un vif aller-retour, dressé presque cru, finissant sa cuisson grâce au bouillon chaud, qui sera servi au dernier moment en salle, dans l'esprit d'un « shabu-shabu ». Le « shabu-shabu » est une variante japonaise de la fondue chinoise, c'est l'onomatopée japonaise correspondant au bruit de la viande plongée dans le bouillon chaud. Les tranches de Wagyu sont accompagnées de légumes dans l'esprit d'un pot au feu avec des saveurs asiatiques. Quand l'Alsace rencontre le Japon, le bouillon de bœuf s'agrémenté de citronnelle, de feuilles de citronnier, de lait de coco et de raifort pour marquer notre terroir et donner du pep's. On a donc une préparation sur une base très traditionnelle de la cuisine française, avec une variante nipponne. Pour la garniture, les légumes d'un pot-au-feu, (céleri, carotte, oignon grillé) sont dressés harmonieusement autour du bœuf Waygu et au dernier moment le bouillon chaud est versé, finalisant la cuisson et développant les arômes. Amateurs de carnes, viandard's réputés, fins gourmets avides de nouveautés et d'expériences culinaires, la dégustation de ce bœuf Wagyu japonais devrait demeurer un souvenir gustatif impérissable !

En février 2021, pendant la fermeture administrative en le proposant dans le menu de la Saint-Valentin en vente à emporter Steak de Wagyu Japonais grillé, mousseline et ravioles aux oignons vinaigrés, jus d'oignons doux.

Visuels disponibles en HD

RESTAURANT JULIEN BINZ

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