

Communiqué de presse

François Lhermitte est certifié Saké Sommelier



Maitre-d'hôtel et sommelier depuis l'ouverture du restaurant Julien Binz, François Lhermitte vient de décrocher le titre de Saké-Sommelier. Ils sont une trentaine en France.

Reçu avec une belle note de 84/100, il met en exergue la transversalité du métier de sommelier, qui accompagne et conseille tout au long du repas (apéritif, vins, boissons chaudes, digestifs, sakés et toutes les boissons servies sur les belles tables gastronomiques. « J'ai non seulement à cœur de poursuivre ma formation, mais aussi de transmettre un savoir et une culture vinique que ce soit à mes équipes ou à nos clients amateurs de belles découvertes.

Pour la St-Valentin, le chef Julien Binz a intégré dans le menu un bœuf Wagyu Japonais, une pièce d'exception pour laquelle il a suivi une formation dans la préparation et la cuisson. Il escorte le Wagyu d'une déclinaison autour de l'oignon en jeu de textures et de puissances aromatiques. Même si de très bons vins formeraient incontestablement de beaux accords, le sommelier a souhaité proposer une alliance avec le pays du soleil Levant. Les notes grillées du Saké, de riz, céréalières, ou noisette distingue le sake du vin.

La température du service est primordiale et le saké apporte une belle digestibilité, à l'instar des vins naturels. Sa rondeur et sa délicatesse apporteront une touche nipponne d'élégance à ce plat de viande, chic et rustique. Il existe toute une gamme de saké. Pour cet accord saké Vin, François Lhermitte propose l'Omachi, Les larmes du levant vieilli 3 ans, « Grace à ses arômes légers ronds et gourmands ce Junmai aux notes d'agrumes et de raisins confits, équilibre la douceur de l'oignon et sa déclinaison légèrement vinaigrée. Sa finesse en bouche et sa délicatesse en service chambré sublimeront l'onctuosité de cette pièce de bœuf de grande qualité. Servi à 45°, ce saké développera une féminité, une suavité et les fameuses notes umami ».



Bœuf Wagyu Japonais, déclinaison autour de l'oignon en accord avec le SakeOmachi, Les larmes du levant 2018

Membre de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace), François Lhermitte avait fait l'ouverture du restaurant JULIEN BINZ en 2015.

Diplômé du lycée hôtelier de Meudon à Metz, François Lhermitte se forme en salle et en sommellerie au Restaurant « Chez Michèle » à Languimberg, 1* Au Guide Michelin et à L'Arnsbourg 3* michelin chez Jean-Georges Klein, avant de rejoindre le château d'Isenbourg à Rouffach, le Golf du Kempferhof à Plobsheim puis Clos Des Délices à Ottrott.

En 2017, il est promu jeune talent sommelier du Gault et Millau en 2017, un prix remis par Serge Dubs et Marc Esquerré. Et en 2018, le guide michelin gratifie la maison d'une grappe rouge, signe de reconnaissance d'une belle carte des vins qui vaut le détour à un bon rapport qualité-prix.

Sa carte des vins se compose en plusieurs rubriques qui fluctuent et suivent les saisons. Différents chapitres simplifient le choix et concentrent l'attention des clients sur des vins mis en relief car ils correspondent à la saison et à la carte du moment. Ils mettent en exergue les vins de notre village, les « curiosités » et des vins Naturels (vins issus de l'agriculture biodynamique, sans ajout d'intrant lors de sa vinification). Puis vous retrouvez les marqueurs génériques de toutes les cartes de vins, classées par région, par 1/2 bouteilles et par vins au verre. Le sommelier, à l'instar du chef modifie sa carte des vins à chaque saison, car comme les fruits et légumes, comme les poissons et les viandes, il y a une saisonnalité pour les vins. Ils ne s'apprécient pas de la même manière toute l'année ! Par exemple, en été, les vins ensoleillés, rosés, et légers se dégustent en terrasse avec des salades, grillades et autres mets estivaux et L'automne fait plutôt place à des vins souples avec une opulence chaleureuse. Les blancs porteront davantage sur les fleurs et les rouges mettront en exergue les épices et le poivre.

En 2021, François Lhermitte ajoute non pas une corde à son arc, mais une sélection de saké à sa carte, la suggérant également à prix caviste. Grâce à son diplôme, il devient membre de l'Association Sake Sommelier, qui compte parmi ses membres d'éminents Sommelier du monde.

François Lhermitte 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