

## François Lhermitte, reçoit le prix de la Sommellerie dans le Guide Michelin 2022

Le 22 mars, le Guide Michelin a dévoilé son palmarès pour l'année 2022. François Lhermitte, chef sommelier et maître d'hôtel du restaurant Julien Binz à Ammerschwihr en Alsace, s'est vu remettre le prix de la sommellerie. Un prix qui salue son parcours et son aptitude à proposer des accords puissants et harmonieux.

Ce prix a été remis par Gwendal Poullennec le directeur des guides Michelin et Paz Levinson, cheffe sommelière du groupe Pic, devant un parterre prestigieux des chefs étoilés et de personnalités de la profession.



### "Avec plus de 700 références, je signe la carte des vins comme un chef signe la carte des mets"

« C'est un honneur d'obtenir cette reconnaissance. Je remercie le guide Michelin pour cette belle distinction. Je suis heureux pour le restaurant également, car il y a 6 ans Sandrine et Julien Binz, m'ont fait confiance pour les accompagner dans l'ouverture. Avec plus de 700 références sur la carte, ils ont beaucoup investi pour me permettre de m'exprimer dans une totale liberté », souligne le sommelier alsacien. « Je suis reconnaissant de leur confiance. J'ai l'opportunité de signer une carte des vins, comme un chef signe la carte des mets. Chaque jour, je prends plaisir à exercer ma profession. Je suis fier aussi de ramener la première distinction en salle, un trophée que je voudrais partager avec l'équipe : Manon, Elodie, Brigitte. En recevant ce prix, je pense aussi à ceux qui m'ont donné envie d'exercer ce métier et à ceux qui m'ont formé ; **Mathieu Somonneau Meilleur Ouvrier de France des Arts de la table** au lycée Raymond Mondon à Metz, **Cathy Klein** à l'Arnsbourg chez qui, j'ai effectué ma mention Complémentaire en Sommellerie ou encore **Serge Dubs** meilleur sommelier du monde en 1989 » se souvient-il un peu ému.

### "Nous sommes très fiers de lui"

« Nous sommes très fiers de lui », mentionne **Sandrine Kauffer-Binz**. « Il le mérite, il s'investit pleinement au quotidien, que ce soit au restaurant ou auprès des vigneronns avec lesquels, il entretient des relations privilégiées. En salle, il est très apprécié des clients qui saluent non seulement sa passion et sa culture vinique, mais aussi sa serviabilité, sa bienveillance et sa complaisance. Il a une soif de culture et de connaissances, il réfléchit sa carte des vins pour guider et conseiller au plus près des préférences des clients ».

### "Il met en lumière les métiers de salle et de sommellerie"

« François Lhermitte connaît bien ma façon de fonctionner et de cuisinier. Parfois, juste avec l'intitulé il sélectionnera le bon accord, qu'il ne manquera pas de vérifier. Il a une conscience professionnelle à toute épreuve, c'est une force vive de l'entreprise et grâce à ses compétences et son expertise, il met en lumière les métiers de salle et de sommellerie. En 2018, le guide Michelin avait gratifié la maison d'une grappe rouge, signe de reconnaissance d'une belle carte des vins, qui vaut le détour avec un bon rapport qualité-prix. C'est le fruit de son travail, tout le mérite lui en revient » conclut **Julien Binz**.

# Histoire et parcours de François Lhermitte

Membre de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace), diplômé du lycée hôtelier de Meudon à Metz, il se forme « **Chez Michèle** » à Languimberg, 1 étoile au Guide Michelin et à **L'Arnsbourg 3 étoiles Michelin chez Jean-Georges Klein**, avant de rejoindre le Château d'Isenbourg à Rouffach, le Golf du Kempferhof à Plobsheim, puis au **Clos Des Délices** à Ottrott. **En 2015, il rejoint Sandrine et Julien Binz qui ouvrent leur premier restaurant à Ammerschwihr sur la route des vins d'Alsace.**

En 2017, il est promu **jeune talent sommelier du Gault&Millau**, un prix remis par Serge Dubs (Meilleur Sommelier du monde 1989) et Marc Esquerré (Rédacteur en chef du Guide jaune). 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 avec un bon rapport qualité-prix. En 2021, il est certifié **Saké-Sommelier 2021**.

En 6 ans sa carte a bien évolué, affichant plus de 700 références distribuées selon les thèmes ; en accord avec les plats du chef, les vins de saison, les vins du village, les « curiosités », ou encore les vins naturels (vins issus de l'agriculture biodynamique, sans ajout d'intrant lors de sa vinification). En véritable passeur d'émotions, il sait mettre en lumière le travail des vigneronns sur des terroirs d'exception. Pour le seconder, Elodie Kieffer, sommelière, diplômée de l'AVA.

François Lhermitte compose une carte des vins de saison, qui accompagnent parfaitement les plats du chef.

## CONTACT PRESSE

Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 - [sandrine@kauffer.fr](mailto:sandrine@kauffer.fr)

**Photos HD à télécharger**

**Carte des vins**

## RESTAURANT JULIEN BINZ

7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr, Alsace, France

03 89 22 98 23 - [restaurantjulienbinz.com](http://restaurantjulienbinz.com)

