Marc Haeberlin, Alexandre Zoccolan et Delphine Wespiser

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 11 JUIN 2022

Alexandre Zoccolan remporte le trophée de "jeune chef de Riquewihr" lors de la Knepfelfacht 2022

Le 11 juin 2022, Alexandre Zoccolan, second Junior du chef Julien Binz, a remporté son premier concours de cuisine celui "du jeune chef" présidé notamment par Marc Haeberlin et Delphine Wespiser, qui a souligné la recette 100% végétale et locavore d'Alexandre Zoccolan. De la finesse, de l'élégance et une certaine technicité relevée par le jury sur son insert "tendre" abricot-coriandre.

À 22 ans, il remporte son premier concours de cuisine. Entre tradition et innovation, il a souhaité exprimer une cuisine végétale, santé et tendance, qui le représente. Il a travaillé le knepfel avec des produits 100% locavore comme le fromage blanc, les abricots et le romarin du jardin. L'émulsion au romarin apporte de la légèreté et de la fraicheur, tant visuelle que gustative. Diplômé du lycée hôtelier d'Illkirch, il a effectué son BTS par alternance au restaurant **Julien Binz** à Ammerschwihr, une étoile au guide Michelin. Alexandre rejoint ensuite la brigade de **Franck Putelat** à Carcassonne, meilleur ouvrier de France et deux étoiles au guide Michelin. Retour en Alsace, au restaurant **Girardin à la maison des Têtes** à Colmar, une étoile au guide Michelin, comme second de cuisine. Puis, tel un retour aux sources, cet enfant d'Ammerschwihr, réintègre la brigade de **Julien Binz** en tant que second Junior.

"La recette gagnante sera intégrée dans une dizaine de jour à la carte du restaurant, soit en garniture d'un poisson, soit comme un entre-plat végétal dans l'un de nos menus", précise le chef Julien Binz. "Alexandre a bien travaillé, il s'est investi pleinement et avec sérieux. Son beau trophée est exposé à la réception de notre restaurant. Toute la brigade est très fière de lui".

Alexandre s'est inscrit à ce concours pour plusieurs raisons qui lui tiennent à coeur. "L'Alsace est la région dans laquelle j'ai grandi et évolué", mentionne-t-il. "Ensuite, parce que c'est un honneur pour moi de représenter le restaurant et de travailler avec le chef Julien Binz autour des recettes de notre enfance. J'avais envie de chercher plus loin dans mon potentiel, d'apprendre, d'évoluer et me dépasser. Ce concours est l'occasion pour moi d'avoir une aventure collective et de faire déguster ma recette à de grands chefs, comme **Marc Haeberlin"** a conclu Alexandre qui a félicité les autres candidats.

Contact Presse
Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 – sandrine@kauffer.fr
Photos HD libres de droit à retrouver ici.

Voir la vidéo

RESTAURANT JULIEN BINZ
7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr, Alsace, France
03 89 22 98 23 - restaurantjulienbinz.com

Le jury 2022 ©Nouvelles Gastronomiques

Alexandre Zoccolan, Delphine Wespiser et Julien Binz ©Nouvelles Gastronomiques

Les candidats, jury et comité des fêtes de Riquewihr pour le Knepfelfacht 2022 ©Nouvelles Gastronomiquese