



©Weiss photographie



Restaurant JULIEN BINZ AMMERSCHWIHR - ALSACE

Dossier de Presse



La fresque de l'amour de Fragonard et l'arbre de vie ©Weiss

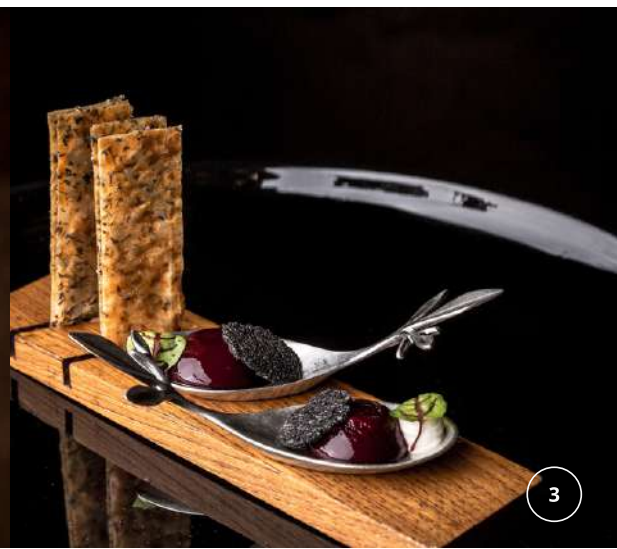
LE RESTAURANT Julien Binz

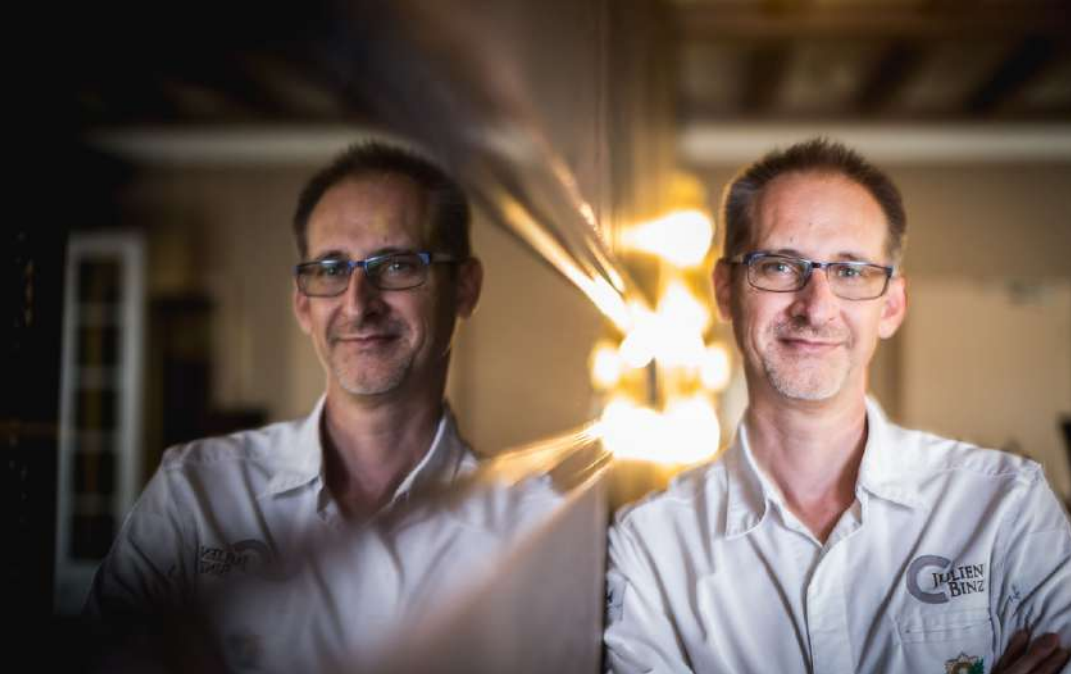
Le 16 décembre 2015, Sandrine Kauffer-Binz (journaliste gastronomique) et Julien Binz (chef de cuisine) ouvrent le restaurant Julien Binz, dans un **joli village viticole** situé sur la route des vins d'Alsace, à quelques minutes de Colmar. **Étoilé au Guide Michelin en 2017, de 3 Toques au Gault&Millau et du titre Maître Cuisinier de France**, les gourmets y dégustent une partition culinaire contemporaine, admirant la fresque de la fontaine de l'amour de Fragonard.

Décor élégant d'un style baroque-empire, rehaussé avec parcimonie de gold, fauteuils de velours, luminaires pampilles, l'équipe de salle est aux petits soins des clients, les installant dans un univers cosy et feutré.

Depuis son ouverture, la maison ne cesse d'évoluer. De la formation des équipes, aux arts de la table à l'aménagement de la terrasse, **Sandrine et Julien Binz n'ont de cesse d'optimiser les prestations, le confort et le bien-être des clients et des équipes**. L'accord mets/vins est signé par **François Lhermitte, Jeune talent sommelier Gault&Millau 2017 et certifié Saké-Sommelier 2021**.

En 2021 **sont créés, le salon Empire, un nouveau laboratoire de pâtisserie climatisé, ainsi que des robes sur-mesure**, dessinées par la maitresse des lieux et fabriquées par Franca G à Ingersheim. Enfin, les équipes ont rencontré et échangé avec **Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française** et représentant personnel du Président de la République Emmanuel Macron. Un moment d'échange inoubliable pour la brigade.





2007 : Jeune Talent Gault&Millau

2010 : Intronisé chez les Disciples d'Escoffier

2012 : Première étoile du Guide Michelin au Rendez-vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar

2013 : Trophée Espoir Gault&Millau et Intronisé Maître Cuisinier de France

2015 : Dotation Gault&Millau pour l'ouverture du restaurant Julien Binz

2016 : 3 toques (15/20) Gault&Millau et le prix des Techniques d'Excellence. La même année, il est intronisé Prosper Montagné et Chefs d'Alsace

2017 : le guide Michelin lui attribue, pour la seconde fois, une étoile

Trophée « come-back de l'année » Pudlo Alsace 2017

2018 : Membres des Étoiles d'Alsace

LE CHEF Julien Binz

Sa cuisine contemporaine s'inspire de l'air du temps, conjuguant modernité et authenticité, n'en perdant ni le goût, ni la quintessence des produits, toujours de saison. Son homard en médaillons, pickles de betteraves, gel litchi et jus corsé, sa crème d'épinards, jaune d'œuf confit, compoté d'oignons et de truffes survolée d'un siphon de pommes de terre ou encore l'omble chevalier en croûte de pain, topinambours, pâte de noisettes, bibelskåse et crème de truffes. Au fil des saisons, Julien Binz compose aussi bien avec des produits nobles comme le bœuf wagyu cuisiné en pot au feu bouillon de bœuf coco et raifort d'Alsace, ainsi que des plats traditionnels de sa région, qu'il aime revisiter comme la tarte flambée aux truffes ou la choucroute végétale.

Dans chaque composition, Julien Binz convoque l'essence même des produits, citons les poitrines de pigeonneau de Théo Kieffer, chou-rouge, gnocchis, mousseline de pomme et sauce aux épices, ainsi que son filet mignon de veau rôti, chou-rave, échalotes confites et sauce Périgueux, pour finir avec l'incontournable finger chocolat-cacahuète et la tartelette au chocolat-caramel, glace à la truffe.



Les menus

Menu Fragonard - 108€

- 5 plats

Menu Gourmet - 88€

- 4 plats et boissons comprises

Menu Binz'tronome - 96€

- 4 plats et boissons comprises

Menu Truffe - 88€

- 4 plats

Les producteurs

Julien Binz s'appuie sur des producteurs de qualité :

- les viandes de la boucherie Herrscher et Jauss,
- la boulangerie Bizkot à Colmar,
- les fromages de chez Bernard Antony à Vieux-Ferrette,
- les truites de chez Guidat à Orbey,
- les pigeons de Théo Kieffer à Nordhouse,
- les asperges de la Ferme de Clarisse à Sigolsheim,
- les escargots, du Pré aux colimaçons à Orbey...



Julien Binz affiche une formation et un parcours auprès de chefs étoilés. Il se forme chez **Didier Oudill**, **Pain Adour** et **Fantaisie**** à Grenade-sur-Adour, chez **Philippe Gaertner Aux Armes de France*** à Ammerschwihr (68). Puis, il a contribué à l'obtention de la troisième étoile au guide Michelin chez **Antoine Westermann** au **Buerehiesel ***** à Strasbourg (de 1991 à 1995) et a secondé **Marc Haeberlin** à l'**Auberge de l'ill***** à Illhaeusern (de 1995 à 2000). Ses expériences de chef de cuisine à l'**auberge d'Artzenheim** (2000 à 2006) et au **Château d'Isenbourg** (2007-2009) lui ont permis de se faire remarquer par les guides et de révéler sa signature culinaire.

C'est en mai 2010 qu'il est recruté par **Richard Riehm**, au **Rendez-Vous de Chasse**, **Hôtel Bristol** à Colmar. Il y décroche sa **première étoile Michelin** en 2012. Il est intronisé chez les **Disciples d'Escoffier** (2010) et il devient **Maitre Cuisinier de France** en 2013, parrainé par **Fernand Mischler** et **Émile Jung**. Cette distinction lui confère le « Brevet de Maîtrise ». En 2015, avec **Sandrine Kauffer-Binz**, fondatrice et directrice du média des **Nouvelles Gastronomiques** et du magazine **Good'Alsace**, il ouvre le restaurant éponyme, **Julien Binz**, concrétisant le projet d'une vie.







UN DUO COMPLÉMENTAIRE Sandrine Kauffer-Binz

Sandrine Kauffer-Binz est associée et gérante de l'établissement. Elle gère la partie communication, marketing et comptable du restaurant et rejoint le service si besoin.

Elle est également **journaliste et la fondatrice de deux médias : Les Nouvelles Gastronomiques** (en 2009) et le **magazine Good' Alsace** (en 2019). Elle a installé le bureau de ses deux entreprises au coeur du restaurant.

Son travail journalistique est récompensé **du prix du Rayonnement de la Gastronomie Alsacienne à travers le monde de la région** Alsace en 2014 et d'une médaille de bronze du tourisme en 2021. Elle contribue à l'attractivité touristique et économique de la région via sa gastronomie, suivie chaque jour par une communauté de 100 000 personnes.

Ce duo de restaurateurs se distingue dans la profession par la complémentarité de leur métier, un chef et une journaliste gastronomique, à la tête d'un restaurant étoilé Michelin.

Distinctions et récompenses

2009 : Création des Nouvelles Gastronomiques

2014 : Intrônisation dans la Commanderie des Cordons Bleus (Honoris Causa)

2016 : Médaille d'honneur de la Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace

2016 : Membre des Disciples Escoffier Paris, parrainée par Guillaume Gomez

2018 : Nommée parmi les 500 personnalités les plus influentes dans l'univers de la gastronomie en France.

2021 : Médaille de bronze du tourisme

2021 : Ambassadrice d'Alsace (marque Alsace)

2021 : Rejoint le club des partenaires les Étoiles d'Alsace



Voir la vidéo des
12 ans du média !



Prix et distinctions

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 6 ans, sa carte a bien évolué, **affichant 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 vignerons sur des terroirs d'exception. Pour le seconder, Elodie Kieffer, sommelière, diplômée de l'AVA.

CHEF SOMMELIER ET MAÎTRE D'HÔTEL

François Lhermitte

François Lhermitte compose une carte des vins de saison, qui accompagnent parfaitement les plats du chef. 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. Il fait partie de l'aventure du restaurant **Julien Binz**, dès l'ouverture.



"**Julien Binz** maîtrise les grands classiques de la cuisine française, il apporte une touche de modernité et de tradition évolutive. J'apprécie particulièrement ses sauces toujours pleines de justesse qui me permettent de diversifier les accords. Cela fait plus de dix ans que je travaille avec lui, d'abord au **Château d'Isenbourg**, puis pour l'ouverture du **château de Scharrachbergheim**. Nos chemins se sont séparés et quand j'ai lu dans la presse qu'il allait ouvrir son restaurant, je l'ai recontacté. Je voulais travailler avec lui" témoigne le chef sommelier **François Lhermitte**.



[Voir la carte des vins](#)





Le meuble empire créé sur-mesure pour ce miroir baroque ©Weiss

AMBIANCE

Un univers cosy

Dans la salle de restaurant Fragonard, s'élève une œuvre d'art, l'arbre de vie stylisé. En véritable symbole de force, de sérénité, de stabilité et de paix, conférant une énergie lumineuse et positive, cette œuvre évoque l'ancien nom du restaurant : l'Arbre Vert, une institution gourmande.

Dans la salle siège une console de service de style baroque-empire, imaginée par **Sandrine Kauffer-Binz** avec l'équipe de salle, pour optimiser le service de manière ergonomique. Elle a été conceptualisée par l'**ébéniste Lehmann** à Goersdorf et le **métallier Linck** à Epfig. Un desk de réception a été fabriqué dans le même style et les mêmes matériaux. Dès l'arrivée, le laiton martelé produit son plus bel effet.

En fil conducteur, en 2021, la dernière pièce mobilière s'est installée dans le nouveau salon Empire. Sur toute la hauteur de la pièce, un majestueux meuble noir sur-mesure a été confectionné toujours par les mêmes artisans. À l'origine de ce projet, un miroir impressionnant dans ses dimensions et ses dorures. Des niches rétroéclairées, colonnes finement ciselées, quelques touches gold, apportent lumière et éclat à ce nouvel espace de restauration plus intime et privatisable (2 à 12 couverts).

Dans les deux salles, les arts de la table ajoutent de la préciosité et du raffinement pour faire de chaque repas un instant unique et de fête. Nappage blanc, assiettes en porcelaine de Limoges, matériaux nobles, couverts martelés, élégantes verreries, lampes de tables recouvertes de feuilles d'or, rose éternelle de chez Daum, l'élégance se niche dans les moindres détails.



Voir toutes les
vidéos ici !



L'arbre de vie ©Weiss

EN VIDÉO...

À quelques minutes de Colmar, sur la route des Vins d'Alsace, rendez-vous au restaurant Julien Binz.



Voir la vidéo





TOUS LES DÉTAILS COMPTENT Des tenues sur-mesure

Pour qu'un restaurant ait sa propre identité, la personnalisation des tenues est une affaire dont **Sandrine Kauffer-Binz** s'est emparée. Elle a dessiné les robes, qu'elle a fait confectionner par **Franca Grillo** à Ingersheim, la même styliste qui a réalisé les masques du restaurant. La marque « **Sandrine Binz by France G** » est née de cette belle collaboration entre les deux femmes, qui partagent les mêmes valeurs d'une quête de bien-être au travail.

La tenue de salle est une extension, une prolongation de la décoration de la salle dans un style Empire. C'est en Italie à Trato près de Florence que Franca s'est mise à la recherche d'un tissu noir, résistant au monde du travail et d'une dentelle associée. Résistant, avec un tombé lisse, vapoureux et fluide à la fois, quelques détails viennent sublimer la robe avec le velours des manches, le poinçon doré ainsi que la fermeture éclair.





Les 10 ans du média des Nouvelles Gastronomiques au restaurant Julien Binz ©A. Gérard

ACTUALITÉS Événementiels

Depuis son ouverture, le restaurant **Julien Binz** organise des soirées « harmonie », des diners-conférences, des soirées musicales, ou encore des diners à 4 mains comme avec le chef **Marc Haeberlin**, **Jean-Paul Bostoën**, **Michel Roth** (MOF, Bocuse d'or, anciennement le Ritz** à Paris, aujourd'hui chef exécutif de l'hôtel Président Wilson* à Genève) ou encore **Sébastien d'Onghia** (anciennement chef de l'Il Cortile*).

En 2018, Julien Binz a servi le premier menu 100% note à note, un concept culinaire inventé par **Hervé This**, apportant sa contribution à la recherche pour la sécurité alimentaire de la planète. En 2021, Hervé This, le directeur du centre international de gastronomie moléculaire, organisé avec Julien Binz sa première Masterclass devant une cinquantaine de professionnels. Ainsi, en février 2022, le premier stage note à note, alliant cours théorique et démonstration culinaire a eu lieu, pour former une dizaine de chefs, dont des étoilés Michelin. À la clé, la remise d'un certificat de l'**Inrae-AgroParistech**.

Dans un esprit de partage et de solidarité, dès que possible le couple Sandrine et Julien Binz et l'équipe du restaurant Julien Binz œuvrent pour soutenir des associations. C'est pourquoi dès son ouverture, ils soutenaient par exemple l'initiative de **Nicolas Rieffel**, fondateur de l'association **LIFE PINK** qui soutient la recherche et vient en aide aux malades du cancer. En septembre 2018 également, ils accueillaient le lancement de **Femmes de Foot**, fondée et présidée par **Sabryna Keller** en soutien à la lutte contre le cancer du sein parrainé par le chef pâtissier, **Christophe Felder**. Des causes qui tiennent particulièrement à cœur à Sandrine Kauffer Binz, qui perdait son père alors âgé de 46 ans et qui depuis, apporte son soutien autant que faire se peut.

Aussi, pendant le confinement, le restaurant n'a cessé de redoubler d'énergie pour garder le contact avec ses clients avec des menus à emporter, ainsi que des opérations de soutien pour les étudiants et les soignants ou encore la participation du restaurant à une opération solidaire pour les étudiants avec le Meilleur Ouvrier de France **Olivier Nasti**. Le chef est invité à témoigner sur BfmTV et M6, il a également servi un menu caritatif au **centre Porsche** de Mulhouse au profit des Mulhousiennes, qui luttent contre les cancers féminins. Enfin, le couple de restaurateur a organisé l'**événement du Binz'tronomes** du cœur, pour soutenir les 160 personnels de santé de l'hôpital de campagne militaire de Mulhouse et leur apporter un peu de réconfort.



Lancement association Femmes de foot ©V.Muller



COORDONNÉES

CONTACT PRESSE

Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 - sandrine@kauffer.fr

Photos HD à télécharger ici

Infos pratiques : Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h

Fermeture hebdomadaire : lundi, mardi et mercredi soir



RESTAURANT JULIEN BINZ

7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr, Alsace, France

03 89 22 98 23 - restaurantjulienbinz.com

