COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2022

Le restaurant Julien Binz déploie ses ailes avec un nouveau logo et une vidéo

Pour la rentrée 2022, plus de 7 ans après leur ouverture au cœur du vignoble alsacien à Ammerschwihr, Sandrine et Julien Binz dévoilent une vidéo des coulisses du restaurant, ainsi qu'un nouveau logo. Fruit d'une réflexion, un logo raconte une histoire qui incarne une maison. Il met en lumière les valeurs qu'ils partagent et les messages qu'ils souhaitent transmettre.

BINZ Les ailes d'ange

L'aile est le symbole du déploiement, de **l'élévation**, d'un mouvement, plume légère d'une aspiration.
Une « bonne étoile » accompagne le restaurant **Julien Binz** et de bonnes ondes planent sur eux. Les ailes d'ange ont plusieurs significations, qui sont toutes étroitement liées à la **pureté, la force et la perfection.** Nul doute, les ailes symbolisent la **liberté**, le fait de pouvoir s'envoler et se lancer vers de nouvelles aventures, de nouveaux projets, des travaux, des nouveaux plats, tout en préservant l'identité culinaire. Un juste compromis maintenu entre « des racines et des ailes », entre tradition et innovation.

Une aile d'ange est **protectrice**. Elle fait aussi référence aux chérubins de la **fresque de Fragonard** qui habille la salle du restaurant. Ainsi qu'à la statue de l'ange exposée dans le **salon Empire**. Comment également, ne pas songer à un oiseau majestueux, de grande envergure, à l'instar d'un aigle ? Elle est élégante, gracieuse et volontaire. Ce nouveau logo renvoie à **l'ornithologie**, un univers qui passionne le chef **Julien Binz**.

VOIR LA VIDÉO

BINZ L'arche

Cet arc de cercle s'interprète comme une arche qui, d'une part symbolise la **protection**, mais surtout le lien entre le passé, le présent et le futur. Cette courbe du temps permet l'apprentissage et la **transmission** des savoir-faire, d'observer **l'évolution** des collaborateurs et de la création d'un **lien** de confiance et d'un sentiment d'appartenance à une famille professionnelle. Cette arche fait aussi sens avec la relation que le couple entretient, avec ses clients qui font le plaisir de venir et de revenir, passant de l'anonymat d'une première fois, à la **reconnaissance mutuelle.**

Un restaurateur est créateur d'expériences, le **trait d'union** entre les Hommes et les générations, porteur de sens, de cohésion, d'intégration sociale et d'insertion professionnelle. Cette arche réunit toute une communauté reliée par l'appétence de la gastronomie, au sens globale du terme.

Le gold

La couleur est un doux compromis entre le gold (or) et le bronze. La couleur dorée est omniprésente dans la décoration du restaurant, l'ajout de bronze masculinise et virilise davantage le logo, tout en confortant cette ambiance « Empire », qui fait référence aux **études historiques** de Sandrine Kauffer-Binz. En **lithothérapie**, l'or est **vertueux, lumineux et spirituel**. Tous les ingrédients sont réunis pour vivre une expérience gastronomique en harmonie.

La police d'écriture renvoie à l'univers « Empire » en choisissant les empattements d'Elzévir. Elle incarne, le chic, le calme, le luxe et la sobriété à la fois, l'alchimie parfaite du bien recevoir.

Animé par une flamme

En vision distanciée, l'aile de transforme en **flamme**, celle qui anime toute la brigade : professionnellement, artistiquement et spirituellement, à l'image des **bougies** qui scintillent chaque jour au cœur du restaurant, accompagnant les clients dans leur dégustation.

Contact Presse
Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 – restaurant@julienbinz.com

Photos HD libres de droit à retrouver ici - Crédit photos CP ©Weiss Photographie

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