



Fabrice Prochasson, Alexandre Zoccolan et Thierry Marx ©Agence AH



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
21 NOVEMBRE 2022

Alexandre Zoccolan - Restaurant Julien Binz remporte le concours des "Jeunes Talents Maître Restaurateur" 2022 présidé par Thierry Marx

Alexandre Zoccolan, sous-chef junior de Julien Binz, chef étoilé Michelin à Ammerschwihr (68), a remporté la 12e édition du concours national de cuisine des "Jeunes Talents Maitres Restaurateurs" mardi 22 novembre 2022 à Brest, en marge de l'ouverture du Congrès annuel de l'UMIH. Cette grande finale a réuni 7 candidats, présidée par le chef doublement étoilé et nouveau président de l'UMIH, Thierry Marx avec à ses côtés Fabrice Prochasson, président de l'Académie culinaire de France.

Alexandre a bénéficié de 4h30 pour réaliser un plat sur le thème des Saint-Jacques, algues, un produit charcutier et 1 ou 2 garnitures, suivi d'un dessert au lait ribot, poire et sarrasin. "Je suis content de rapporter ce trophée en Alsace, j'ai pu faire honneur à ma région devant de grands chefs et les membres de l'UMIH. Le challenge était bien présent car le sujet était atypique," explique **Alexandre Zoccolan**. "Pour le plat, j'ai travaillé une association terre-mer avec un mille-feuille de boudin, butternut et des Saint-Jacques rôties. Je l'ai accompagné de légumes de saison avec une variation de cerfeuil tubéreux et des endives rôties dans un beurre blanc au cidre. Pour apporter du relief, j'ai préparé en deuxième service une "huitre" de tartare de Saint-Jacques, algues, chou-fleur et sabayon au cidre et Chouchen." Le jury a relevé la justesse des saveurs et l'association harmonieuse des goûts de l'assiette d'Alexandre. Chaque élément jusqu'au dessert était lié intelligemment notamment à travers le sabayon de son plat et de son dessert ou encore le Chouchen, un hydromel breton utilisé également pour son shooter et dans la cuisson de ses poires. "Pour le dessert, j'ai présenté une variation de poire, sabayon de lait ribot et une tuile caramélisée de sarrasin. Et en clin d'œil au dernier concours que j'ai remporté la semaine dernière, j'ai proposé un shooter de décoction de poire et chouchen pour préparer le palais à la dégustation" témoigne **Alexandre Zoccolan**. Lors de la remise des prix, le jury technique (cuisine) a mentionné l'excellence de son organisation et la propreté de son poste de travail, ce qui lui a valu la note maximale.

Quadruplé gagnant en moins de 4 mois

"Nous sommes très fiers d'Alexandre. 4 concours, 4 victoires en l'espace de quelques mois ! Nous le voyons évoluer au quotidien tant personnellement que professionnellement et c'est un réel plaisir de pouvoir l'accompagner. Nous avons régulièrement la chance de faire partie de jury dans des concours, tant Julien que moi-même", explique **Sandrine Kauffer-Binz**. "Alexandre est un jeune chef inspiré, qui déborde de créativité. Nous mettons simplement notre expérience, nos conseils et la logistique au service de son talent et de sa réussite".

"Alexandre est un exemple pour les jeunes cuisiniers", poursuit son chef **Julien Binz**. "Il est force de proposition et de créativité, il accepte la critique constructive et les conseils, il se remet en question, réfléchit et progresse rapidement dans l'élaboration de ses recettes de concours, que nous voyons évoluer avec efficacité. C'est une belle victoire, personnelle et arrachée grâce à sa persévérance et sa pugnacité. Quel beau parcours ! Alexandre a fait son apprentissage chez nous à Ammerschwihr, dont il est originaire, puis a poursuivi chez **Franck Putelat** Meilleur ouvrier de France et 2 étoiles Michelin, avec un retour en Alsace chez **Eric Girardin** à la Maison des Têtes à Colmar, 1 étoile Michelin, avant de revenir second Junior chez nous, un poste spécialement créé pour lui."

Contact Presse : restaurant@julienbinz.com

Restaurant Julien Binz

7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr - 03 89 22 98 23 - restaurantjulienbinz.com