



Alexandre Zoccolan - Restaurant Julien Binz remporte le concours du Meilleur Foie Gras d'Alsace 2022

Alexandre Zoccolan, sous-chef junior de Julien Binz, chef étoilé Michelin à Ammerschwihr (68), a remporté le concours du meilleur foie gras d'Alsace qui s'est déroulé au Parlement européen à Strasbourg. Son origami de foie gras au saké, saveurs du Japon et douceurs à la pomme et au yuzu, a séduit le jury présidé par Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France sommellerie et Meilleur Sommelier France, avec une assiette "innovante et pleine d'originalité". Le plat va s'inscrire prochainement à la carte du restaurant.

"Le foie gras est un produit qui met en lumière la gastronomie alsacienne", souligne Alexandre heureux de cette victoire pour une première participation. "J'ai travaillé les saveurs du Japon autour de leurs belles acidités. Chez **Julien Binz, François Lhermitte** est certifié **saké-sommelier** et **Grand Prix de la Sommellerie Michelin 2022**. Nous avons dégusté ensemble pour trouver le meilleur accord possible. J'ai fait mariner mon foie gras de canard, avec du saké Impression M, du mirin, du miso et de la sauce teriyaki. Pour apporter de l'élégance à mon origami, j'ai créé un insert central aux pommes caramélisées et yuzu. Des saveurs que l'on retrouve dans les points de condiment disposés sur l'assiette, laissant apparaître un mille-feuille de pomme en forme de rose, juteux et croquant, grâce à sa caramélisation au jus de pomme et mirin. Pour préparer le palais à la dégustation, un shooter chaud de jus de pomme et saké, est servi. Enfin, "l'ombre" en tuile de pain de mie à l'encre de seiche, qui fait écho aux feuilles de Nori, apporte de la texture, du croquant, qui permet de prolonger la persistance aromatique" conclut Alexandre.

Triplé gagnant en moins de 4 mois

En novembre 2022, Alexandre est élu **Alsacien de la semaine** par les lecteurs du journal l'Alsace, saluant sa victoire au concours du **Jeune talent des Maîtres Restaurateurs Grand Est**. Il est qualifié pour la finale nationale à Brest le 21 novembre 2022. Cet été, il avait également remporté le concours du jeune chef à Riquewihr lors de la **Knepfelfacht**, présidé par **Marc Haeblerlin** et **Delphine Wespiser**.

"Il s'est préparé avec sérieux et incarne cette jeune génération de cuisiniers, passionnés par leur métier. Toute l'équipe est très fière de lui", mentionne son chef **Julien Binz**. Les concours sont formateurs et poussent au dépassement de soi. Alexandre sort de sa zone de confort, vient s'entraîner sur ses jours de congés, il est un exemple pour les jeunes d'aujourd'hui. Il est force de proposition et de créativité, il accepte la critique constructive et les conseils, se remet en question, il réfléchit et progresse rapidement dans l'élaboration de sa recette. C'est une belle victoire, personnelle et arrachée grâce à sa persévérance et sa pugnacité. Quel beau parcours", rajoute le chef Maître Cuisinier de France. « 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."

La cérémonie des prix s'est déroulée en présence de **Anne Sander**, eurodéputée, **Josiane Chevalier** la Préfète de la région Grand-Est, **Catherine Graef-Eckert**, vice-présidente de la CeA, **Nathalie Kaltenbach**, présidente de l'ADT, **Nicolas Stamm-Corby**, ambassadeur de la gastronomie en Alsace et avec un message vidéo de **Guillaume Gomez**, ambassadeur de la gastronomie, représentant personnel du président **Emmanuel Macron** et de **Véronique Siegel** présidente de l'**UMIH Alsace**.

Contact Presse : restaurant@julienbinz.com

Restaurant Julien Binz

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