



Ammerschwihr le 24 octobre

Communiqué de presse parution du livre

JULIEN BINZ Une cuisine de tradition évolutive

En novembre 2025, Sandrine et Julien Binz signent leur premier ouvrage à quatre mains. Elle, journaliste gastronomique et fondatrice des *Nouvelles Gastronomiques* ; lui, chef étoilé Michelin, 3 toques au Gault&Millau. En décembre 2015, ils inauguraient ensemble leur écrin : le restaurant Julien Binz à Ammerschwihr, sur la route des vins d'Alsace.



Dans ce livre, Sandrine Kauffer-Binz met en lumière la naissance d'une maison portée par la complicité et l'amour d'un métier.

Elle couche sur le papier des émotions, des sensations, des parfums, et livre le récit sensible d'une création en harmonie.

Julien Binz, *Maître Cuisinier de France*, révèle une trentaine de recettes où chaque plat exprime son exigence technique, son enracinement alsacien et son goût pour une cuisine de transmission, entre tradition et modernité.

De ces pages naît un dialogue singulier entre les mets et les mots, où l'intime se mêle au professionnel, où l'étoile brille autant dans l'assiette que dans le chemin qu'ils tracent ensemble. Un livre à quatre mains, tissé de saveurs et d'histoires, de bienveillance et d'élégance, qui met en scène une équipe, un univers, une œuvre collective

Agenda/ dédicaces

Salon du livre à Colmar les 22 et 23 novembre 2025,

Librairie RUC à Colmar 6 décembre 2025

Maison de la presse -Librairie Wachenheim à Sélestat 13 décembre 2025



Les auteurs

Né à Phalsbourg, **Julien Binz** grandit entre le pétrin du grand-père boulanger et les douceurs pâtisseries de la grand-mère. Il effectue un premier stage chez Didier Oudill à Grenade-sur-l'Adour, au restaurant *Pain, Adour et Fantaisie*, doublement étoilé Michelin. Le jeune cuisinier poursuit son apprentissage chez Philippe Gaertner (*Aux Armes de France*, Ammerschwihr), puis rejoint le Buerehiesel à Strasbourg auprès d'Antoine Westermann, participant à l'obtention de la troisième étoile (1991–1995). Il devient ensuite le second de Marc Haeberlin à l'Auberge de l'III (1995–2000), école de la précision et de la sobriété. Chef à l'Auberge d'Artzenheim (2000–2006), puis au Château d'Isenbourg (2007–2009), il affirme une signature conjuguant lisibilité du goût et modernité maîtrisée. En mai 2010, il rejoint Richard Riehm au *Rendez-Vous de Chasse* (Hôtel Bristol, Colmar) et décroche sa première étoile le 27 février 2012. Jeune Talent Gault&Millau en 2006, Espoir en 2013, il reçoit en 2015 la Dotation Gault&Millau pour soutenir l'ouverture de son propre restaurant. Membre des Disciples d'Escoffier, Maître-Restaurateur, Maître Cuisinier de France, intronisé au Club Prosper Montagné Alsace et aux Étoiles d'Alsace, il cultive une fidélité active à la transmission et aux maisons formatrices.

Fondatrice en 2009 des Nouvelles Gastronomiques de France, **Sandrine Kauffer-Binz** installe le bureau du média au cœur même du restaurant. En 2014, la Région Alsace lui remet le *Prix du rayonnement de la gastronomie alsacienne à travers le monde*, puis la Médaille de bronze du tourisme en 2022. Intronisée Disciple Escoffier à Paris sous le parrainage de Guillaume Gomez, honorée par les Cordons Bleus de France et la Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace, elle figure en 2018 parmi les *500 personnalités influentes de la gastronomie française*. Sa singularité tient à cette double appartenance : journaliste et restauratrice. Elle observe de l'intérieur ce qu'elle raconte à l'extérieur. Titulaire d'un Master en Sciences Historiques, d'un Master en Sciences Politiques, d'une Licence en Sciences de l'Éducation et d'un BTS en communication des entreprises, elle a développé une écriture précise, méthodique et pédagogique, s'appuyant également sur ses expériences en restauration et à la vie scolaire du lycée hôtelier d'Illkirch. Journaliste, auteure et restauratrice, elle est également éditrice du magazine *Good Alsace* (12 numéros) et coéditrice du premier livre de Julien Binz, avec lequel elle lance la collection « Chef en cuisine ».



Julien Binz : Une cuisine de tradition évolutive

Auteurs : Sandrine et Julien Binz
Photographies Aline Gérard

192 pages -35 €
Co-Éd. I.D. l'Édition et Médiatoque nov. 2025

Contact presse : 06 75 48 13 04
sandrine@kauffer.fr

Restaurant JULIEN BINZ
7 rue des Cigognes 68770
Ammerschwihr
03 89 22 98 23
www.restaurantjulienbinz.com