



DOSSIER DE PRESSE



Restaurant JULIEN BINZ

AMMERSCHWIHR - ALSACE



10 ANS D'UNE MAISON EN MOUVEMENT

Le 16 décembre 2015, Sandrine et Julien Binz ouvrent le Restaurant Julien Binz à Ammerschwihr, village viticole sur la route des vins d'Alsace à quelques minutes de Colmar. Dix années plus tard, la trajectoire s'éclaire : constance du geste, exigence de l'accueil, identité affirmée sans clinquant. L'étoile Michelin obtenue en 2017 n'a pas changé l'horizon ; elle l'a précisé. En 2022, le Grand Prix Michelin de la Sommellerie consacre une carte pensée comme un dialogue avec la cuisine, construite sur la lisibilité des terroirs et la saisonnalité. En 2025, le Gault&Millau d'Or salue une cohérence de long terme, prolongeant la dotation Gault&Millau et le Prix des Techniques d'Excellence. Trois toques ornent désormais le fronton de la maison, tandis que Gilles Pudlowski avait, dès 2017, souligné l'élan de l'ouverture en créant pour Julien Binz le trophée « Come-back de l'année » dans son palmarès Pudlo Alsace. Ces distinctions jalonnent un chemin, elles ne le résument pas : la maison s'est construite pas à pas, en cultivant la continuité plutôt que l'effet.

UN LIEU À DEUX VOIX

Dès l'origine, deux voix se répondent. Julien Binz, chef de cuisine, habité par la précision des cuissons, l'architecture des sauces, la noblesse des produits. Sandrine Kauffer, journaliste, éditrice et restauratrice, garante de la parole, des ressources humaines, de la communication et de l'accueil. Ensemble, ils ont imaginé non pas une simple adresse, mais un écosystème : un lieu où la création culinaire rencontre le sens du récit, où le service prolonge la pensée, où l'hospitalité s'accorde à la rigueur. Co-gérants à parts égales, ils ont dessiné les contours d'une maison qui leur ressemble, sans jamais confondre les rôles. Il arrive à Sandrine d'entrer en service lors de soirées événementielles ; l'épisode où elle prit la salle plusieurs semaines, après le départ soudain d'un maître d'hôtel-sommelier, a scellé sa légitimité de professionnelle immergée. Cette double posture, témoin et actrice, nourrit la ligne de la maison : dire juste, agir droit.



DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES



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

2022 : Grand prix de la Sommellerie Michelin

2025 : Gault Millau d'or

JULIEN BINZ, LA TRADITION EN MOUVEMENT

Né à Phalsbourg, Julien Binz grandit entre le pétrin du grand-père boulanger et les douceurs pâtisseries de la grand-mère. La cuisine ne fut pas un raccourci, mais un choix éprouvé. Pour mesurer sa détermination, son père l'envoie chez Didier Oudill à Grenade-sur-l'Adour, à « Pain, Adour et Fantaisie », doublement étoilé Michelin. La rigueur s'imprime, l'exigence se confirme. Le jeune cuisinier poursuit son apprentissage chez Philippe Gaertner Aux Armes de France à Ammerschwihr, puis rejoint le Buerehiesel à Strasbourg auprès d'Antoine Westermann : il y participe à l'obtention de la troisième étoile (1991-1995). Il devient ensuite le second de Marc Haeberlin à l'Auberge de l'Ill (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 qui conjugue 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, la Dotation Gault&Millau lui est attribuée en 2015 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 aux maisons formatrices et à la transmission.

LES MENUS

Menu Fragonard – 5 plats

Menu Binz'tronome – 4 plats et
boissons comprises

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...

LA CUISINE : UNE TRADITION ÉVOLUTIVE

En 2025, la cuisine de Julien Binz se définit comme une tradition évolutive. Un produit s'y déploie souvent en deux lectures : d'abord dans une expression traditionnelle, classique, lisible respectueuse des équilibres ; ensuite dans une écriture contemporaine,, qui explore d'autres textures et d'autres résonances. Rien n'est déconstruit pour l'effet ; tout est reconstruit pour le sens. Les cuissons sont précises, les jus limpides, les sauces tendues, les condiments dosés. Le foie gras apparaît en raviole et en escalope poêlée, avec une variation autour de l'oignon, purée, frit, glacé, et une sauce Périgieux au jus de veau et truffe. Le pigeonneau conjugue poitrine dorée au cordeau et cuisse croustillante trempée dans une mayonnaise aérienne à l'ail noir fermenté. Le bœuf charolais se décline en pastrami finement tranché, escorté des légumes du pot-au-feu et d'un consommé clair relevé de caviar déshydraté, puis au barbecue, accompagné de pommes de terre spiralées garnies d'osciètre et d'un sabayon fumé. Les escargots jouent la partition de la tartelette croustillante au fenouil confit et jus de persil, puis du cromesquis à l'ail doux et salpicon de champignons. La truite Sakura, enfin, s'exprime en diptyque : raifort et betterave comme marqueurs d'Alsace, algues nori et daïkon en écho à d'autres horizons. Les asperges de la Ferme Clarisse révèlent un trompe-l'œil au beurre blanc, des condiments d'agrumes et un bibeleskäs, tandis que les vertes se parent d'une feuille d'or et d'un caviar mesuré. L'hospitalité prolonge cette exigence : le chef accueille les convives en personne, sert les amuse-bouches, raccompagne les hôtes avec les mignardises.

NOTE À NOTE : RECHERCHE ET TRANSMISSION

Aux côtés du physico-chimiste Hervé This, cofondateur de la gastronomie moléculaire et directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-INRAE, le restaurant a conçu le premier menu 100 % Note à Note en France. Cette démarche, qui assemble des composés isolés pour créer goûts et textures, vise autant la recherche culinaire que des perspectives plus larges : durabilité alimentaire, prévention famine, lutte contre le gaspillage, réponses aux intolérances. Loin des effets, il s'agit d'une méthode. En 2022, la maison accueille le premier stage pratique Note à Note en restaurant, réunissant des chefs venus manipuler et comprendre. L'adresse d'Ammerschwihr devient un lieu de dialogue entre science et tradition, un espace de transmission au service d'une idée simple : cuisiner, c'est aussi chercher.



SANDRINE KAUFFER, JOURNALISTE EN IMMERSION

Fondatrice en 2009 des Nouvelles Gastronomiques de France, Sandrine Kauffer installe son bureau au cœur même du restaurant d'Ammerschwihr. Son média, fort d'une communauté importante, s'écrit au plus près du terrain. En 2014, la Région Alsace lui remet le Prix du rayonnement de la gastronomie à travers le monde et la Médaille de bronze du tourisme en 2022. Intronisée Disciples 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, relie les acteurs d'un même univers, construit des ponts entre la salle, la cuisine, les artisans et les institutions. Son parcours universitaire Master en Sciences Historiques, master Sciences Politiques, licence en Sciences de l'Education, BTS en communication des entreprises, lui a transmis la chronologie, la méthode et le sens de la pédagogie. Elle écrit sans emphase, avec une attention aux faits, aux trajectoires, aux voix qui composent une profession.

UNE MAISON QUI LEUR RESSEMBLE

Le décor raconte la même cohérence. Dans la salle principale, un triptyque d'après Fragonard, « La Fontaine d'amour », dialogue avec des pampilles murales et un mobilier Empire noir et or. Les pièces de la maison, desk d'accueil, console, meuble-miroir, boutique Louis XV, ont été dessinées par Sandrine et Jean-Marie Binz, façonnées par l'ébénisterie Lehmann, le métallier Linck et le sculpteur Meilleur Ouvrier de France Marc Frohn. Les œuvres de JoVe; marbres et ardoises rehaussés de feuilles d'or, s'accordent à cette écriture plastique, élégante et mesurée. Une Rose éternelle Daum, façonnée par un maître verrier, rappelle l'attention portée aux arts décoratifs. Le salon Empire, intimiste, et les Nouvelles tables Pion accueille les confidences, rendez-vous d'affaires et fêtes de famille.. Tout concourt à une esthétique de la retenue, étrangère aux modes, fidèle à l'accord intime entre un lieu et une personnalité.



DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES

2009 : Création des Nouvelles Gastronomiques

2014 : Prix du rayonnement de la gastronomie alsacienne à travers le monde

Intronisation 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 : Ambassadrice d'Alsace (marque Alsace)

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

2021 : Médaille de bronze du tourisme



LA NOUVELLE CUISINE, PENSÉE POUR LE GESTE

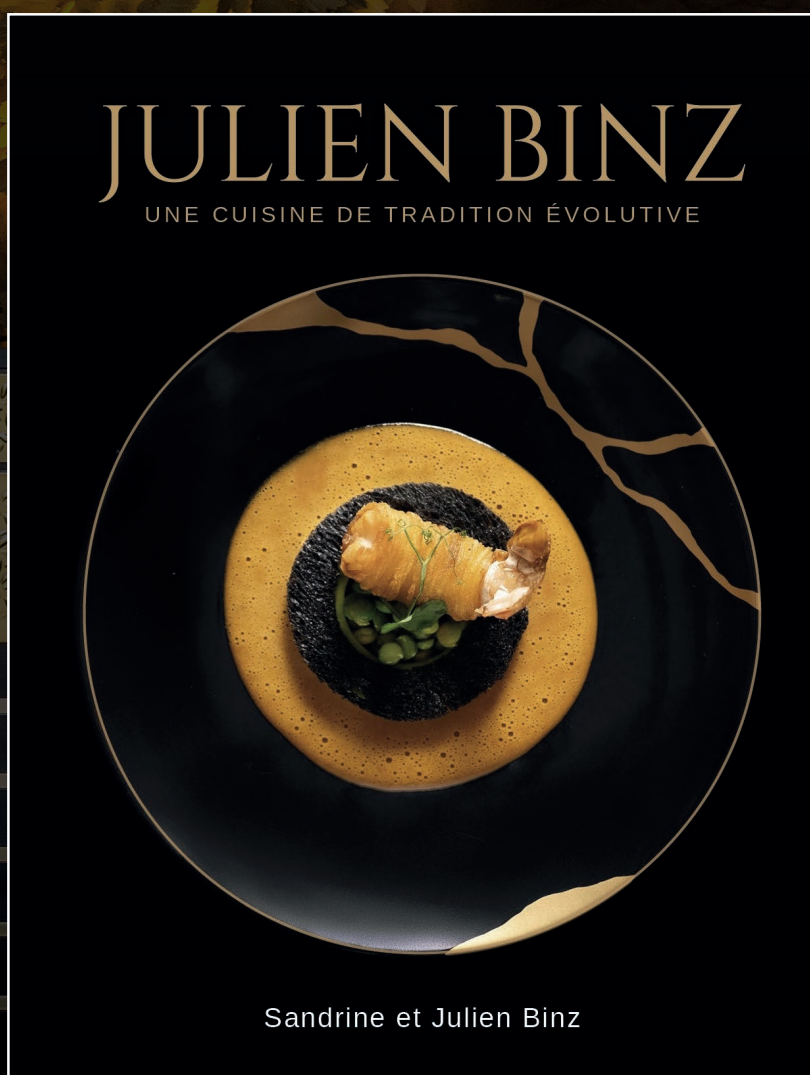
En 2025, la cuisine est entièrement repensée. Filtration de l'air, implantation du mobilier, réorganisation des postes, rationalisation des flux : les zones chaudes et froides dialoguent mieux, l'induction remplace le gaz, les planchas intégrées fluidifient les séquences. Le gain est tangible : jusqu'à dix degrés de moins en plein été, une fatigue diminuée, une sérénité retrouvée. Au cœur du dispositif, la table du chef sert de centre névralgique : on y prépare, on y discute, on y reçoit parfois les détenteurs du bon Cadeau « Immersion en cuisine », pour un apéritif avec un regard direct sur le ballet du service.. Ici, la transparence n'est pas un slogan : c'est une pratique.

CRÉER DU SENS ET DU LIEN

La maison cultive un esprit de dialogue. Les « Dîners Harmonie » prennent la forme de dîners-conférences, où se rencontrent cuisine, salle et domaines invités ; les dîners à quatre mains, avec Michel Roth, Marc Haeberlin, Pascal Bastian et d'autres rythment la vie de la maison, non comme des événements, mais comme des rencontres utiles. L'objectif est constant : apprendre, transmettre, ajuster. Les bons « Immersion » en cuisine et en sommellerie invitent les passionnés à traverser le miroir, à observer les gestes, à comprendre l'organisation silencieuse qui soutient chaque service. Cette pédagogie concrète rappelle l'évidence première : la gastronomie est un métier d'équipe, une responsabilité autant qu'un art.

NOUVEAU LIVRE

Pour célébrer cette décennie, Sandrine et Julien Binz publient « Julien Binz, une cuisine de tradition évolutive ». Le chef signe son premier livre de recettes : « Une cuisine de tradition évolutive » rédigé par la journaliste. C'est un livre à quatre mains. Dans ce véritable duo, chacun apporte sa voix, sa compétence et sa sensibilité, comme ils le font au quotidien. Leur premier ouvrage, pensé comme une première naissance, paraît en novembre 2025. 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 sur le chemin qu'ils tracent ensemble. Un livre tissé de saveurs et d'histoires, qui met en scène une équipe, un univers, une œuvre collective.



JULIEN BINZ UNE CUISINE DE TRADITION ÉVOLUTIVE

Auteurs : Sandrine et Julien Binz
Photographies ©Aline Gérard

192 pages - 35 €
Co-Éd. I.D. l'Édition/Médiatoque,
Novembre 2025

Commander





CONTACT PRESSE

Sandrine Kauffer-Binz

06 75 48 13 04 sandrine@kauffer.fr

Photos HD à télécharger sur ce lien

<https://restaurantjulienbinz.com/presse/>

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Julien Binz

7 rue des Cigognes, 68770 Ammerschwihr
(Alsace, France).

03 89 22 98 23

www.restaurantjulienbinz.com

restaurant@julienbinz.com