



7 rue des Cigognes • 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23 • restaurant@julienbinz.com
www.restaurantjulienbinz.com

Ammerschwihr le jeudi 10 février 2017

Communiqué de presse :

JULIEN BINZ décroche une seconde fois une étoile Michelin

Jeudi 7 février 2017, soit 14 mois après son ouverture datée du 15 décembre 2015, le restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr (68) sur la route des vins d'Alsace, décroche sa première étoile au guide Michelin.

C'est à Tel Aviv participant à la semaine gastronomique So French So Food parrainée par Guillaume Gomez, qu'il a appris sa distinction. Retour pressé, avec la complicité de l'Ambassade de France en Israël pour lui permettre d'assister au palmarès. «C'est Michael Ellis, le directeur International des guides Michelin qui nous a contactés mardi soir ».

C'est pourtant la seconde fois que le chef décroche une étoile au guide Michelin, (en 2012 au rendez-vous de chasse à Colmar chez Richard Riehm). «Il y a pourtant une différence, c'est la première qui nous appartient vraiment avec Sandrine. Elle a, peut-être, encore plus de saveurs.

«Les messages de nos familles, amis, clients et confrères de la profession participent à notre bonheur comme une seconde récompense.. Je pense à Monique et Emile Jung, Mme et Monsieur Riehm, Marc Haeberlin qui nous a dit *«qu'il était très fier»* et Philippe Gaertner *«ravi de voir un ancien de chez lui réussir et qu'une étoile brille à nouveau à Ammerschwihr»*.

A la question qu'est-ce qui va changer dans votre établissement ?

Le couple de restaurateurs répond : «Absolument rien ! Rien, si ce n'est que nous allons redoubler d'attentions et de sourires ! Nous avons été récompensés pour le travail effectué sur cette première année d'ouverture, le guide n'attend pas de nous des changements et les clients les appréhendent. Donc pas d'augmentation de prix, pas de révolution, mais de la continuité dans la qualité et dans la cuisine qui nous représente. L'œuf poché, le homard au bouillon de Gruyère, les escargots au jus de persil, la torche aux marrons ou la sphère au chocolat sont des plats mentionnés par les guides. Certaines recettes sont dans leur 2^{ème} ou 3^{ème} version. Nous allons aller de l'avant dans la créativité et rester vigilants au quotidien en cuisine comme en salle, car rien n'est jamais acquis. Nous devons rester humbles devant cette récompense.»

Son parcours

Immergé dans le milieu de la restauration Alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz Maître Cuisinier de France, ancien second de Marc Haerberlin à l'auberge de l'III à Illhaeusern, est nommé « Jeune talent» en 2006, «Espoir» en 2013, distingué du «Prix de l'Innovation» en 2015 pour sa contribution au webjournal gastronomique éponyme www.julienbinz.com par le Guide Gault Millau, qui le gratifie en 2015 d'une Dotation pour son soutien l'ouverture de son restaurant.

À 44 ans, il se distingue par son parcours auprès de chefs étoilés en débutant chez Didier Oudill, Pain Adour et Fantaisie** à Grenade-sur-Adour et chez Philippe Gaertner Aux Armes de France * à Ammerschwih (68). Puis, il a contribué à l'obtention de la troisième étoile au guide Michelin chez Antoine Westermann au Buerehiesel *** à Strasbourg (de 1991 à 1995) et a secondé Marc Haerberlin à l'Auberge de l'III*** à Illhaeusern (de 1995 à 2000). Ses expériences de chef de cuisine à l'auberge d'Artzenheim (2000 à 2006) et au Château d'Isenbourg (2007-2009) lui ont donné l'envie de révéler sa signature culinaire. C'est en mai 2010 qu'il rejoint M. Riehm au Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar, recommandé par Emile Jung, ancien chef 3* du Crocodile à Strasbourg. Il décroche son étoile Michelin le 27 février 2012. En 2010, il est intronisé chez Les Disciples d'Escoffier et en 2013, il est intronisé dans l'association des Maîtres Cuisiniers de France, parrainé cette fois par Fernand Mischler. En 2016, il est intronisé au club Prosper Montagné et chez les Chefs d'Alsace.

Contact Sandrine Kauffer 06 75 48 13 04 / sandrine@kauffer.fr

Restaurant JULIEN BINZ

7 rue des Cigognes
68770 Ammerschwih
03 89 22 98 23

<http://www.restaurantjulienbinz.com/>