

EN CE MOMENT ELECTIONS REGIONALES | MATCHS EN DIRECT |  
L'ALSACIEN DE LA SEMAINE | L'EDITORIAL | NEWSLETTERS | AVIS DE DECES



Mulh  
5°C /  
Prévisions

Nous suivre



A la Une Région Alsace Haut-Rhin Bas-Rhin Elections régionales

Colmar | Haut-Rhin

| RESTAURATION |

## Tradition évolutive dans les assiettes

L'idée lui trottait dans la tête depuis quelque temps, mais c'est cette année que le chef Julien Binz, ancien chef étoilé du Rendez-vous de chasse à Colmar, ouvre son propre restaurant à Ammerschwih, mi-décembre. Étape majeure d'un parcours tout en cohérence, et cuisine classique réinterprétée dans les assiettes.

Le 08/12/2015 05:01 par **Anne Vouaux**, actualisé le 07/12/2015 à 21:31 Vu 14 fois



MENU

Le chef Julien Binz dans la salle de son restaurant encore en chantier à Ammerschwih, face à une reproduction d'une toile de Fragonard, clin d'œil à la fontaine qui fait face au restaurant. Cette nouvelle table de 40 couverts ouvrira dans quelques jours. Photo L'Alsace/

### Tags

Colmar Colmar et sa région  
Restauration

Du cœur de l'établissement, la future cuisine très lumineuse, on ne devine encore quasiment rien : le chantier a démarré le 5 octobre – un beau cadeau d'anniversaire pour le futur chef des lieux – et les travaux accomplis sont impressionnants, même s'il reste encore beaucoup à finir avant l'ouverture,

FIL INFO

- 07:00 **INTERACTIF**  
Le blog du jour comment l'actualité du jeudi 10 dé
- 06:56 **ASSEMBLÉE**  
Les députés unanimes cc gaspillage alimentaire
- 06:35 **HOMMAGE**  
Madonna chante « Imag John Lennon place de la République
- 05:03 **COLMAR**  
Le nouveau musée Unter du cloître à la piscine
- 05:00 **FAITS DIVERS**  
« Train de la terreur » : 3 ferme pour le principal p
- 05:00 **JUSTICE**  
Un an de prison ferme pe compagnon violent récid
- 05:00 **JUSTICE**  
Il s'évade de prison en se parmi les visiteurs : six n ferme
- 05:00 **MILHOUSE**

PASSEZ UNE ANNONCE ABONNEZ VOUS

Tout e t

FOIRE AUX VINS 2015 A COLMAR



## Les plus

ABONNEZ  
VOUS

prévue mi-décembre : mise en accessibilité, création de sorties de secours, isolation, nouvelle entrée depuis la placette extérieure, remplacement de tous les équipements de la cuisine, nouvelle décoration chaleureuse et contemporaine...

Un futur restaurant, sobrement baptisé « Julien Binz », est en train de prendre place dans les murs de l'ancienne table À l'arbre vert, à Ammerschwirh. « **On y pensait depuis quelques années, mais au Rendez-vous de chasse, à Colmar, je me sentais bien** », commence Julien Binz, qui y était chef étoilé. Le changement de propriétaire, en 2014, et l'arrivée d'une nouvelle direction ont précipité le départ du jeune chef qui y a vu l'occasion de « se lancer ».

## « Une belle lumière »

Auparavant, Julien Binz avait tracé son chemin d'une bonne table alsacienne à une autre, enchaînant les rencontres en un parcours cohérent depuis sa sortie de l'école hôtelière d'Illkirch en 1991 (lire l'encadré).

Après quelques mois passés à ficeler le projet du restaurant, semé d'imprévus assez contraignants, Julien Binz sera à nouveau derrière les fourneaux : les siens pour la première fois.

Alors qu'il cherchait un établissement à reprendre dans le Bas-Rhin, d'où il est originaire, lui et sa compagne – Sandrine Kauffer, responsable du blog **Le journal de Julien Binz** et associée sur ce projet — ont été séduits par les locaux de L'Arbre vert, alors fermés depuis plus d'un an : « **Il y avait une belle lumière et on s'y sentait bien.** »

Un coup de cœur qui se traduit par un investissement global de 600 000 €, les travaux ayant été supervisés par l'architecte d'intérieur Bernard Wilhelm, de Bischheim. S'appuyant sur une équipe de six personnes – trois en salle et trois en cuisine —, le restaurant aura une capacité de 40 couverts.

## Évolutive et architecturée

Ici chez lui, Julien Binz entend continuer à faire « sa » cuisine qu'il qualifie de « **tradition évolutive** » : des classiques travaillés de manière contemporaine. La carte, volontairement restreinte, évoluera régulièrement mais on y retrouvera les incontournables qu'il cuisine de longue date, tel un bar servi avec du fenouil cru et cuit et une réduction de bouillabaisse, ou encore des escargots à la compotée de tomate et fenouil et émulsion de persil, présentés graphiquement sur assiette. « **Chaque année, ces plats sont différents** », assure en souriant le chef qui s'essaie à de nouvelles textures.

Parmi ses produits favoris, le foie gras, le chevreuil et les noix de Saint-Jacques, à apprécier avec les vins sélectionnés par Pascal Leonetti, meilleur sommelier de France en 2006 et officiant à l'Auberge de l'III. Les amuse-bouches, à base de légumes, sont aussi une appétissante architecture, jouant sur le contraste des textures pour créer une expérience des papilles. Le foie gras poêlé est servi sur une déclinaison de maïs : polenta, pop-corn en poudre, glace et émulsion.

Et le filet de bar se pose sur une sauce au gingembre et au jus de carottes, surmonté de carottes découpées dans un taille-crayon... Deux plats que le cuisinier aime particulièrement préparer.

N'allez pas pour autant croire que Julien Binz est gourmand : « **Pour être chef, il faut surtout être curieux.** »

## Du jeune talent à l'étoilé

Après des débuts au restaurant Aux Armes de France – devenu son voisin — dont il garde un bon souvenir, Julien Binz a intégré le restaurant strasbourgeois Le Buerehiesel comme chef de partie, vivant l'heureuse période de la conquête de la 3e étoile. Mais l'expérience tourne court avec l'appel du service militaire... passé au mess des officiers de Strasbourg.

Une expérience d'autant plus confortable qu'elle prend fin avant son terme. Julien Binz raconte avoir envoyé un seul CV, à l'Auberge de l'III. En retour, Paul Haerberlin l'avait alors appelé pour lui proposer un poste. « **Mais c'était deux mois avant la fin de mon service. Quand je le lui ai dit, il m'a raccroché au nez. J'étais dévasté.** » Une demi-heure plus tard, le chef étoilé d'Illhausern rappelait pour lui dire que tout était arrangé et qu'il commençait quelques jours plus tard.

« **J'ai commencé comme commis de cuisine, tout en bas de l'échelle, comme le veut la maison. Jusqu'à devenir second de cuisine de Marc Haerberlin.** » Encouragé par cette expérience enrichissante, Julien Binz ose alors prendre les commandes d'une petite auberge familiale dans le Ried, qui recherchait un chef. « **C'était la première fois que je signais une carte en mon nom propre** », se souvient le chef en un large sourire encore fier, heureux de cette période qui l'a vu consacré « Jeune talent », puis « Espoir de l'année » par le Gault Millau en 2006 : « **Je l'ai appris en lisant le journal à la fin de la journée !** »

## L'écueil salvateur

Après un court passage au Château d'Isenbourg, l'expérience « **étrange** » d'un hôtel-restaurant-spa mort dans l'œuf se

## LES ELECTIONS MUNICIPALES A (



## LES ELECTIONS DANS LA REGION COLMARIENNE



## FOIRE AUX VINS 2014



Le portail des sorties en Alsace  
Recherchez parmi nos 1600 événements

Klimpereï & Madame Patate  
Du 12 au 13 déc. 2015 Colmar Voir tous les concerts

Week-end de sauts en tandem  
Du 15 au 17 avr. 2016 Colmar Voir tous les sports, sports de loisirs

Soirée de gala pour Nouvel An sur le  
Le 31 déc. 2015 Colmar Voir tous les événements et thés dansants

Organisateur d'événements  
Demandez votre accès privilégié et gratuitement vos manifestations avec les DNA.

## TOUS NOS SUPPLÉMENTS

révèle riche d'enseignements humains : « **C'est dans l'adversité qu'on trouve des ressources** », considère aujourd'hui Julien Binz. Car disponible de fait puisque sans emploi, le jeune chef rend service à son ami Philippe Bohrer qui vient de reprendre Le Crocodile à Strasbourg. « **Me trouvant dans sa cuisine, Émile Jung a voulu savoir qui j'étais et m'a aussitôt parlé du Rendez-vous de chasse à Colmar qui cherchait un chef. Un chef de cuisine sans travail, ça n'existe pas, m'a-t-il dit.** »

Le bon contact avec le patron, Richard Riehm, marque le début d'une nouvelle et belle aventure, puisqu'elle permet à Julien Binz de conquérir une étoile. « **Je suis entré en mai 2010 avec pour mission de maintenir l'étoile, mais en mars 2011, on l'a perdue. L'équipe s'est soudée et elle était restée la même quand on a récupéré l'étoile au Michelin en mars 2012.** » Cette aventure-là a duré cinq ans, comme d'autres auparavant.

Vos commentaires

Vous souhaitez poster un commentaire, [cliquez ici](#).

### Poster un commentaire

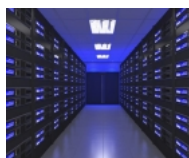
\* : information obligatoire

Titre

Commentaire \*

1
2
3
4
5
6

VALIDER



#### SoftLayer

Des performances inégalées pour la gestion de vos opérations informatiques



#### Déménagez à Strasbourg

Appartements neufs du 2 au 4 pièces, avec vastes jardins, balcons bien exposés..



#### Parrainez une fille

Pour Noël changez la vie d'une fille dans le monde. Demandez votre brochure

Publicité LIGATUS

## Actu - Colmar

Vidéo

**COLMAR**

**Le nouveau musée Unterlinden, du cloître à la piscine**

*Aujourd'hui Réagissez*

**MUSÉE**

**Unterlinden ouvre quelques portes**

*Aujourd'hui Réagissez*

**HISTOIRE**

**Soldat, ethnographe et donateur**

*Aujourd'hui Réagissez*

**ÉCONOMIES D'ÉNERGIE**

**La thermographie, outil d'analyse**

*Aujourd'hui Réagissez*



FETE DES RUES  
DANNEMARIE

VITRINES D  
LOUI

préc.

[Tous nos supplements](#)

### LIENS COMMERCIAUX



#### Résidence de standing Louis

Au croisement de frontières, appartements du 2 au 5 p. avec de terrasses, garage et/ou parking. El Pinel

Trianon-Rés



#### Duplex-jardin à Meyenheim

Sur les bords de l'Ill, à Rhin et à 7 km des Duplex-jardin 4/5 (terrasse, parking et c Meyenheim. Village alsacien entre C Mulhouse.

Duplex-jardin à M



#### Envie d'une maison ter

Des maisons chic et m prix maîtrisé, optimis une basse consc d'énergie.

Découvrez nos modèles "Nos



#### Devenez propriétaire à Spechbach-le-Bas proct Mulhouse !

Entre Altkirch et M devenez propriétaire duplex 4/5 p. avec jardin individuel arboré, terrasse aménagée, garage et Multiples choix de décoration personnaliser chaque pièce à vos goûts

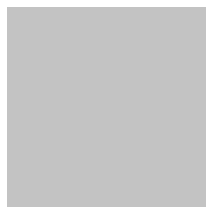
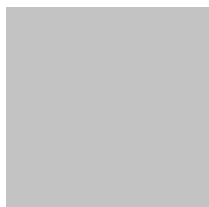
Duplex-jardin à Spechb



#### Envie d'une maison d'z

Votre maison « Exc dessinée par nos ar reflet de votre personn expression personnelle réalisations sur meures.

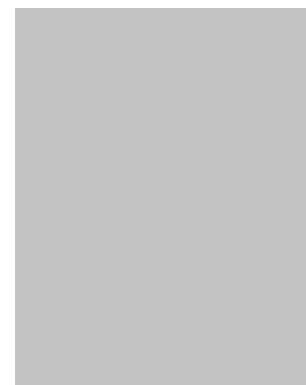
Découvrez nos « Avar

**CÉRÉALES**  
**Des productions en berne**

Aujourd'hui Réagissez

**Restauration du retable : la polémique fait pschitt**

Aujourd'hui Réagissez

**A VOTRE AVIS ?**

Qui mérite selon vous le titre d'Alsacien(ne) de la semaine ?

- Gilbert BITSCH
- Emile JUNG
- Marie-Jo THIEL

VOTER VOIR LES RÉSU

Commentez votre choix

## lookaz - Affaires en or

**TRANSFERTS FILMS 8 , S/8 - CASSETTES VIDEO sur DVD -La vie est une histoire que les films racontent , offrez le plus beau des cadeaux**

GAUNET

Alsace | Haut-Rhin | Colmar

05/12/2015 05:51

[Voir la liste des annonces](#)[Déposer une annonce](#)

## lookaz - Vos petites annonces gratuites - Haut-Rhin

**T6 et plus**

Alsace | Haut-Rhin | Mulhouse

Aujourd'hui 01:51

**350 000 €****Constrution maison à BURNHAUPT-LE-BAS 68520**

Alsace | Haut-Rhin | Burnhaupt-le-Bas

09/12/2015 05:21

**258 894 €****A 15 mn de COLMAR à LA BAROCHE - MAISON de 180 m2 sur terrain de 1350 m2 fleuri, arboré et aménagé - coup de coeur assuré !**

EURO-CONTACT SARL

Alsace | Haut-Rhin | Colmar

09/12/2015 16:19

**Commerces/Negoce**

Alsace | Haut-Rhin | Bourtzwiller

Aujourd'hui 03:48

**40 000 €****Constrution maison à Biltzheim 68127**

Alsace | Haut-Rhin | Biltzheim

Aujourd'hui 04:39

**239 406 €**[Voir la liste des annonces](#)[Déposer une annonce](#)

lafourchette | mana  
spécialiste de la réservation de restu

augmentez vos réservations

en savoir plus ▶

## CONTENUS LES PLUS LUS

Une femme égorgée à Saint-Louis  
55506 foisLe troisième kamikaze originaire  
Wissembourg | Lu 35626 fois

La femme de Foued à sa mère : "est mort en martyr" | Lu 9532 fois

Vidéo : grosse frayeur en direct de France à un incroyable talent" | Lu 1 fois

Face au FN, le « barrage républicain fissuré | Lu 4848 fois

## TOP DE VOS RÉACTIONS

« Le FN a acquis un électorat de... » | 49 commentaires

Valls désavoue Masseret | 41 com



Cambadélis annonce le retrait du Masseret persiste | [39 commentaires](#)

Ce sera quand même une triangul | [commentaires](#)

Manuel Valls appelle à voter à dr | [trois régions | 27 commentaires](#)

L'HOTEL DU COLLECTIONNEUR  
ARC DE TRIOMPHE - PARIS  
★★★★★

Meilleur tarif garanti  
-10 € avec le site officiel  
Accès Gratuit au Service Client

RÉSERVEZ

**OFFRE HABITAT, L'IMMOBILIER DES PROFESSIONNELS EN ALSACE**

**Vente de maisons** dans le Haut-Rhin  
Mulhouse | Colmar | Strasbourg | Sélestat  
Saint-Louis | Wittenheim | Illzach | Riedisheim | Kingersheim | Guebwiller

**Vente d'appartements** dans le Haut-Rhin  
Mulhouse | Colmar | Strasbourg | Sélestat  
Saint-Louis | Wittenheim | Illzach | Riedisheim | Kingersheim | Guebwiller

**LOOKAZ.COM : PETITES ANNONCES C**

**Annonces Immobilières en Alsace**

- o Vente maison en Alsace
- o Vente Appartement en Alsace
- o Location maison en Alsace
- o Appartements à louer en Alsace

Auto/Moto      Bonnes a

Emploi et Services



**En savoir plus**   **CONTACTEZ-NOUS**   [Les archives](#)   [Revue de Presse](#)

**L'Alsace avec vous**

[lalsace.fr sur iPhone](#)  
[lalsace.fr sur Android](#)  
[lalsace.fr sur Windows Phone](#)

**Le JDE**

L'hebdo d'actu des 9-14 ans  
[www.jde.fr](http://www.jde.fr)

**Les Annonces**

[iookaz.com](#)  
[eurolegales.com](#)  
[libramemoria.com](#)  
[offre-habitat.fr](#)

**Presse quotidienne régionale**

[Le Républicain Lorrain](#)  
[L'Est Républicain](#)  
[Vosges Matin](#)  
[Dernières Nouvelles d'Alsace](#)  
[Le Bien Public](#)  
[Le Journal de Saône et Loire](#)  
[Le Progrès](#)  
[Le Dauphiné Libéré](#)

© L'Alsace 2014 - ISSN 2102-6882   [Fréquentation certifiée par l'OJD](#)   [Politique de confidentialité](#)   [CGU](#)   [CGV](#)   [Mentions légales](#)