L’art français de la cuisine

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 mars 2012

Depuis 2010, Julien Binz a pris les commandes d’une institution colmarienne, Le Rendez-vous de chasse, revivifiant avec maestria les grands classiques de la cuisine hexagonale.

Pour Julien Binz, *« l’envie de cuisinier est venue… en cuisinant »*. Saine manière de voir les choses pour celui qui avoue être entré à l’École hôtelière *« sans conviction »*, mais avoir *« pris une immense claque à 17 ans au cours d’une expérience chez Didier Oudill, au restaurant Pain Adour et Fantaisie »*. Une vocation était née, un brillant parcours débutait, le menant dans les meilleures maisons, notamment chez Antoine Westermann (au Buerehiesel), lorsqu’il obtenait son troisième Macaron au *Guide Michelin*, ou chez Marc Haeberlin (à L’Auberge de l’Ill) où il termine second de cuisine en 2003. Après avoir été chef au Château d’Isenbourg et participé à l’expérience – avortée – de la création d’un établissement de luxe à Scharrachbergheim, il est appelé comme chef d’une des adresses emblématiques de Colmar. Le Rendez-vous de chasse est en effet plus

qu'un restaurant : une institution. Dans cet établissement cossu, qui vit passer les plus grands, se concentre un art de vivre tout colmarien, une élégance à l'ancienne de bon aloi… Les ombres amicales de Hansi, d'Albert Schweitzer ou du Général de Lattre de Tassigny y flottent encore.

Julien Binz s'est emparé de cette tradition, l'intégrant pour mieux la transcender par petites touches délicates. Son inspiration ? Elle vient de la grande cuisine "à la française", celle d'Auguste Escoffier (1846-1935) qu'il cite spontanément comme modèle. Un autre vecteur important de sa cuisine est *« la technique ; chaque plat doit avoir sa complexité »* explique-t-il. On le constate dans une merveilleuse Timbale d'écrevisses, poêlée de champignons des bois, sauce "façon Cardinal"… Un incroyable dôme fait de pâtes assemblées à la perfection et une émulsion délicate pour un ensemble esthétiquement et gustativement exemplaire comme l'est un des incontournables de la maison, toujours à la carte, les Noisettes de chevreuil rôties, compotée de pruneaux, réduction de vin chaud, sauce au genièvre et myrtilles. Un pied dans le passé, l'autre dans une contemporanéité affirmée, Julien Binz propose une cuisine ultra-maîtrisée et profondément inventive. Voilà pourquoi la maison colmarienne vient de reconquérir un Macaron dans l'édition 2012 du *Guide Michelin*. Ce n'est que justice…

Le Rendez-vous de chasse est situé dans le Grand Hôtel Bristol, 7 place de la Gare à Colmar. Ouvert tous les jours (midi et soir). Menus de 36 € (uniquement à midi, du lundi au vendredi) à 75 €
03 89 23 59 59 – www.grand-hotel-bristol.fr

Julien Binz est aussi un "cyber-chef" puisqu'on retrouve, sur son site, toute l'actualité de la gastronomie alsacienne
www.julienbinz.com