

L'instant intense

Auteur : Hervé Lévy

Date : 6 septembre 2019



Désormais à la tête de son restaurant, Julien Binz y poursuit une trajectoire exemplaire, déployant les fastes d'une cuisine précise, pointue, affutée.

Nous avons laissé Julien Binz au Rendez-vous de chasse¹, institution colmarienne... dont les

ambitions gastronomiques ont été revues à la baisse depuis. Une pige au Relais de la Poste de La Wantzenau plus tard et le voici installé chez lui, au cœur d'un des plus beaux villages de la Route des Vins alsacienne. Depuis décembre 2015, il joue en effet sa propre partition au piano d'un établissement portant son nom, ouvert avec son épouse, la journaliste gastronomique Sandrine Kauffer, dont le site² vient de fêter ses dix ans et qui a lancé un mag' papier. Au fil des ans, il n'a pas quitté son Étoile Michelin, la conquérant en 2017 à Ammerschwihr. Depuis quelques années, ses plats se sont encore affinés, s'ouvrant à des touches exotiques : citronnelle, lait de coco ou gingembre sont devenus de fidèles compagnons. Le chef est toujours à l'affût, se passionne pour les innovations. Il a ainsi proposé le premier repas note à note³ de France, en février 2018 : « *Je me sers de ces techniques pour faire évoluer ma vision de la cuisine, mais elles n'en sont pas le substrat* », nuance-t-il.

Photos de Cookandshoot

Tout un mur de la salle d'un élégant gris est occupé par une immense fresque reprenant la *Fontaine d'amour* de Fragonard, ce « *peintre de l'instant intense, (...) du bonheur d'être* » pour

Alexis Jenni⁴, étendard chic et hédoniste résumant bien le credo de l'établissement. S'y déploie une cuisine contemporaine plongeant ses racines dans la grande gastronomie française version Escoffier. Avec pour philosophie « *le bon produit au bon moment* », Julien Binz imagine des assiettes complexes et structurées, composées avec une extrême minutie, comme des ravioles de foie gras et truffes, alliance traditionnelle aux parfaits équilibres, dont l'onctuosité est rehaussée par un bouillon beurré au jus de truffes et un velours d'artichauts. Même sentiment de plénitude dans un mignon de veau rôti au lard, où abricots, girolles ou encore oignons doux jouent à cache-cache pour se retrouver dans une explosion gustative qu'accompagne du quinoa délicieusement grillé. Et pour clore les débats, on ne passera pas à côté du nouvel avatar de la sphère en chocolat, dessert devenu un must que le chef ne cesse de réinventer et de perfectionner dans une réflexion intellectuelle et sensorielle irriguant tout son travail.

Le Restaurant Julien Binz est situé 7 rue des Cigognes (Ammerschwihl)

Ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 48 € à 93 €

restaurantjulienbinz.com

¹ Voir *Poly* n°147 ou sur poly.fr

² nouvellesgastronomiques.com

³ Technique imaginée par le physico-chimiste Hervé This utilisant des composés purs qui, assemblés d'une certaine manière, forment les aliments. Voir *Poly* n°206 ou sur poly.fr

⁴ Prix Goncourt 2010 pour *L'Art français de la guerre*