



Ammerschwihr le 27 octobre 2025

## Communiqué de presse

### Julien Binz remporte le Gault&Millau d'Or Grand Est 2025



Lundi 27 octobre 2025, Julien Binz a remporté le Gault&Millau d'Or du Grand Est, une distinction qui vient couronner les dix ans du Restaurant Julien Binz à Ammerschwih. Une décennie marquée également par la publication de son premier livre, coécrit avec Sandrine Kauffer-Binz, et par l'inauguration de la nouvelle cuisine.

Sur la scène du Hilton à Strasbourg, le chef a retracé le soutien du guide tout au long de son parcours : de sa toute première distinction de Jeune Talent à la dotation financière qui lui permit d'ouvrir son restaurant

« Nous remercions Marc Esquerré et toute l'équipe du Gault&Millau. Neuf ans se sont écoulés depuis le dernier prix, mais celui-ci valait la peine de patienter. Les dernières marches sont plus difficiles à gravir », a confié le chef avec émotion.

« Je n'ai pas oublié que c'est à l'Auberge d'Artzenheim que j'ai été pour la première fois repéré par un guide, le Gault&Millau, qui m'a décerné le premier prix de ma vie de cuisinier : Jeune Talent Alsace 2006 », se souvient-il.

« Pas de cérémonie fastueuse, seulement un encart discret dans la presse régionale, mais déjà, une étape fondatrice. »

En 2015, lors de l'ouverture du restaurant, le couple bénéficia de la Dotation Gault&Millau, une aide précieuse estimée entre 25 000 et 30 000 €, qui permit de consolider leur trésorerie et d'amorcer sereinement l'aventure.



Quelques semaines plus tôt, en février 2016, à peine huit semaines après l'ouverture, le guide leur avait proposé d'accueillir le Gault&Millau Tour Grand Est. « L'appréhension était grande, mais une telle marque de confiance était un honneur », confient-ils. Plus de cent cinquante convives avaient répondu présent : chefs, sommeliers, pâtisseries, maîtres d'hôtel, figures reconnues et respectées. Un piano avait été dressé dans la salle Fragonard pour les cook-shows des invités. Sandrine et Julien se souviennent encore du courage de leur jeune brigade, au service de cuisiniers illustres et d'hôtes prestigieux. Après les Trophées Espoir de l'année et Innovation, le chef fut récompensé chez lui du prix Techniques d'Excellence.

Dix ans plus tard, en 2025, le Restaurant Julien Binz figure dans le guide parmi les Tables Remarquables, distingué de trois toques et noté 16/20, avant de décrocher le Gault&Millau d'Or Grand Est. « Les équipes du guide ont toujours cru en notre cuisine et en nos valeurs », souligne Julien Binz.

### **Gault&Millau d'or fait briller la lumière de ceux qui œuvrent dans l'ombre.**

Lors de la remise du prix, c'est toute la Team Julien Binz qui fut invitée à monter sur scène pour partager cette récompense. « *Nous avons une équipe formidable c'est ce qui fait la grandeur d'une maison* » dit-il. « *Vous êtes suffisamment forts et soudés pour aller plus loin* », rajoute **Marc Esquerré**

Dix années ont tissé des fidélités éloquentes. **Manon**, chef de rang en charge de la qualité, connaît l'âme du lieu et porte la confiance de Sandrine. À ses côtés, son conjoint **Eli**, second du chef, l'accompagne depuis le Rendez-Vous de Chasse : leur complicité est devenue l'un des piliers de la maison. **Alexandre**, autre second, fit son apprentissage auprès du chef avant de parfaire son parcours chez Franck Putelat et Éric Girardin, pour revenir ensuite fort d'expériences. Enfant du village, il a conquis le titre de **champion du monde des Jeunes Talents Escoffier** et enchaîne les podiums. **Tom**, chef de partie, avance avec constance, animé par le désir d'évoluer. **Alexis** prend chaque jour davantage de hauteur, bien déterminé à atteindre les sommets. **Eliott** a rejoint le chef pâtissier **Takeshi**, fidèle depuis sept années, formant un duo précis et appliqué, guidé par la rigueur nipponne. **Clément**, chef de la plonge, assure avec exemplarité une propreté sans faille. En salle, **Emma** exerce depuis un an la fonction de maître d'hôtel, en provenance de chez Kei et du JY'S. **Cindy**, cheffe sommelière, poursuit l'excellence et prépare le concours de Meilleur Ouvrier de France, après avoir assisté Jean-Baptiste Klein au Chambard. **Esra** incarne la polyvalence et le dévouement, passée de la mise en place à commis, puis à chef de rang, épaulée ponctuellement par son mari **Hakan**, qui conjugue son aide avec la création de son entreprise. **Barbara**, (en provenance de l'Auberge de l'III), **Julia**, **Florine** et **Clémence** en salle, **Louis**, **Lilou**, **Timéo** et **Noé** en cuisine, dessinent déjà les promesses de demain.

« *Il est des maisons qui tiennent par leurs murs, et d'autres qui tiennent par leurs liens. La nôtre appartient à la seconde catégorie* » résumant Sandrine et Julien. « *Nous remercions également nos marraines et parrains professionnels, pour leur présence et leurs conseils et leurs messages publiés dans notre livre. Chacun, à leur manière, ont été témoins, guides ou complices de notre parcours* ».

**Contact presse : 06 75 48 13 04**

[sandrine@kauffer.fr](mailto:sandrine@kauffer.fr)

**Photos HD à télécharger sur ce lien**

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

**Restaurant JULIEN BINZ**

7 rue des Cigognes 68770 Ammerschwihr

03 89 22 98 23

[www.restaurantjulienbinz.com](http://www.restaurantjulienbinz.com)