

AMMERSCHWIHR - LE RESTAURANT JULIEN BINZ OUVRE MERCREDI

Un coup de cœur, pas un coup de tête

Julien Binz, chef durant cinq ans du Rendez-Vous de Chasse , à Colmar, investit la cuisine de l'ancien Arbre Vert , à Ammerschwihr. Le restaurant, qui porte son nom, ouvre ses portes ce mercredi 16 décembre.



Dans la salle à manger ornée d'une fresque représentant La Fontaine de l'Amour de Fragonard. Pour faire simple et couper court à toute confusion avec d'autres maisons, le couple a préféré abandonner le nom Arbre Vert. PHOTO DNA - julien kauffmann

Dans une ambiance où domine le gris souris, la salle à manger est résolument contemporaine. Une fresque montre une partie du tableau de Fragonard La Fontaine de l'Amour. Référence à la fontaine Stockbrunnen dressée sur la placette voisine. Des chérubins ornent aussi le grand miroir style Napoléon III. Les boiseries ont été conservées, mais repeintes.

« Ici, on s'est tout de suite sentis bien avec cette belle lumière dans les pièces. On a eu un coup de cœur. Mais notre projet a été mûrement réfléchi. Ce n'est pas un coup de tête ». Malgré l'importante somme de travaux, le chef étoilé Julien Binz et sa compagne et associée Sandrine Kauffer n'hésitent pas un instant. Ils acquièrent les murs et le fond du restaurant.

« Des recettes qui ont déjà fait le succès »

Coïncidence de l'histoire : « Ma toute première maison a été Les Armes de France. Philippe Gaertner a d'ailleurs été la première personne que je suis allé voir ». Il l'a sondé au détour de la conversation : « Que penseriez-vous si je m'installais en face de chez vous ? Il m'a répondu que cela lui ferait vraiment plaisir. Nous nous sommes tout de suite sentis les bienvenus dans le village ». De fait, les jours d'ouverture des deux maisons ne sont pas les mêmes (le restaurant Julien Binz fermera les lundis et mardis).

Julien Binz, 43 ans, enfant d'Ostwald, a effectué l'essentiel de sa carrière dans le Haut-Rhin. Il est resté cinq ans au Rendez-Vous de Chasse , engagé par Richard Riehm, le propriétaire d'alors, avec qui il avait un « bon feeling ». « Je suis parti le 31 décembre 2014, lors du changement de propriétaire. Je me suis dit que c'était le moment de me lancer ». L'ancien second de Marc Haerberlin ne cache pas les divergences de vue qui l'ont opposé au nouveau patron.

Comme L'Arbre Vert a été fermé pendant dix mois, il ne s'agit pas d'une reprise, mais d'une création d'entreprise. Tous les travaux de mise aux normes ont donc dû être entrepris avant l'ouverture du restaurant. Parmi les chantiers engagés, le percement de deux portes-fenêtres donnant sur la place. L'une d'entre elles fera office d'entrée principale. Le restaurateur pourra disposer de la placette qui sera transformée en terrasse. « Le projet a pu arriver à son terme grâce au soutien de la municipalité qui nous a aidés à accélérer les dossiers », tient à préciser Julien Binz. L'aménagement des lieux a nécessité un investissement de 600 000 €.

Le restaurant, qui accueillera une quarantaine de couverts (une cinquantaine en configuration banquet), sera gastronomique. « Je travaillerai de la même manière qu'au Rendez-Vous de

Chasse avec une équipe plus réduite ». Le chef s'est entouré de gens qu'il connaît bien. En cuisine, il sera secondé par deux chefs de partie : Elie Clauzade, un ancien du Rendez-Vous de Chasse et Morgane Brucklert, qui était apprentie lorsque Julien Binz officiait au Château d'Isenbourg , à Rouffach. Une autre personne sera à la plonge. En salle, l'on trouvera François Lhermitte, maître d'hôtel et sommelier côtoyé lui aussi dans les cuisines rouffachoises. C'est Pascal Leonetti, sommelier à L 'Au berge de l'III , qui signe la carte des vins. Egalement au service, Vincent, jeune commis de salle originaire d'Ammerschwih. « On cherche encore un chef de salle », note Sandrine Kauffer, responsable de la communication et directrice du Journal de Julien Binz, diffusé sur internet, dont le bureau est implanté dans l'enceinte du restaurant.

« Pour démarrer sereinement, j'ai choisi des recettes qui ont déjà fait le succès auparavant ». Comme la poêlée d'escargots avec tombée de tomates au fenouil et crème légère au jus de persil à 25 €, les médaillons de homard, raviolis d'épinard, bouillon de gruyère (35 €), les noisettes de chevreuil, pâtes de fruits au vin chaud, mousseline de patates douces, sauce aux baies de genièvre (35 €) ou la torche aux marrons, gelée rhum-passion, crumble aux agrumes (12 €). « La carte, composée de produits locaux, sera courte car on est peu nombreux ».

Pour Julien Binz, les étoiles ne sont pas inaccessibles. Son ambition est aussi d'en conquérir une comme il l'avait fait à Colmar.