



## **Vidéo Conférence et diner 100% Note à Note avec Julien Binz et Hervé This**

**Le 21 février 2018, le premier menu 100% note à note a été réalisé par Julien Binz, dans son restaurant éponyme en Alsace à Ammerschwihr (68). Le diner a été servi à 40 convives sous forme de diner-conférence a permis de d'explicite en théorie et en pratique la Cuisine Note à Note.**

**» J'ai entrepris de travailler sur ce menu par**

**curiosité intellectuelle », précise Julien Binz. « J'ai accepté de perdre tous mes repères en cuisine, pour le préparer et les clients ont du en faire de même pour le déguster. Pour celui qui le consomme, il ne s'agit pas d'établir une préférence, mais d'accepter d'envisager que c'est une cuisine d'avenir. » VOIR LA VIDEO**



Julien Binz et Hervé This dans la cuisine du chef à Ammerschwihr (Alsace)  
© Sandrine Kauffer

**Voir le menu photographié en CLIQUANT ICI**

**Découvrir à A quoi sert la cuisine Note à Note ? EN CLIQUANT ICI**

**La rubrique Hervé This sur les Nouvelles Gastronomiques de Paris** (terminologie + séminaire) en CLIQUANT ICI

### **RESTAURANT JULIEN BINZ**

7 rue des cigognes

68770 Ammerschwihr

03 89 22 98 23

www.restaurantjulienbinz.com

**Cliquer sur le visuel pour voir toutes les photos**

