



7 rue des Cigognes • 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23 • restaurant@julienbinz.com
www.restaurantjulienbinz.com

DOSSIER DE PRESSE

MENU 100% NOTE À NOTE

JULIEN BINZ et HERVE THIS

RESTAURANT JULIEN BINZ 21 février 2018

Julien Binz et Hervé This présentent le premier menu 100% Note à Note jamais servi en France.

Mercredi 21 février 2018, Hervé This, directeur du *Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-INRA* et directeur scientifique de la *Fondation Science & Culture Alimentaire*, en duo avec Julien Binz, Maître Cuisinier de France, étoilé Michelin, 3 Toques au Gault Millau (15/20), ont présenté un dîner-conférence sur le thème de la Cuisine Note à Note au restaurant Julien Binz à Ammerschwihr (68). Seules 40 personnes ont pu déguster ce menu exclusif, avec la présence de nombreux chefs alsaciens et de Marie-Reine Fischer, vice présidente de l'Agence d'attractivité d'Alsace en charge du tourisme et de la gastronomie.

Pour la première fois en France, un menu 100% NOTE À NOTE a été réalisé par Julien Binz, proposant sous la dénomination « Evocation » une application gustative de la cuisine note à note inventée par Hervé This. Composer un menu sans poisson, sans viande, ni fruits et légumes, mais uniquement à partir de composés purs, voici le défi culinaire relevé par Julien Binz.

Mais revenons à la cuisine note à note. Comment la définir et la distinguer de la gastronomie moléculaire, d'une part, et de la cuisine moléculaire, d'autre part ?

En 1988, Hervé This créait officiellement la « **gastronomie moléculaire** » : la discipline scientifique qui explore les phénomènes culinaires.

En même temps, il ne cessait de promouvoir la « **cuisine moléculaire** », cette technique culinaire rénovée du point de vue des instruments : il s'agissait alors de remplacer fouets, casseroles, etc. par des matériels modernes, qui ont permis notamment l'explosion des cuissons précises à basse température, mais aussi l'introduction d'une foule d'objets culinaires nouveaux : émulsions, mousses, gels...

Puis, en 1994, Hervé This introduisait le concept de **cuisine note à note** pour poursuivre l'évolution de la cuisine : tout comme la musique au synthétiseur permet de créer des musiques inenvisageables auparavant, la cuisine note à noter assemble des composés purs pour créer des goûts (consistances, saveurs, odeurs...) complètement inédits.

Insistons pour bien faire la différence : «La cuisine moléculaire, c'est la cuisine qui fait usage d'ustensiles nouveaux, venus des laboratoires de chimie : thermocirculateurs pour la cuisson basse température, siphons pour faire des mousses ou des émulsions, évaporateurs rotatifs, azote liquide pour des sorbets, divers gélifiants pour des perles à coeur liquide, des spaghettis gélifiés. Mais c'est donc surtout une question d'ustensiles », précise Hervé This. «Au contraire, la cuisine note à note est une question d'ingrédients, uniquement. On peut faire cette cuisine avec les casseroles habituelles».

En 2009, le premier plat servi dans un restaurant l'est par Pierre Gagnaire à Hong Kong, au terme de plusieurs mois de travail avec Hervé This. En 2012, Hervé This écrit le premier livre sur le sujet "*La cuisine note à note en douze questions souriantes*".

La cuisine note à note c'est de la cuisine !

«La cuisine note à note, c'est de la cuisine : le cuisinier produit des aliments, à partir d'ingrédients », introduit Hervé This. «Mais les ingrédients culinaires classiques que sont les viandes, poissons, légumes ou fruits, sont remplacés par des « composés », poursuit-il. « Un composé, c'est une matière dont toutes les molécules sont les mêmes. Par exemple, l'eau est un composé, parce que l'eau est faite de molécules toutes identiques. Autre exemple, le sucre de table, ou saccharose, est un composé pur, parce que les cristaux de sucre sont des empilements de molécules toutes identiques, qui sont donc des molécules de saccharose. Et ainsi de suite pour tous les composés. Les ingrédients classiques que sont les viandes, poissons, légumes ou fruits, sont constitués d'une foule de composés différents.

Pour réaliser son menu de cuisine note à note, Julien Binz a utilisé les principaux composés suivants : de l'eau, des protéines, des glucides (sucres « lents » ou « rapides »), des lipides, les vitamines..., soit les mêmes composés que dans les ingrédients culinaires classiques. Mais les ingrédients utilisés ont été obtenus par fractionnement, ce qui est un avantage écologique considérable : au lieu de transporter des fruits et des légumes qui contiennent parfois jusqu'à 99 pour cent d'eau (dans les salades), on transporte des poudres sèches, ce qui évite notamment que les nutriments ne s'endommagent. De plus, les ingrédients n'ont pas besoin d'être conservés au frais ; or on sait que les systèmes de froid consomment beaucoup d'énergie, en plus d'utiliser des gaz qui endommagent la couche d'ozone et favorisent le réchauffement climatique.

La cuisine note à note est une réponse aux enjeux alimentaires de la planète.

La population mondiale, qui passera de 7 milliards aujourd'hui à 10 milliards en 2050, devra être nourrie, sous peine d'une guerre mondiale. Et la vraie question sera celle des protéines, et du gaspillage.

C'est la raison pour laquelle les académies d'agriculture et les ministères de l'agriculture du monde entier se préoccupent de ces questions. Et c'est la raison pour laquelle l'industrie commence à s'intéresser aux protéines végétales ou aux insectes (qui produisent des protéines à partir de déchets végétaux).

Mais une fois que les protéines sont produites, il faut les « cuisiner » : et c'est précisément ce que permet la cuisine note à note. En résumé, la cuisine classique utilise des viandes, poissons, œufs, fruits, légumes, qui sont tous des assemblages de nombreux composés, alors que la cuisine note à note a pour ingrédients des composés purs, qui viennent des aliments. Il n'y a donc rien de chimique ou dangereux. Elle est nourrissante et dotée d'une valeur nutritionnelle : on met dans les plats note à note les nutriments que l'on décide d'y mettre. »

Avec la cuisine note à note, le cuisinier perd tous ses repères

Pour Julien Binz, la cuisine note à note est des plus intéressantes. «J'avais envie de comprendre et d'apprendre. La cuisine note à note est théorisée depuis une dizaine d'années, mais pas réellement mise en pratique. J'ai entrepris de travailler sur ce menu par curiosité intellectuelle», précise-t-il. «J'ai accepté de perdre tous mes repères en cuisine, pour le préparer et les clients doivent en faire de même pour le déguster. Il ne s'agit pas de démontrer que c'est meilleur, mais c'est différent incontestablement. 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.

«Plus d'un mois d'expérimentations a été nécessaire pour créer ce menu, mais j'imagine qu'avec un laboratoire de recherches et une équipe dédiée, le champ des possibles gustatifs et esthétiques est exponentiel. Comme il n'existe pas d'ouvrages de recettes note à note, j'ai procédé par recherches, par expérimentations, en procédant à de nombreux essais puis les préparations sont devenues concluantes et satisfaisantes. Le menu est perfectible, mais nous sommes fiers d'avoir pu réaliser ce menu en un mois avec mes équipes. Nous avons la satisfaction, à notre échelle humaine de cuisiniers, d'avoir contribué à poser une pierre supplémentaire à l'édifice scientifique de la cuisine note à note.

«J'ai rencontré Hervé This sur le salon EGAST en 2010 », se souvient Julien Binz. «Et depuis nos routes se sont souvent croisées. J'ai suivi son travail et ses publications, j'ai eu la chance de m'attabler chez *El Bulli* et chez Pierre Gagnaire, et d'assister à des conférences. Par ailleurs, nous sommes voisins quelques mois dans l'année, ce qui nous a permis d'échanger avec plus de régularité. J'admire sa science et son expertise », reconnaît Julien Binz.

« Pour ce menu, j'ai utilisé des produits tels les protéines végétales de pois, des protéines de lait, blanc d'œuf séché, jaune d'œuf séché, agar-agar, amidon de maïs (maïzena), carraghénane kappa, eau, saccharose, glucose atomisé, mais aussi des émulsifiants et divers autres additifs, en choisissant évidemment des produits parfaitement sains.

A cela, s'ajoutent les « évocations » de la Société Iqemus : ces flacons aux notes odorantes concentrées sur un support à base d'huile de tournesol. C'est innovant, car on utilise une note odorante élémentaire, au lieu d'une préparation odorante toute faite par l'industrie des parfums, comme une préparation « pêche » telle que l'utiliserait l'industrie des yaourts, par exemple. C'est le cuisinier qui a la maîtrise du goût. Et ces « évocations » méritent bien leur nom : seuls un composé de la pêche est retenu dans le produit « évocation pêche ». Parmi ceux que j'ai utilisés, il y a par exemple l'évocation FRUM (liquoreux, fruité et rum), MAPO (cacao, végétal et fruité) ou encore CHAPRE (fromage de chèvre, cuir et gras). Il existe une trentaine d'évocations, à ce jour, sur les dizaines de milliers possibles, et j'en ai utilisé une quinzaine pour réaliser ce menu ».

La cuisine note à note est riche d'enseignements

«Je suis très attaché aux produits frais, continue Julien Binz, et notre établissement ne bouleversera pas ses cartes. Il est évident que ces nouvelles techniques acquises seront introduites par note dans quelques recettes, tout comme l'utilisation de certains composés seront utilisés pour répondre aux allergies et intolérances alimentaires. La semaine dernière, une personne allergique au lactose a pu découvrir «l'œuf revisité ». Le retour gustatif était très positif : elle était agréablement surprise par le jeu des textures et des arômes inédits. Ce sera une alternative surprenante et innovante aux traditionnelles assiettes de légumes. C'est aussi l'intérêt de la cuisine note à note de manière immédiate et empirique, la réponse aux multiples allergènes, intolérances, menus végétariens et végétaliens. J'en tire des enseignements, dont je pourrai me servir dès demain.

La cuisine note à note implique l'acquisition des savoirs-fondamentaux du métier de cuisinier. Elle s'appuie sur une certaine complexité ». Interrogé sur la notion de cuisine «faite maison», le chef sourit : «Oui et même au-delà d'une certaine manière, puisque ce sont des composés purs et bruts qui sont cuisinés et transformés sur place», conclut-il.

Le menu NOTE À NOTE

Evocation N°1 : CRAQUANTE

Tuile d'amidon de maïs, Kroepoeck et gel évocation riz grillé/pop corn/ sponge cake évocation noisette
Crémant d'Alsace, Q.V. Paul, Bott Frères

Evocation N°2 : VOLUPTUEUSE

Sorbet évocation betterave, nuage évocation amande/cerise.
Apéritif note à note

Evocation N°3 : CREMEUSE

Dans la coque, en brouillade évocation fromage/œuf, siphon truffe/sous-bois
Au plat : blanc d'œuf réhydraté (évocation riz grillé) gel (fenugrec/curry) jaune (foin/cèleri), émulsion grillée, croustillant de féculé.
Riesling lieu-dit Scherwiller, Achillée, 2016

Evocation N°4 : FONDANTE

Protéine végétale de pois, fumée, cellulose carotte, voile de gelée (évocation poulet rôti), émulsion évocation champignons/sous-bois,
Émulsion pain grillé, croûtons de protéine.
Faugères, Cuvée Amour, Prés Lasses, 2015

Evocation N°5 : AERIENNE

Tuile de sucre/blanc façon œuf neige (évocation caramel/confiture fraise), granité coco lacté.
Muscat, Grand Grand Cru Altenberg de Bergbieten, Mochel, 2015

Evocation N°6 : MOELLEUSE

Guimauve (évocation cola-citron), Bonbon ultime,
Macaron (évocation concombre/pin)

A propos de Julien Binz

Le 16 décembre 2015, Sandrine Kauffer (journaliste gastronomique) et Julien Binz (chef de cuisine) ouvrent le restaurant JULIEN BINZ, dans le joli village viticole d'Ammerschwih, situé sur la route des vins d'Alsace à 12 mn de Colmar. Multi-distingué par le guide Gault Millau 3 toques (15/20), en février 2017, le guide Michelin attribue, pour la seconde fois, une étoile au guide Michelin et Gilles Pudlowski lui décerne le trophée du «Come back de l'année».

À 46 ans, Julien Binz se distingue par son parcours auprès de chefs étoilés en débutant chez Didier Oudill, Pain Adour et Fantaisie** à Grenade-sur-Adour et chez Philippe Gaertner Aux Armes de France* à Ammerschwih (68). Puis, il a contribué à l'obtention de la troisième étoile au guide Michelin chez Antoine Westermann au Buerehiesel *** à Strasbourg (de 1991 à 1995) et a secondé Marc Haeberlin à l'Auberge de l'III*** à Illhaeusern (de 1995 à 2000). Ses expériences de chef de cuisine à l'auberge d'Artzenheim (2000 à 2006) et au Château d'Isenbourg (2007-2009) lui ont donné l'envie de révéler sa signature culinaire. C'est en mai 2010 qu'il rejoint Richard Riehm au Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol à Colmar. Il décroche son étoile Michelin le 27 février 2012. En 2010, il est intronisé chez Les Disciples d'Escoffier et en 2013, il devient Maître Cuisinier de France, parrainé cette fois par Fernand Mischler et Emile Jung. Cette distinction lui confère le «Brevet de Maîtrise».

Immergé dans le milieu de la restauration alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz est Maître Cuisinier de France, membre du Collège culinaire de France, membre des Chefs d'Alsace, des Etoiles d'Alsace, Disciples d'Escoffier, Prosper Montagné Alsace.

Sa cuisine contemporaine se balade dans l'air du temps, conjuguant modernité et authenticité, n'en perdant ni le goût, ni la quintessence des produits, toujours de saison. L'œuf/asperges vertes/émulsion aux truffes, homard au bouillon de gruyère, bar fenouil et sauce bouillabaisse, poêlée d'escargots émulsion Jus de persil ou encore la torche aux marrons revisitée sont des recettes emblématiques repérées par les guides.

A propos de Hervé This

Hervé This, physico-chimiste, dirige le Groupe INRA de Gastronomie moléculaire à AgroParisTech. Il est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), membre de l'Académie d'agriculture de France, de l'Académie des sciences de Belgique, membre de l'Académie d'Alsace, conseiller scientifique de la revue "Pour la Science". Il est l'auteur de nombreux livres sur la gastronomie moléculaire, discipline dont il est le co-inventeur.

Hervé This est né le 5 juin 1955 « en exil à Paris ». Son père Bernard This, obstétricien et psychanalyste, avait introduit l'accouchement sans douleur dans les années 1950, mais, ensuite, il avait contribué à l'introduction de la sophrologie, de l'haptonomie, et il avait été un des principaux créateurs des Maisons vertes, pour l'accueil des nouveaux nés.

Hervé This est le créateur, avec le physicien hongrois Nicholas Kurti, d'une nouvelle discipline scientifique : la "gastronomie moléculaire et physique", dont il a simplifié le nom en 1998 en « gastronomie moléculaire » : à ce jour, une trentaine de laboratoires du monde entier collaborent dans le cadre du Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra.

Hervé This est aussi le propagateur de la « cuisine moléculaire ». Puis, après avoir proposé plusieurs autres courants culinaires (« constructivisme culinaire », « cuisine abstraite »...), il a proposé la cuisine note à note en 1994. Pour faire advenir cette rénovation, comme il l'a fait pour la cuisine moléculaire, il emploie la stratégie mise en oeuvre par Antoine Augustin Parmentier, à propos de la popularisation de la pomme de terre en France.

Il travaille depuis 1998 avec le chef français Pierre Gagnaire, avec qui il a écrit plusieurs livres et pour lequel il a effectué plus d'une centaine d'inventions, décrites sur le site de Pierre Gagnaire, notamment la "sauce kientzheim", ainsi nommé en l'honneur de sa ville, en Alsace. Il intervient souvent dans l'émission pour enfants de Noëlle Bréham Les p'tits bateaux sur *France Inter*.

Depuis 2000, il effectue ses recherches à l'Inra, après la création de son laboratoire au Collège de France. Parallèlement, il dirige la section Alimentation humaine de l'Académie d'agriculture de France, et il anime les Séminaires INRA de gastronomie moléculaire, rencontres mensuelles (au sein de l'École supérieure de cuisine française du Centre Grégoire Ferrandi de la Chambre de commerce de Paris) où sont testées des « précisions culinaires ».

En 2004, il a créé les Cours de gastronomie moléculaire d'AgroParisTech, des cours publics, gratuits, non diplômants, qui restituent publiquement, sur deux jours pleins, les travaux d'une année, sur un thème nouveau chaque année, comme le sont les cours du Collège de France.

Contact presse :

Hervé This : 06 86 49 89 01

Julien Binz : 06 77 73 09 88

Coordination : Sandrine Kauffer : 06 75 48 13 04
Demande de photos sandrine@kauffer.fr

Restaurant JULIEN BINZ
7 rue des cigognes
68770 Ammerschwih
www.restaurant@julienbinz.com