

Le CEFPPA Adrien Zeller à l'honneur lors de la première Soirée des Talents de la Gastronomie organisée à Strasbourg

Le mardi 16 juin 2026, la Soirée des Talents de la Gastronomie s'est tenue pour la première fois à Strasbourg, au Pavillon Joséphine. Organisé par le Groupe EBRA, en partenariat avec les Dernières Nouvelles d'Alsace DNA, Collectivité européenne d'Alsace et avec le soutien essentiel de la Fédération des Chefs d'Alsace, cet événement met à l'honneur les femmes et les hommes qui font rayonner la gastronomie sur leur territoire.



Pour cette première édition strasbourgeoise, le CEFPPA Adrien Zeller a eu la fierté de voir deux talents liés à son établissement récompensés : Benjamin Royer, apprenti au sein de l'Hostellerie La Cheneaudiere & Spa, qui a reçu le Prix du Meilleur Apprenti de l'Année, et Kevin Stroh, ancien apprenti du CEFPPA, récompensé par le Prix du Meilleur Jeune Chef espoir.

La soirée a également été marquée par la remise d'un Prix d'Honneur à Maurice Roeckel et Fernand Mischler, fondateurs des Étoiles d'Alsace, qui ont également œuvré à la création du CEFPPA. L'établissement se réjouit de cette distinction, qui vient saluer leur engagement majeur au service de la gastronomie alsacienne, de la transmission et de la valorisation des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant.

Ces distinctions, remises lors d'une soirée placée sous le signe de l'excellence, de la transmission et de la valorisation des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, illustrent la richesse des parcours construits au CEFPPA et le rayonnement de ses apprentis, anciens comme actuels, au sein de la gastronomie.

Une soirée emblématique, pour la première fois à Strasbourg

La Soirée des Talents de la Gastronomie a tout pour s'imposer comme un rendez-vous majeur pour célébrer les professionnels, les parcours et les savoir-faire qui contribuent au dynamisme du secteur. Le lancement à Strasbourg marque une étape importante pour la reconnaissance de la gastronomie alsacienne et du rôle essentiel joué par les acteurs locaux de la formation, de l'apprentissage, de la restauration et de l'hôtellerie.

Dans ce cadre prestigieux, le Pavillon Joséphine a accueilli une soirée réunissant professionnels, institutions, partenaires et représentants du secteur autour d'un objectif commun : mettre en lumière les talents d'aujourd'hui et de demain.

La Fédération des Chefs d'Alsace a également contribué à faire de cette soirée un moment fort de partage et de valorisation du savoir-faire gastronomique régional, notamment à travers un dîner d'exception. Le CEFPPA tient à remercier Nicolas Stamm, chef de La Fourchette des Ducs, pour son engagement au service de la gastronomie et pour son rôle dans la mise en valeur de cette soirée. Cette édition a également permis de mettre à l'honneur les circuits locaux, les agriculteurs, les producteurs et les acteurs agroalimentaires alsaciens, avec notamment la présence et l'implication d'ARIA Alsace. Une dimension essentielle pour rappeler le lien fort entre la gastronomie, les produits du territoire et les savoir-faire locaux.

Le CEFPPA serait heureux de poursuivre cette dynamique lors de prochaines éditions, et aurait plaisir à accompagner cette soirée dans le futur, notamment à travers une prestation de service qui pourrait être réalisée par les apprentis de l'établissement.

Benjamin Royer, Meilleur Apprenti de l'Année

Actuellement en BTS Management en Hôtellerie-Restauration au CEFPPA Adrien Zeller, Benjamin Royer s'est distingué tout au long de son parcours par son engagement, sa rigueur et sa volonté constante de progresser. Après un Bac Professionnel Cuisine, il a poursuivi sa formation au CEFPPA, où il a su développer des compétences solides et construire un parcours marqué par l'excellence.

Benjamin s'est également illustré à plusieurs reprises lors de concours prestigieux :

- Médaille d'or au Trophée Mille France 2023 en Cuisine-Pâtisserie.
- Médaille d'argent au Trophée Mille International 2024 en Cuisine-Pâtisserie.

À la rentrée prochaine, il poursuivra son parcours en intégrant le CAP Pâtisserie de FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier. Une nouvelle étape qui témoigne de son ambition et de sa volonté de continuer à se perfectionner dans les métiers de la gastronomie.



Kevin Stroh, ancien apprenti du CEFPPA et Meilleur Jeune Chef espoir

La soirée a également mis à l'honneur Kevin Stroh, ancien apprenti du CEFPPA Adrien Zeller, où il a préparé son Bac Professionnel. Il a reçu le Prix du Meilleur Jeune Chef espoir, une distinction qui vient saluer son talent, son exigence et son parcours professionnel.

Aujourd'hui, Kevin Stroh travaille au restaurant La Casserole, à Strasbourg, aux côtés de Cédric Kuster, chef reconnu et formateur au CEFPPA. Il intervient également au sein de l'établissement dans le cadre des formations professionnelles continues, contribuant ainsi à transmettre son expérience et son savoir-faire aux professionnels du secteur.

Ce lien fort entre formation initiale, parcours professionnel et transmission illustre pleinement la continuité qui existe entre le CEFPPA, ses anciens apprentis et les établissements gastronomiques du territoire.

À travers le parcours de Kevin Stroh, le CEFPPA rappelle l'importance de ses anciens apprentis, qui continuent de faire vivre et rayonner les métiers de la gastronomie en Alsace, tout en participant à la transmission auprès des nouvelles générations et des professionnels en activité.



Maurice Roeckel et Fernand Mischler, deux figures fondatrices mises à l'honneur

Le CEFPPA tient également à saluer la distinction remise à Maurice Roeckel et Fernand Mischler, fondateurs des Étoiles d'Alsace, à travers un Prix d'Honneur.

Tous deux ont joué un rôle important dans la valorisation de la gastronomie alsacienne et ont également contribué à la création du CEFPPA Adrien Zeller. Cette reconnaissance prend donc une résonance particulière pour l'établissement, qui partage avec eux une même vision : former, transmettre, valoriser les métiers et faire rayonner l'excellence gastronomique du territoire.

À travers ce Prix d'Honneur, c'est aussi une partie de l'histoire de la gastronomie alsacienne et de la formation professionnelle régionale qui a été saluée.

Le CEFPPA, acteur de la transmission et de l'apprentissage

Depuis 1989, le CEFPPA Adrien Zeller forme les futurs professionnels de l'Hôtellerie-Restauration en Alsace et dans le Grand Est. L'établissement propose des formations diplômantes du CAP au BTS, exclusivement en apprentissage, permettant aux jeunes de se former au plus près des réalités du terrain. À travers l'accompagnement de ses apprentis, mais

aussi à travers ses formations professionnelles continues, le CEFPPA s'attache à transmettre des savoir-faire techniques et des valeurs essentielles : exigence, engagement, professionnalisme, curiosité et sens du collectif.

Les distinctions reçues par Benjamin Royer et Kevin Stroh, ainsi que le Prix d'Honneur remis à Maurice Roeckel et Fernand Mischler, illustrent pleinement cette mission de formation, de transmission et de valorisation des métiers, menée aux côtés des entreprises partenaires, des maîtres d'apprentissage, des formateurs, des anciens apprentis et des acteurs du secteur.

Nous restons à votre disposition pour toute question,