

Lors de la cérémonie du Guide MICHELIN 2023, 5 anciens apprentis du CEFPPA Adrien Zeller ont reçu leur première distinction, dont le Prix Michelin de la sommellerie 2023. L'organisme de formation Alsacien, incontournable pour les métiers du service et de la gastronomie française, a su se faire un nom dans le milieu grâce à la qualité de ses formations, des opportunités offertes à leurs étudiants et au succès de ses anciens étudiants. Aujourd'hui, le CEFPPA est considéré comme une véritable pépinière de talents et tremplin dans le monde de la gastronomie et de l'hôtellerie.



CEFPPA Adrien Zeller

Une fabrique à étoiles et des success stories qui inspirent la relève.

C'est durant la cérémonie du [Guide MICHELIN 2023](#) que Lucas Engel, du restaurant [Enfin](#) (Barr), Christophe Schmitt du restaurant [Le Faventia](#) (Tourrette), ainsi que Jeanne Satori et David Degoursy du restaurant [De:ja](#) (Strasbourg) ont reçu leur première étoile. Cyril Kocher, du restaurant [Thierry Schwartz](#) (Obernai) a obtenu le Prix Michelin de la sommellerie 2023.

Leurs points communs ?

Ces cinq gastronomes ont tous suivi leur formation au [CEFPPA Adrien Zeller](#). Une belle preuve du savoir-faire et de la qualité d'enseignement proposée par l'organisme. Le CEFPPA peut se targuer de compter parmi ses anciens élèves une vingtaine de chefs étoilés et des professionnels de renom dans le monde de la gastronomie comme Christelle et Cédric Deckert du restaurant [La Merise](#), Jérôme Schilling, MOF Cuisine 2022, du restaurant [Hôtel & Restaurant LALIQUE](#) ou encore Guillaume Scheer, du restaurant [Les Plaisirs Gourmands](#).



CEFPPA Adrien Zeller

J'ai débuté mon 1er apprentissage au CEFPPA dès mes 14 ans. Dès lors, j'y ai continué ma formation, et depuis j'ai ouvert mon propre établissement. Le CEFPPA n'est pas seulement un institut de formation pour moi, il y a un suivi et un accompagnement après. Ils m'ont épaulé lors de mes entrainements pour la finale du Bocuse d'Or France, ainsi que pour les entrainements du concours MOF. Et dernièrement, j'ai pu compter sur eux, lors de mes préparatifs du cocktail Michelin qui a eu lieu à Strasbourg. Le CEFPPA est devenu un partenaire indispensable pour mon établissement, tant pour la formation de mes apprentis que pour leur soutien au quotidien. Gilles LEININGER, Chef du [Jardin Secret à la Wantzenau](#)

Mais le CEFPPA peut également être fier de ses anciens élèves qui ont connu des parcours atypiques et qui ont su se réinventer dans des domaines connexes à la gastronomie.

Le CEFPPA a été un véritable moteur pour moi dans l'école de la vie. Grâce à la volonté de mes encadrants de me laisser vivre mes inspirations et mes volontés tout en me ... cadrant, j'ai pu rapidement m'épanouir dans les métiers des arts de la table. J'ai notamment compris la valeur du travail et surtout les valeurs comme le respect et l'entre aide. Le CEFPPA m'a accompagné partout dans mes aventures de Masterchef sur TF1 à ma distinction de Bretzel d'Or en passant par mes shows à Macao ou encore mes voyages à travers le monde. Encore aujourd'hui, quand je suis en tournages pour la TV ou sur scène aux côtés de chefs comme Cyril Lignac ou Arnaud Donckele, je repense à ce petit mec de Niedernai qui mettait pour la première fois sa cravate pour rejoindre son école favorite. Merci à tous pour le bien que vous m'avez fait. [Nicolas RIEFFEL](#), cuisinier, sommelier, chroniqueur culinaire sur la chaîne Alsace20



CEFP Adrien Zeller

Ces success stories sont une source d'inspiration pour les étudiants actuels du centre qui aspirent à une carrière dans le milieu de la gastronomie.

Concours gastronomiques : les étudiants du CEFP à la conquête des podiums.

Le CEFP Adrien Zeller organise et participe régulièrement à des concours gastronomiques pour permettre à ses étudiants de montrer leur talent et de se faire remarquer par les professionnels du secteur. Les étudiants du CEFP ont ainsi remporté de nombreux prix dans des concours prestigieux tels que le [Championnat de France des desserts](#), le [Trophée Mille](#), [Worldskills](#), [La coupe George Baptiste](#) ou encore "[un des meilleurs apprentis de France](#)".



CEFPPA Adrien Zeller

Plus récemment, Lux Declan, apprenti Terminale Bac Pro à [la Pépinière de Woerth](#), remporte la première place Bac Pro du concours culinaire Kikkoman et obtient un voyage au Japon de 10 jours. Deux autres élèves, Chloé Galharret, apprentie en seconde année de BTS option Cuisine au [Relais des Saveurs](#) et Elora Aubriot, apprentie en seconde années de BTS option Hôtellerie à [Hostellerie La Cheneaudière & Spa](#) ont remporté la médaille d'Or et sont finalistes aux WorldSkills France !

Ces concours sont une occasion unique pour les étudiants de se faire remarquer par les professionnels de la gastronomie et de se faire un nom dans le milieu.

Quand la gastronomie française fait vibrer les palais du monde entier : la section internationale à l'avant-garde.

Denis Schwebel, ancien étudiant au CEFPPA, expatrie la tarte flambée à Bogota, en Colombie. Après avoir fait le tour de l'Amérique latine et être tombé amoureux de la Colombie, Denis Schwebel décide d'ouvrir [Flambée-Bistro et Café](#), un restaurant de tartes flambées gastronomiques, fusionnant les cuisines colombienne et française. Voyant le succès et l'accueil de cette combinaison de culture, il est à ce jour à la tête de deux autres restaurants franchisés.

Une belle histoire parmi tant d'autres, qui force à constater que la gastronomie française fait vibrer les palais du monde entier.



CEFPPA Adrien Zeller

C'est dans ce partage de passion que le CEFPPA Adrien Zeller dispose d'une [section internationale](#), unique en France, qui accueille à ce jour des étudiants venant d'Italie et d'ailleurs pour se former aux métiers de la gastronomie française. Une opportunité pour ces étudiants de mélanger les cultures et de bénéficier d'un programme spécifique qui leur permet de découvrir le savoir-faire à la française. Ils bénéficient également d'un encadrement personnalisé pour les aider à s'intégrer dans leur nouvel environnement et à réussir leur formation. Cette section est pilotée par Mme De Rosa, elle-même ancienne élève du CEFPPA venant d'Italie.

L'organisme de formation a pour ambition d'étendre cette section internationale à d'autres nations d'ici à l'année prochaine. De plus, les [travaux d'extension du campus](#) permettront d'accroître la capacité d'accueil des étudiants dès 2027.