



NICOLAS RIEFFEL

Nicolas Rieffel est ambassadeur du savoir-faire gastronomique alsacien et français à Macao depuis 2015 et dans le cadre de l'opération *Chefs de Gare* organisée par la SNCF et parrainée par Thierry Marx depuis 2016. Depuis 2018, il est l'ambassadeur de la marque *Passion Cuisines*.

Il est également animateur de nombreux événements culinaires et concours tels que l'inauguration du *salon EGAST* depuis 2017, les cook show de la Foire aux vins de Colmar depuis 2014, le *Trophée masse* depuis 2013, le *Trophée collectivité Serbotel* depuis 2014, et le concours des *Étoiles de Mougins* en 2018.

#AGITATEUR GASTRONOMIQUE

- VIE PRIVÉE -

Il fonde en 2013, avec sa mère Géo (Georgette) Rieffel, *Life Pink* une association qui vise à améliorer le quotidien des patients atteints de cancers en Alsace, en proposant des sorties aux enfants et en soutenant les adultes dans leur projet de vie.

En 2017, Géo Rieffel décède d'un cancer après 6 ans de lutte.

Très proches de ses grands-parents, il organise des ateliers culinaires dans leur maison de retraite diffusés sur les réseaux sociaux depuis 2012.

Il vit actuellement à Mittelbergheim, village dont il est originaire. En juin 2018 il devient l'ambassadeur du village de sa commune en lice pour le titre du village préféré des Français en mettant toute son énergie pour faire connaître son village et invite ses amis Arsène Wenger, Sébastien Loeb et d'autres stars alsaciennes à le soutenir dans la course au titre.

NICOLAS RIEFFEL

-

#AGITATEUR GASTRONOMIQUE

-

- CARRIÈRE -

PROFESSIONNELLE

Nicolas Rieffel est né le 30 janvier 1980 à Niedernai en Alsace (67).

Il débute sa carrière en intégrant L'Hostellerie des Châteaux à Ottrott (67) en 1996 où il effectue son apprentissage dans les métiers de la salle et prépare son CAP-BEP en alternance au CEFPPA d'Illkirch Graffenstaden.

Il obtiendra ses diplômes en 1998 et intégrera la même année, toujours en alternance, le restaurant l'Arsenal à Strasbourg (67) jusqu'en 2000.

Il enchaînera alors avec le restaurant étoilé au Michelin Chez Julien toujours à Strasbourg (67) où il ajoute (et valide) une mention sommellerie à son cursus.

En 2002, il décide de reprendre pendant 2 ans des études de commerce à Ajaccio en Corse.

De retour en Alsace, il intègre le groupe Adecco en 2006 puis devient DRH d'un groupe alsacien dans le milieu de la beauté en 2008.

En 2018, dans le cadre de la présentation de la maison Bestheim, il devient le présentateur de la web série de « *la vie de la cave* ».

Pour la première fois, les plats sont préparés avec des produits régionaux et réalisés par une équipe composée de personnels handicapés issus des Papillons Blancs.

En 2019 il participe à l'aventure Hopla, une nouvelle gamme de vins d'Alsace Rock'n Roll en partenariat avec Bretzel Airlines et signe une nouvelle série : Le Pied dans le Plat. Pour Bestheim il produit les vidéos qu'il présente.

En 2019 il produit et présente pour la marque Savourez l'Alsace Produits du Terroirs le film de présentation institutionnel et une mini-série : Les défis SAPT, où il a le défi de cuisiner uniquement des produits uniquement made in Alsace et de la marque.

C'est l'édition 2010 de l'émission Masterchef sur TF1 qui lui fait reprendre le chemin des fourneaux. Il termine 21^{ème} sur 18 000 candidats.

Passionné par tous les aspects de la gastronomie, il lance en 2011 sa propre marque de vêtements professionnels avec des tissus techniques intitulée *Life is a Game™*. Il mettra un terme à cette aventure en 2016.

En janvier 2012, il rejoint l'équipe d'Alsace20 pour animer la chronique culinaire « *Grain de sel* » consacrée aux meilleurs restaurants de la région.

En 2017, la foire aux vins d'Alsace de Colmar l'invite à relever un nouveau défi avec la création d'un restaurant concept :

The Barber Shop restaurant by Nicolas Rieffel.

Depuis 2017, il anime également la web série « *Des régions à croquer* » qui, dans le cadre des associations Alliances Locales Leclerc, présente des producteurs Français défendant le terroir et le savoir-faire traditionnel.

En 2019 il signe un nouveau projet dont il devient ambassadeur : une gamme d'oeufs Bio 100% Alsace.

En 2019 il renforce les liens de son association avec l'association Femmes de Foot et Franck, un rayon de soleil en les invitant à rejoindre sa ALL STAR LIFE PINK TEAM lors d'un match de gala de football avec une équipe mixte composée de joueuses de football, de personnalités alsaciennes et d'anciens professionnels du football.

En 2019 il parraine le projet Hopla Chef, le premier livre de pâtisserie adapté à tous traduit en français, allemand et anglais.