

Maurice ROECKEL

Maurice Roeckel est une figure emblématique de la gastronomie alsacienne, reconnu pour son engagement dans la valorisation des métiers de bouche et du patrimoine culinaire régional.

Parcours professionnel

Dirigeant du cabinet **Charte Conseils**, spécialisé dans l'hôtellerie-restauration, Maurice Roeckel a consacré l'essentiel de sa carrière aux coulisses de la restauration. Il est également **secrétaire général** et **membre fondateur** des **Étoiles d'Alsace**, une association regroupant des chefs, artisans et restaurateurs de renom, visant à promouvoir l'excellence gastronomique de la région antredeuxmondes.fr.

Contributions éditoriales

Passionné par la transmission du savoir culinaire, Maurice Roeckel a coordonné et coécrit plusieurs ouvrages mettant en lumière la richesse de la cuisine alsacienne :

- *100 recettes pour 100 vins d'Alsace* (2013), un ouvrage associant mets et vins régionaux, illustré par le photographe Marcel Ehrhard .[Amazon+1](#)[Amazon+1](#)
- *Découvrir les recettes des chefs des Winstubs d'Alsace*, qui explore les traditions culinaires des auberges typiques de la région .[Decitre](#)
- *Des hommes et des étoiles*, coécrit avec Fernand Mischler, retrace l'histoire et les parcours des membres des Étoiles d'Alsace .[est-agricole.com+1](#)[chefs en ligne.com+1](#)

Engagement culturel

Au-delà de ses activités professionnelles, Maurice Roeckel s'investit dans la promotion de la culture gastronomique alsacienne à travers des conférences, des événements et des publications, contribuant ainsi à la préservation et à la diffusion du patrimoine culinaire régional.

Pour en savoir plus sur ses ouvrages et ses contributions, vous pouvez consulter sa page auteur sur Amazon .