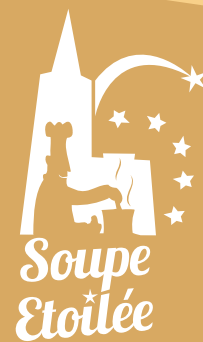


# Dossier de presse

---

## 2023



# Sommaire

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS ..... 3

## La Soupe Etoilée

Présentation.....	4
Communiqué de presse .....	5
L'affiche .....	8
Projet ancré sur le territoire.....	8
Résultats depuis 2013.....	9
10 éditions en chiffres .....	10
Opération Solisoupe .....	12

Les chefs et éditions passées .....13 - 20

## Annexes

Photos .....	18
Revue de presse .....	21 - 27

Partenaires .....30

### Contact

Alix SANCHEZ

Courriel : [sanchez@humanis.org](mailto:sanchez@humanis.org)

Site web : [soupeetoilee.humanis.org](http://soupeetoilee.humanis.org)

03 88 26 26 26

06 51 70 97 29

# Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS



Créé en 1996, HUMANIS est un Collectif de **71** associations actives dans le champ de la solidarité locale et internationale.

Les associations constituant le Collectif sont des antennes locales d'ONG françaises ou internationales ainsi que de petites ou moyennes associations de solidarité.

Ces associations mènent des projets de développement dans plus de 40 pays. Elles interviennent dans des secteurs variés : santé, éducation, agriculture, droits de l'Homme...

HUMANIS soutient les associations dans le montage et la réalisation de leurs projets. Reconnu d'utilité sociale et d'intérêt général, le Collectif accueille près de **114** salariés dans le cadre de son chantier d'insertion.



Il apporte un soutien et des moyens aux associations de Solidarité:

- ★ Un accompagnement aux projets solidaires
- ★ Des outils méthodologiques et d'information :  
guide du montage de projet,  
guide de la logistique,  
guide événementiel
- ★ Une aide à l'organisation de manifestations
- ★ Une mutualisation d'outils et de matériel





# La Soupe Étoilée



Depuis 2013, les strasbourgeois et les touristes peuvent découvrir des soupes originales créées par des chefs étoilés d'Alsace sur la place Kléber au Village du Partage et dans de nombreux points de vente sur l'ensemble du territoire alsacien. L'évènement Soupe Étoilée illustre l'essence même du projet de notre Collectif.

En achetant la Soupe Étoilée :

- ★ **Vous contribuez à la pérennisation d'activités d'insertion professionnelle**, pour favoriser le retour à l'emploi de personnes qui en sont éloignées.

**En 2022, 114 personnes en insertion ont ainsi été salariées d'HUMANIS.**

- ★ **Vous soutenez également des projets des associations du Collectif.**  
Grâce à la Soupe Étoilée de l'édition 2022, la « bourse aux projets » a permis de cofinancer le projet de **7** associations membres.

De plus, vous avez le plaisir de déguster une recette élaborée par des chefs étoilés alsaciens !





## Communiqué de presse

*La Soupe Étoilée rayonne sur le territoire alsacien.*

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS vous invite à découvrir la 11<sup>e</sup> édition de la Soupe Étoilée sur la Place Kléber à Strasbourg et dans différents points de vente en Alsace.

L'édition 2023 marque le retour de 3 chefs ayant déjà participé à l'évènement et la mobilisation du chef David DEGOURSY du restaurant DE:JA, nouvellement étoilé depuis 2023.

Lors de cette 11<sup>e</sup> édition, 4 recettes sont proposées :

- ★ Velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices  
De Alexis ALBRECHT, restaurant « Au Vieux Couvent » à Rhinau
- ★ Velouté de carottes jaunes, curry rouge et lait de coco  
De Romain CREUTZMEYER, restaurant « Le Colbert » à Strasbourg
- ★ Velouté de pois cassé au beurre de cacao  
De David DEGOURSY, restaurant « DE:JA » à Strasbourg
- ★ Velouté de potimarron au parmesan  
De Pascal BASTIAN, restaurant « Auberge du Cheval Blanc » à Lembach

La vente des soupes étoilées permet de financer les projets de solidarité des associations membres, tout en pérennisant les activités d'animations du Collectif et ceux de notre chantier d'insertion.

500 litres de soupes seront offertes à des associations du territoire dans le cadre de l'opération Solisoupe.

Les soupes seront en vente sur le site internet dédié à la Soupe Etoilée.

Il sera possible d'effectuer des commandes groupées comme celles des Comités d'entreprises souhaitant en faire bénéficier leurs salariés par exemple.

La Soupe Etoilée représente avant tout une belle aventure humaine qui regroupe autour de valeurs communes des acteurs que rien ne conduit, normalement, à travailler ensemble dans un cadre aussi inhabituel.

Chacun apporte à cette soupe l'un de ses ingrédients essentiels :

- ★ Pour les chefs, la recette qui donne des étoiles à la soupe
- ★ Pour KIRN production, le savoir-faire pour la réalisation des soupes
- ★ Pour Lactalis, des volumes impressionnants de lait, de crème et de beurre
- ★ Pour Gudvor et Colin, le don de bouillon de légumes et d'épices
- ★ Pour la Caisse d'Épargne Grand Est Europe, la prise en charge d'impressions de supports de communication

Mais aussi, les associations du Collectif, les bénévoles et les salariés qui se mobilisent autour du projet pour apporter leur enthousiasme, leur dévouement et leur détermination à en faire une réussite !

**En 2022, 24 associations ont pu vendre la soupe pendant la période du marché de Noël.**



Les quatre soupes seront disponibles simultanément :

- ★ Sur la Place Kléber, au Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg du 24 novembre au 24 décembre
- ★ Au Centre commercial de la Place des Halles à Strasbourg du 28 novembre au 24 décembre
- ★ Aux Halles du Scilt à Schiltigheim du 16 novembre au 24 décembre
- ★ Au magasin Ordidocaz à Schiltigheim du 15 novembre au 23 décembre et dans une quarantaine de points de vente du territoire.

Vous trouverez les points de vente en consultant la page dédiée du site : [soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/](https://soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/)

Vous pouvez passer commande :

- ★ Sur le site dédié : via l'adresse : <https://soupeetoilee.humanis.org>

Livraison gratuite dans l'Eurométropole à partir de 10 L

- ★ Par téléphone en nous appelant au : 03 88 19 46 46 ou 03 88 26 26 26





## L'affiche de la 11<sup>e</sup> Édition





présente

# La Soupe Étoilée

**du 15 novembre au 24 décembre**

11<sup>e</sup> Édition  
2023



**Velouté des sous-bois au riesling  
et croûtons aux épices**  
Alexis ALBRECHT  
*Au Vieux Couvent à Rhinau*



**Velouté de carottes jaunes, curry rouge  
et lait de coco**  
Romain CREUTZMEYER  
*Le Colbert à Strasbourg*



**Velouté de pois cassés au beurre de cacao**  
David DEGOURS  
*de:ja à Strasbourg*



**Velouté de potimarron au parmesan**  
Pascal BASTIAN  
*Le Cheval Blanc à Lembach*






Collectif HUMANIS

**Points de vente**

**Strasbourg**  
Le Village du Partage  
Les Halles

**Schiltigheim**  
Le Scilt  
Ordidocaz

**Vente en ligne**

**Commandes et points de vente sur**  
**[soupeetoilee.humanis.org](https://soupeetoilee.humanis.org)**

**Livraison gratuite à partir de 10L  
dans l'Eurométropole**

**Plus d'informations : 03 88 19 46 46 - 03 88 26 26 26**















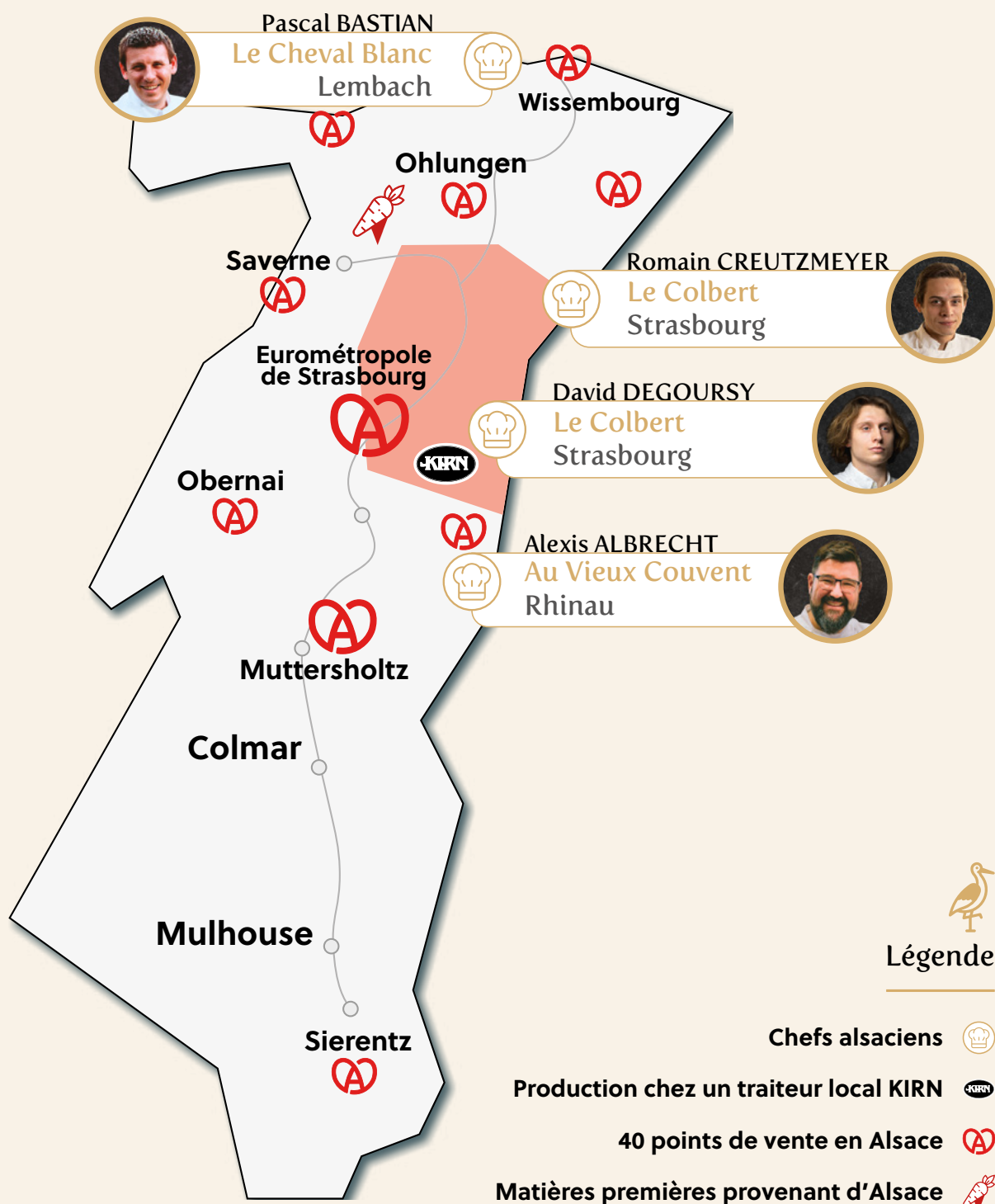
**PLACE  
DES  
HALLES**



# La Soupe Etoilée

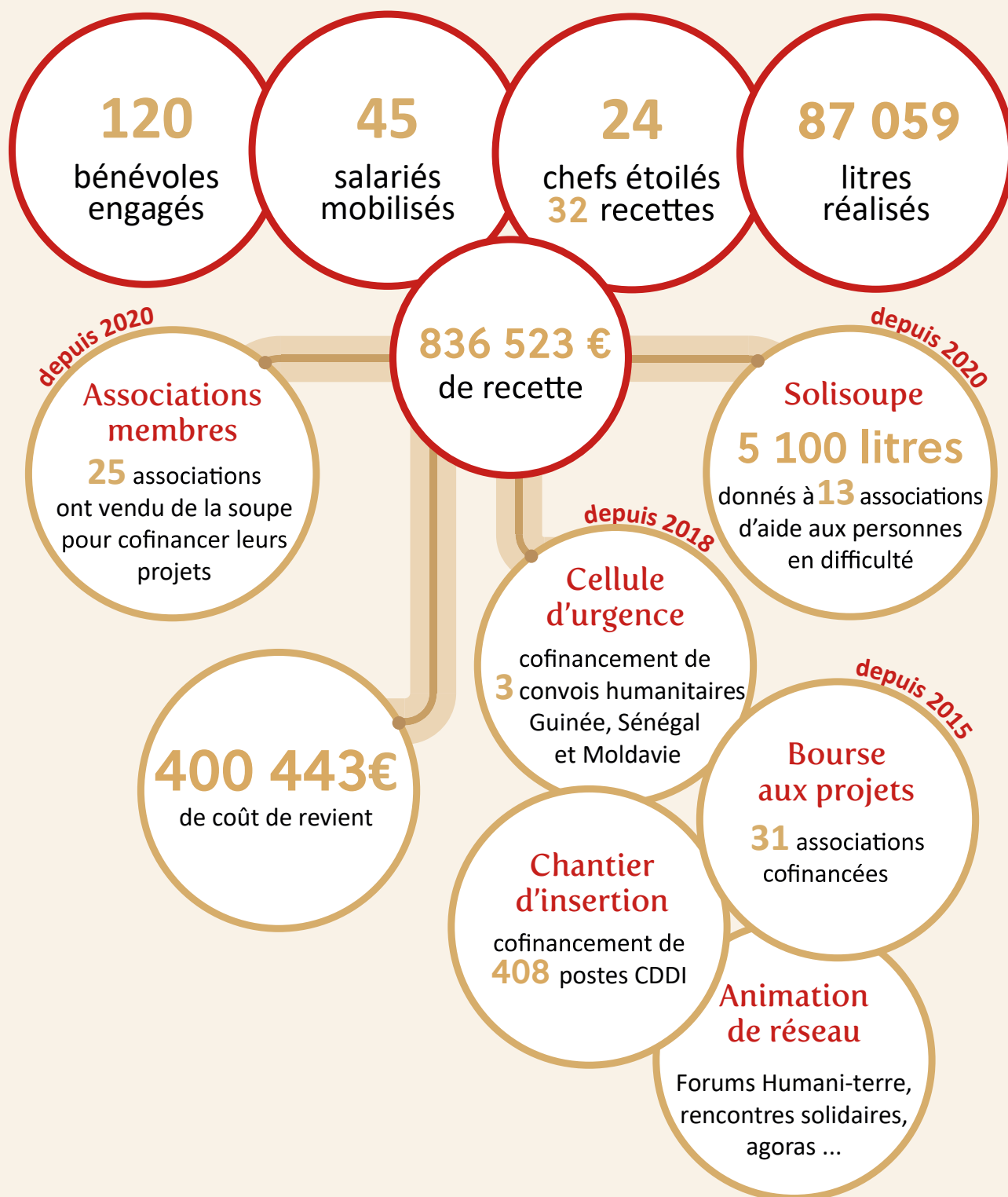


## Un projet ancré dans son territoire



[soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/](https://soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/)

## 10 éditions en chiffres (2013-2022)





**Depuis 2013, la Soupe Etoilée c'est :**

- ☆ **24** chefs ayant proposé leur recette
- ☆ **120** bénévoles mobilisés chaque année
- ☆ **29** partenariats établis avec des professionnels
- ☆ **83 575** litres de soupe

**Grâce à l'engagement de tous, ce sont :**

☆ <b>2 600 L</b>	en 2013
☆ <b>3 800 L</b>	en 2014
☆ <b>4 644 L</b>	en 2015
☆ <b>5 500 L</b>	en 2016
☆ <b>6 000 L</b>	en 2017
☆ <b>7 250 L</b>	en 2018
☆ <b>9 500 L</b>	en 2019
☆ <b>14 480 L</b>	en 2020
☆ <b>15 687 L</b>	en 2021
☆ <b>14 145 L</b>	en 2022

**Vendus au cours des éditions précédentes.**



## Opération SOLISOUPE

Depuis 2020, HUMANIS s'est associé à d'autres associations et structures du territoire pour distribuer des gobelets de soupes gratuites dans la rue, ainsi que des poches de 1L pour les familles qui n'ont pas les moyens de s'en procurer.

Pour poursuivre cette action, HUMANIS prend contact avec des structures qui viennent en aide aux personnes en difficulté afin de leur faire un don de soupes étoilées pour leur maraude, leur repas de fin d'année ou pour une distribution de panier de produits divers à des personnes et familles les plus démunis.

Au total, 1036 litres de soupe ont été distribués à des associations en faveur des plus démunis en 2022.

Les associations ayant effectué la distribution de la soupe :

- ☆ Centre socio-culturel Neuhof
- ☆ Association Abribus
- ☆ Association La Maraude du Dimanche
- ☆ Association Tremplin
- ☆ Association Ithaque
- ☆ Association La Résu
- ☆ Association Agissons 67
- ☆ Association d'Accueil et d'Hébergement pour les Jeunes (AAHJ)
- ☆ Solidariteam
- ☆ AFGES
- ☆ La Cloche
- ☆ Au cœur de la rue
- ☆ ACF (association culturelle et sociale de la Meinau)
- ☆ Caritas
- ☆ Les petites roues

Il est prévu, pour cette année 500 litres de soupe à partager.

# Les chefs et les soupes des éditions passées



## L'édition 2013 : les chefs et les soupes de la 1<sup>ère</sup> édition



Soupe de topinambours aux noisettes

**Hubert MAETZ**

*hostellerie du Rosenmeer à Rosheim*



Crème de potiron aux parfums d'orange et gingembre

**Eric WESTERMANN**

*Le Buerchlesel à Strasbourg*



Crème de céleri au gingembre

**Laurent HUGUET**

*Le Relais de la poste à la Wantzenau*



Soupe cressonnière à Strasbourg

**Emile JUNG**

*Ancien Chef étoilé et créateur-Le Crocodile à Strasbourg*

## L'édition 2014 : les chefs et les soupes de la 2<sup>e</sup> édition



Soupe de patate douce, banane et cardamome

**Michel HUSSER**

*Le Cerf à Marlenheim*



Soupe de butternut et châtaignes au bibeleskaes

**Guy-Pierre BAUMANN**

*La maison Kammerzell à Strasbourg*



Velouté médiéval de lentilles vertes du Berry

**Marc HAEBERLIN**

*Auberge de l'III à Illhaeusern*



Soupe évasion (ou des îles et épices venus d'ailleurs)

**Emile JUNG**

*Ancien Chef étoilé et créateur-Le Crocodile à Strasbourg*



# Les chefs et les soupes des éditions passées



## L'édition 2015 : les chefs et les soupes de la 3<sup>e</sup> édition



Velouté de topinambours au curry

**Pascal BASTIAN**

*Le Cheval Blanc à Lembach*



Velouté de potiron de la Vallée

**Olivier NASTI**

*Le Chambard à Kayserberg*



Crème de chou-fleur au pain d'épices et yuzu

**Dominique RADMACHER**

*Chez Yvonne à Strasbourg*



Velouté de coco blanc au paprika

**Emile JUNG**

*Ancien Chef étoilé et créateur-Le Crocodile à Strasbourg*

## L'édition 2016 : les chefs et les soupes de la 4<sup>e</sup> édition



Velouté de cèpes et salsifis

**Ludovic KIENTZ**

*Le Crocodile à Strasbourg*



Crème de potiron au gingembre

**Romain CREUTZMEYER**

*Le Colbert à Strasbourg*



Crème de châtaignes à la tome  
au thé rouge sauvage

**Jean-Georges KLEIN**

*La Villa René Lalique à Wingen sur Moder*



Velouté blanc de céleri

**Emile JUNG**

*Ancien Chef étoilé et créateur-Le Crocodile à Strasbourg*

# Les chefs et les soupes des éditions passées



## L'édition 2017 : les chefs et les soupes de la 5<sup>e</sup> édition



Crème du BARRY aux parfums de clémentine  
et épices de Noël  
**Nicolas STAMM**  
*La fourchette Des Ducs à Obernai*



Velouté de crécy au Petit Bonheur  
**Gérard GOETZ**  
*Julien à Fouday*



Crème de potiron entre Rhin et Rhône  
**Christophe MULLER**  
*M.O.F et chef de cuisine chez Paul BOCUSE à Lyon*



Velouté mystère à la bière de Noël de Yolande  
**Emile JUNG**  
*Le Crocodile à Strasbourg*

## L'édition 2018 : les chefs et les soupes de la 6<sup>e</sup> édition



Velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices  
**Alexis ALBRECHT**  
*Au vieux couvent à Rhinau*



Velouté de panais , coco et citronnelle  
**Julien BINZ**  
*Restaurant Julien BINZ à Ammerschwihr*



Velouté crécy aux parfums d'Asie  
**Fabien MENGUS**  
*Le Cygne à Gundershoffen et l'Arnsbourg à Berenthal*



Velouté de potimarron liqueur de châtaigne  
et pignons de pin torréfiés  
**Franck PELUX**  
*Ancien Chef étoilé et créateur-Le Crocodile à Strasbourg*

# Les chefs et les soupes des éditions passées



## L'édition 2019 : les chefs et les soupes de la 7<sup>e</sup> édition



Crème de céleri rave au gingembre

**Yannick GERMAIN**

*L'auberge du Boeuf à Sessenheim*



Velouté à la carotte et banane,  
petits croûtons dorés au curry et coriandre fraîche

**Yannick GERMAIN**

*La Carambole à Schiltigheim*



Crème de champignons blanc au riesling  
et à l'erengi fumé

**Sébastien BUECHER**

*L'Auberge Frankembourg à la vancelle*



Velouté de potimarron au parmesan

**Pascal BASTIAN**

*Le Cheval Blanc à Lembach*

## L'édition 2020 : les chefs et les soupes de la 8<sup>e</sup> édition



Velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices

**Alexis ALBRECHT**

*Au vieux couvent à Rhinau*



Soupe de topinambours aux noisettes

**Hubert MAETZ**

*Le Rosenmeer à Rosheim*



Crème de Chou-fleur au pain d'épice

**Dominique RADMACHER**

*Chez Yvonne à Strasbourg*



Velouté de potimarron au parmesan

**Pascal BASTIAN**

*Le Cheval Blanc à Lembach*



# Les chefs et les soupes des éditions passées



## L'édition 2021 : les chefs et les soupes de la 9<sup>e</sup> édition



**Velouté des sous-bois au riesling  
et croûtons aux épices**

Alexis ALBRECHT  
*Au vieux couvent à Rhinau*

**Velouté de butternut au pain d'épices**

Ludovic KIENTZ  
*Au Gourmet à Drusenheim*



**Velouté de chou-fleur au munster  
et cumin**

Gilles LEININGER  
*Le Jardin Secret à La Wantzenau*

**Velouté de potimarron au parmesan**

Pascal BASTIAN  
*Le Cheval Blanc à Lembach*



## L'édition 2022 : les chefs et les soupes de la 10<sup>e</sup> édition



**Velouté des sous-bois au Riesling  
et croûtons aux épices**

Alexis ALBRECHT  
*Au Vieux Couvent à Rhinau*

**Velouté vichyssois**

Marc HAEBERLIN  
*L'Auberge de l'Ill à Illhaeusern*



**Velouté Crécy à l'orange et aux épices**

Éric WESTERMANN  
*Le Buerehiesel à Strasbourg*

**Vegan**

**Velouté de potimarron au parmesan**

Pascal BASTIAN  
*Le Cheval Blanc à Lembach*



# Les éditions précédentes





# Les éditions précédentes





# Les éditions précédentes





## - Strasbourg Magazine - Décembre 2013

VILLAGE DU PARTAGE

### Une initiative gourmande

Cette année, un délicieux fumet flottera sur le Village du Partage. Humanis a imaginé de réunir quatre grands chefs pour proposer une « soupe étoilée ».



Une première au village du partage : la soupe étoilée !

PHOTO PASCAL BASTIEN

**P**lace Kléber, le Village du partage regroupe quatorze chalets où se relaieront, du 29 novembre au 24 décembre, plus de quatre-vingts associations avec l'aide de quelque

1600 bénévoles. Leur point commun : mener des actions de solidarité tout au long de l'année et profiter de ce rendez-vous au pied du sapin pour se faire connaître et collecter des fonds.

Parmi les six associations qui seront présentes tout au long du marché de Noël, figure Humanis. C'est Monique Berthelon, présidente fondatrice de ce collectif réunissant une trentaine d'associations de solidarité internationale, qui a eu l'idée de proposer une « soupe étoilée », proposée à 3 euros par gobelet. Cette soupe doit son nom aux quatre grands chefs d'Alsace qui ont rivalisé d'imagination pour la concocter : Hubert Maetz, de l'hostellerie Rosenmeer à Rosheim, Eric Westermann du Buerehiesel, Émile Jung ainsi que Laurent Huguet du Relais de la Poste, à la Wantzenau.

Ils se succéderont dans le chalet d'Humanis durant les quatre semaines de l'Avent pour le lancement de leurs délectables recettes. « Je n'ai eu aucun mal à avoir leur accord. Reste à présent l'organisation logistique de cette opération pour laquelle nous bénéficions de l'aide du traiteur Kieffer et d'une équipe de bénévoles et de salariés du Collectif Humanis », précise Monique Berthelon. Vous êtes tous les bienvenus à participer à ce nouveau rendez-vous chaleureux et gourmand ! (de 10h à 19h, tous les jours et jusqu'à 17h, le 24 décembre).



Les chefs de gauche à droite : Emile Jung, Eric Westermann, Hubert Maetz et Laurent Huguet - PHOTOS ALEX FLORES

**DNA Strasbourg**  
dnastrasbourg@dna.fr

» DIMANCHE 7 DÉCEMBRE 2014

**LES SAISONS D'ALSACE**  
7,50€ - En vente chez votre marchand de journaux, en librairie, en grande surface, dans les agences DNA et sur dna.fr

La légende de la **CATHÉDRALE** de Strasbourg

STRASBOURG La Soupe étoilée, place Kléber

## Délices solidaires

Cette année encore, quatre chefs étoilés ont accepté de céder la recette d'une soupe d'exception au profit du collectif Humanis, qui regroupe une centaine d'associations. Un régal à déguster sur place et/ou à emporter.

**A**près la soupe de patate douce, banane et cardamome de Michel Husser, chef du Cerf de Marlenheim, c'est le breuvage élaboré par le chef Guy-Pierre Baumann, de la maison Kammerzell, qui est proposé depuis vendredi au chalet tenu par Humanis, place Kléber. Une soupe de butternut et châtaignes au *bibeleskaes*, unanimement appréciée, à déguster jusqu'à jeudi sur place, dans un verre consigné, au prix de 3 euros, ou à emporter au litre, conditionnée sous vide, pour 8 euros. Et c'est le velouté médiéval de lentilles vertes du Puy concocté par Marc Haeblerlin, chef de l'Auberge de l'Ill - Illausern qui prendra le relais du vendredi 12 au jeudi 18 décembre. Puis la « soupe évasion (ou des îles et épices venues d'ailleurs) » d'Emile Jung du vendredi 19 au mardi 23 décembre.

Si ce dernier faisait déjà partie du casting des chefs l'année dernière, les trois autres chefs sont nouveaux dans cette aventure gastronomique et solidaire. « Aider une œuvre comme Humanis, c'est tout naturel », note Michel Husser qui, à l'image de ses confrères, a d'emblée été séduit par cette « idée à la fois simple et originale ».

Vu le succès de l'opération initiée l'année dernière par Humanis, pas moins de 800 litres de ces potages d'exception ont été préparés chaque semaine sous la



Emile Jung, Michel Husser, Guy-Pierre Baumann (et Marc Haeblerlin, absent sur la photo) : les chefs soupent pour la bonne cause. PHOTO DNA - MARC ROLLMANN

direction du traiteur Kieffer, par des bénévoles et salariés en insertion du collectif.

**Le village du partage jusqu'au 24 décembre**

« Les soupes partent déjà vers les quatre coins de la France, se félicite Monique Berthelon, instigatrice et responsable du projet, qui note que les quatre recettes ont déjà été inscrites au menu de prochains repas de fin d'année, en verrines. Un régal pour les papilles, qui est d'autant plus appréciable qu'il devrait permettre cette année encore le financement de postes d'insertion au sein d'Humanis, notamment dans le domaine du reconditionnement de matériel médical. Installé au pied du sapin de la place Kléber, le chalet de la Soupe étoilée côtoie les nombreuses associations regroupées au sein du « village du partage » ouvert jusqu'au 24 décembre et inauguré officiellement hier. Un lieu dédié aux actions humanitaires et caritatives qui permettent aux Strasbourgeois et touristes de consommer utile et de (re) placer l'Autre au cœur des festivités de Noël. ■

HÉLÈNE DAVID

» Humanis recherche des bénévoles pour aider à la préparation des soupes et à leur vente. Contact :

☎ 03 88 26 26 26 ou benevole@humanis.org





## - Samedi 5 décembre 2015

**Au marché de Noël de Strasbourg, des hectolitres de soupe pour une bonne cause**

Quatre chefs prestigieux, des quintaux de légumes et des centaines de bénévoles. C'est la recette d'une importante opération humanitaire, organisée tout au long de décembre au marché de Noël de Strasbourg. 4.400 litres de soupe y sont vendus au profit d'une bonne cause.

AFP - Publié le 05/12/2015 à 16:36, mis à jour le 05/12/2015 à 16:36



**Cinq litres pour des touristes japonais**

Une semaine après son démarrage, l'opération est déjà un succès. Vendredi, il ne restait quasiment plus une goutte de la première soupe, le velouté de topinambours au curry concocté par Pascal Bastian, chef du Cheval Blanc à Lembach (deux étoiles au Michelin). "L'autre jour, des touristes japonais m'en ont acheté cinq litres", sourit Carol Schmidt, l'une des bénévoles qui se relaient dans le cabanon.

Chaque année, des chefs prestigieux prêtent leur notoriété à l'opération. Olivier Nasty, du Chambard à Kaysersberg (également deux étoiles au Michelin), a imaginé un velouté de potiron. Dominique Radmacher, de "chez Yvonne" à Strasbourg, proposera une crème de chou-fleur au pain d'épices et yuzu (un agrume asiatique). Et Emile Jung, ancien chef triplement étoilé du Crocodile à Strasbourg, a conçu un velouté de haricots coco blancs au paprika.

Si l'élaboration des recettes revient aux grands chefs, la réalisation des soupes incombe bien, en revanche, aux bénévoles du collectif humanitaire, encadrés par un cuisinier professionnel. "Ils épichent, ils mixent, et moi je vérifie l'assaisonnement", précise Jean-Michel Mougard, chef de cuisine du traiteur Kieffer, qui a prêté ses locaux pour l'opération.

Une demi-tonne de pommes de terre, 350 choux-fleurs, 700 kilos de potiron : tous les légumes ont été offerts gracieusement par des grossistes locaux, de même que les... 800 litres de crème fraîche. Le résultat est tellement apprécié que "certaines personnes achètent la soupe pour la servir à leurs invités, à Noël", se félicite Mme Berthelon. Mais on peut aussi la déguster dans la rue. "La soupe, par un temps pareil, est «verraime! C'est la reine de l'hiver", sourit le chef Emile Jung.

**Humanis**  
@Assorhumanis

1ère Soupe étoilée 2015 "Velouté de topinambour au curry" par le chef PASCAL BASTIAN #Strasbourg #SoupeÉtoilée #Noël

5:51 PM - 27 Nov 2015



## - Jeudi 10 décembre 2015

### Des étoiles plein la soupe au marché de Noël de Strasbourg

Pendant tout le mois de décembre, quatre soupes inventées par quatre célèbres chefs alsaciens sont proposées place Kléber, dans le chalet du collectif Humanis. Chaque jour, les bénévoles se succèdent pour servir aux visiteurs du marché de Noël un verre de soupe façon vin chaud.

C'est une opération originale et gourmande qui a pour but de soutenir des employés en insertion en leur offrant un emploi au sein d'associations humanitaires basées en Alsace. « L'an dernier, la soupe nous a rapporté au moins 25.000 euros, de quoi apporter ce qui nous manquait pour 15 postes équivalent temps plein », détaille Monique Berthelon, responsable de l'opération chez Humanis.



Le stand de Soupe Étoilée ne désemplit pas (crédit photo : Soupe Étoilée facebook)

#### Trois ans de succès

Sous la direction du traiteur Kieffer, quatre chefs prestigieux ont rivalisé d'inventivité pour créer des soupes aux saveurs alsaciennes. Pour 2015, c'est le chef Pascal Bastian du Cheval Blanc à Lembach qui a inauguré cette troisième édition des « Soupes étoilées » avec son velouté de topinambour au curry. Olivier Nasty, chef au relais château Le Chambard à Kaysersberg, propose aujourd'hui dernier délai, un velouté de potiron de la Vallée.

A partir de demain vendredi 11 et jusqu'au 17 décembre, vous pourrez déguster une crème de chou-fleur au pain d'épice et yuzu (un agrume asiatique) mitonnée par le chef Dominique Radmacher du restaurant strasbourgeois chez Yvonne. Et enfin, terminer cette édition 2015 sur une note exotique avec un velouté de haricots coco blancs au paprika de l'ancien chef du Crocodile, triplement étoilé, Emile Yung.

Des recettes qui donnent d'ores et déjà l'eau à la bouche et qui, si elles sont élaborées par ces grands cuisiniers, sont préparées par les bénévoles, encadrés par un professionnel de la cuisine. Les touristes japonais, malgré tout présents cette année, et très friands du *made in Alsace* ont su faire honneur à la soupe de la semaine. Ils sont d'ailleurs repartis après en avoir acheté cinq litres.

Plus d'informations sur le facebook de Soupe Étoilée.

Vianne de JALRAS

Strasbourg - Opération Soupe étoilée

## Les joueurs de la SIG solidaires



Les joueurs de la SIG goûtent la soupe étoilée, place Kléber. PHOTO DNA – Laurent Réa

Juste après leur entraînement, les joueurs de la SIG et leur entraîneur Vincent Collet se sont rendus place Kléber pour soutenir et prendre part au projet de la « Soupe étoilée ».

Déjà présente lors du lancement de la première édition, l'équipe a su une fois de plus, trouver du temps malgré le rythme effréné du championnat. Ils étaient accompagnés de trois des grands chefs dont Ludovic Kientz, Émile Jung et Romain Creutzmeyer, le créateur de cette deuxième soupe d'exception, la crème de potiron au gingembre.

Les membres de l'association, les salariés, les touristes ainsi que les Strasbourgeois ont été ravis par la venue des joueurs : ce fut un moment de partage centré sur une cause solidaire, comme toujours avec Humanis.

Les basketteurs ont fait honneur à la soupe, « quitte à se resservir plusieurs gobelets », comme nous le confie Monique Berthelon, présidente du collectif Humanis.

Prochain objectif pour la soupe étoilée : réunir plusieurs représentants religieux !





- Mercredi 29 novembre 2017

## Au marché de Noël de Strasbourg, déguster une soupe gastronomique pour la bonne cause

Mercredi 29 novembre 2017 à 21:31

Par Aude Raso, France Bleu Alsace



Jusqu'au 24 décembre, au chalet Humanis installé place Kléber, se tient la cinquième édition de la "Soupe étoilée". Des chefs alsaciens se mobilisent au profit des associations humanitaires.



La "soupe étoilée" d'Humanis, sur le marché de Noël de Strasbourg, le 29 novembre 2017 © Radio France - Aude Raso

Strasbourg - Marché de Noël

## Des étoiles plein la soupe

Pendant toute la durée du marché de Noël, Humanis sert sa « soupe étoilée » au Village du partage, place Kléber. Cette semaine, c'est le chef Alexis Albrecht qui a fourni la recette.

Velouté des sous-bois au riesling et aux croûtons aux épices. L'intitulé est alléchant, la recette élaborée par le chef Alexis Albrecht, du restaurant Au Vieux couvent à Rhinau. « Moi aussi, je fais de la soupe aux champignons, mais il ne me serait jamais venu à l'idée d'y ajouter du vin et des épices », plaisante Chantal Bischoff, la coprésidente d'Humanis.

Jusqu'au 24 décembre sur le stand du collectif de 90 associations et d'ONG de solidarité internationale, place Kléber, un grand chef alsacien propose chaque semaine sa version de la « soupe étoilée » : un potage solidaire, dont les bénéfices sont en partie reversés à l'un des deux chantiers d'insertion gérés par Humanis. « L'année dernière, nous avons fait travailler 78 salariés. » Le reste de l'argent récolté permet de subventionner les associations sous la forme de bourse aux projets. « Plus on vend de soupe, plus nous avons d'actions concrètes à l'étranger », complète la coprésidente.

En 2017, plus de 30 000 € de velouté ont ainsi été vendus aux visiteurs du marché de Noël, au prix de « 3 € le gobelet et 9 € le litre ». Cette année, les salariés d'Humanis vont préparer - sous la coupe de David Gueblé, chef de cuisine chez Kieffer traiteur - près de 1 500 litres de soupe par semaine.



*Trois autres chefs proposeront leur recette de « soupe étoilée » ces prochaines semaines (Julien Binz, Fabien Mengus et Franck Pelux). Plus d'informations : [soupeetoilee.humanis.org](http://soupeetoilee.humanis.org)*





– Vendredi 2 novembre 2019

**La Soupe étoilée créée par quatre chefs étoilés**, confectionnée et servie place Kléber, au Village du Partage. Pour cette 7<sup>e</sup> édition, les chefs Yannick Germain (l'Auberge au Bœuf, Sessenheim), Francis Scordel (La Carambole, Schiltigheim), Sébastien Buecher (l'Auberge Frankembourg, La Vancelle) et Pascal Bastian (Le Cheval Blanc, Lembach) apporteront leurs généreuses contributions. Les bénéfices de cette opération contribuent à pérenniser des activités d'insertion professionnelle (3€ le gobelet, 10€ la bouteille de 1L).



## Quand soupes étoilées riment avec solidarité

**Des chefs de restaurant étoilés proposent de déguster leurs délicieuses soupes, sur place ou à emporter. Et ce au bénéfice du collectif d'associations Humanis. Pour la première fois, ils sont présents à Saverne.**

L'opération « La soupe étoilée » se déroule depuis sept ans dans le « Village du partage », place Kléber, au marché de Noël de Strasbourg. Pour la première fois, cette initiative originale fait étape à Saverne (\*).

### Concoctées par de grands chefs

Quatre chefs de restaurants gastronomiques ont préparé des recettes de soupes, aussi bonnes que dans leurs établissements étoilés ! Elles sont vendues par litre, à emporter, ou en gobelets à déguster sur



**Ce mardi, de 16 h à 19 h, place du château, les bénévoles proposeront de la soupe d'un grand chef étoilé, à déguster sur place ou à emporter.** Photo DNA/S.G.

place. Ce mardi, c'est la soupe de Yannick Germain de « L'auberge au bœuf » de Sessenheim qui est au menu, une crème de céleri-rave au gingembre.

Cet événement est organisé par Humanis, un collectif alsacien de 96 associations de soli-

darité locale et internationale. La vente de ces soupes permet de soutenir les projets du collectif, et notamment leurs d'activités d'insertion professionnelle, pour favoriser le retour à l'emploi de personnes qui en sont éloignées. En 2018, 73 personnes en insertion ont

ainsi été salariées d'Humanis. Parmi les membres du collectif, l'association « Fraternités Togo » de Schweighouse-sur-Moder dont deux bénévoles sont Savernois. Ils se sont proposés pour tenir un stand à Saverne pendant quatre jours. Une initiative favorablement accueillie par la municipalité.

« Fraternités Togo » a été créée en 2016 et intervient dans ce pays d'Afrique pour parrainer des familles, 22 actuellement, et des enfants, au nombre de 45. Sur leur stand, Jean-Paul et Danièle Marx, avec la présidente Anne-Marie Pelosie, vendent également de l'artisanat, des bredele et des confitures pour financer leurs actions.

**S.G.**

(\*) Ce mardi de 16 h à 19 h, devant la patinoire ainsi que les **lundi 16 et mardi 17 décembre**, aux mêmes heures avec d'autres soupes.

SCHILTIGHEIM

## Humanis s'apprête à vendre 15 000 litres de soupe étoilée

Le collectif Humanis, qui regroupe 72 associations de solidarité, est de retour au marché de Noël de Strasbourg, pour la 9<sup>e</sup> édition de son opération Soupe étoilée. Quatre chefs étoilés, le traiteur Kim et 47 salariés du collectif sont de la partie. La vente de cette soupe se fera également dans une cinquantaine de points de vente en dehors de Strasbourg.

L'année dernière, l'annulation du marché de Noël de Strasbourg avait poussé le collectif Humanis à chercher d'autres points de vente pour écouler sa soupe étoilée. Pas moins de 12 600 litres avaient été vendus et 2 000 litres offerts à des « associations qui font des merveilles », rappelle Kamran Yekranghi, le directeur du collectif Humanis.

**Une cinquantaine de lieux de vente en dehors de Strasbourg**

Cette année, l'objectif premier d'Humanis était « de retourner place Kléber », au pied du sapin géant, au cœur des festivités. C'est chose faite. Humanis, impliqué avec la ville de Strasbourg et d'autres associations dans la préparation du Village du Partage, a créé une page Facebook dédiée.

Le collectif a même obtenu un



Le chef Pascal Bastian (en blanc sur la photo) soutient depuis des années Humanis en offrant une recette de soupe. Photo archives DNA/Jean-Christophe DORN

chalet supplémentaire : 31 associations membres d'Humanis se partageront deux chalets, le troisième étant consacré à la vente de la soupe étoilée.

Quatre soupes, sur des recettes offertes par des chefs étoilés, sont proposées cette année, parmi lesquelles les recettes de deux chefs fidèles depuis des années à l'opération : le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian (Auberge du Cheval Blanc à Lembach) et le

velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices d'Alexis Albrecht (Au Vieux Couvent à Rhinau). Également au menu, les recettes de deux cuisiniers qui rejoignent l'aventure et viennent de décrocher leur première étoile, le velouté de chou-fleur au munster et cumin de Gilles Leininger (Le Jardin Secret à La Wantzenau) et le velouté de butternut au pain d'épices de Ludovic Kientz (Au Gourmet à Drusenheim).

Pas besoin d'attendre l'ouverture du marché de Noël de Strasbourg, le 26 novembre, pour déguster un gobelet de soupe. Les quatre variétés sont déjà en vente à Schiltigheim, au magasin Ordidocaz (dans les locaux d'Humanis), ainsi qu'aux Halles du Scilt. Il est possible, en passant par le site internet d'Humanis, de se faire livrer sa soupe, vendue dix euros le litre. À partir du lundi 22 novembre, on trouvera les quatre sou-

pes étoilées à Strasbourg, au centre commercial Place des Halles. Humanis a décidé pour « conserver la mobilisation des bénévoles » de vendre aussi dans le nouveau réseau de distribution, souvent dans des manifestations villageoises ou des commerces solidaires.

« Des gens nous ont dit qu'ils appréciaient de trouver la soupe près de chez eux », souligne Kamran Yekranghi. Et dans un contexte sanitaire « fragile », il vaut mieux ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier.

Pour Humanis, cette opération est essentielle. L'association espère vendre pas moins de 15 000 litres de soupe cette année. Cinq salariés permanents et 42 salariés en insertion sont mobilisés. En 2020, les bénéfices dégagés ont permis de financer une dizaine de projets associatifs, pour un montant total de 14 000 €. De plus, 25 000 € ont été versés au budget du chantier d'insertion.

Kamran Yekranghi expliquait l'année dernière que l'opération soupe étoilée représente plus du tiers du budget d'Humanis.

Sophie WEBER

Vente en ligne de la soupe étoilée : <https://soupeetoelee.humanis.org> ; livraison gratuite dans l'Eurométropole à partir de 10L. Par téléphone au 03 88 19 46 46 ou au 03 88 26 26 26.

**La Soupe Étoilée est de retour pour une 9e édition ! Depuis 2013, des chefs étoilés proposent 4 recettes de soupes originales dont les ventes servent à financer des activités solidaires.**

Les recettes des ventes de la Soupe étoilée vont donc financer les activités solidaires des associations membres du collectif Humanis et aussi à pérenniser les activités du chantier d'insertion. Cette année vous pouvez déguster les recettes des chefs Ludovic Kientz, Gilles Leininger, Pascal Bastian et Alexis Albrecht.

4 recettes que vous pouvez retrouver au village du partage Place Kléber à Strasbourg jusqu'au 24 décembre, au magasin Ordidocaz, au Scilt à Schiltigheim ou aux Halles de Strasbourg !

Les soupes seront également en vente en ligne avec livraison gratuite à domicile dans l'Eurométropole ! De quoi se régaler et soutenir des actions locales !

**La Soupe Étoilée jusqu'au 24 décembre à Strasbourg (Places des Halles et Place Kléber) et à Schiltigheim (Au Scilt et au magasin Ordidocaz)**



SCHILTIGHEIM

# La soupe étoilée d'Humanis fête ses dix ans

On ne change pas une recette qui marche. Le collectif d'associations Humanis vend à nouveau sa soupe étoilée, à Strasbourg, au marché de Noël, mais aussi dans d'autres points de vente en Alsace. Une façon pour les consommateurs de se régaler en faisant un geste solidaire.

En 2013, le collectif Humanis commercialisait pour la première fois sa « soupe étoilée » réalisée avec des recettes fournies par des grands chefs de la région. Depuis, la formule a fait sa route, avec un succès jamais démenti. En neuf ans, 24 chefs ont participé à l'opération et pas moins de 72 914 litres de soupe ont été concoctés et vendus, par 45 salariés et 120 bénévoles.

Au fil des années, cette soupe est devenue la première source de revenus d'Humanis. Elle lui a rapporté en neuf ans une recette de 679 848 €, avec un



En 2018, le chef Alexis Albrecht proposait sa soupe étoilée au chalet d'Humanis : il est de retour en 2022.  
Photo archives DNA/Jean-Christophe DORN

coût de revient s'élevant à 352 217 €. De l'argent qui n'a pas été mis à l'abri pas dans un paradis fiscal mais qui a permis

de pérenniser les actions collectives d'Humanis et son chantier d'insertion, de financer tout ou partie des projets

solidaires d'associations membres, ainsi que trois convois humanitaires de la cellule d'urgence, en Guinée, au Sénégal

et en Moldavie. Depuis 2020, 3 484 litres de soupe ont été de plus offerts à 13 associations d'aide aux personnes en difficulté, dans le cadre de l'opération Solisoupe.

## L'année des retours

L'édition 2022, la dixième, marque le retour de quatre chefs ayant déjà participé à l'événement, dont Éric Westermann (restaurant Buerehiesel, Strasbourg), présent dès la première édition de 2013, et Marc Haerberlin (restaurant « l'Auberge de l'III », mobilisé en 2014).

Quatre recettes sont proposées aux gourmands : le velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices d'Alexis Albrecht (restaurant « Au Vieux Couvent » à Rhinau), le velouté vichyssois de Marc Haerberlin, le velouté crécy à l'orange et aux épices d'Éric Westermann et le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian (restaurant

« Auberge du Cheval Blanc » à Lembach).

Les quatre soupes seront disponibles simultanément, place Kléber, au Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg, du vendredi 25 novembre au samedi 24 décembre. Elles sont déjà en vente, et le resteront jusqu'à vendredi 23 décembre, au centre commercial de la Place des Halles à Strasbourg, aux Halles du Scilt à Schiltigheim, au magasin Ordidocaz à Schiltigheim et dans plus d'une cinquantaine de points de vente du territoire. La liste de ces points de vente est disponible sur <https://soupeetoilee.humanis.org>. Sur ce site, il est aussi possible de passer commande. La livraison est gratuite dans l'Eurométropole de Strasbourg pour toute commande d'un minimum de 10 litres de soupe. La commande peut également se faire par téléphone au ☎ 03 88 19 46 46 ou au 📧 03 88 26 26 26.

SoW

**3** alsace

Chaque année depuis 10 ans, de grands chefs étoilés d'Alsace fabriquent des "Soupes étoilées" ou "Veloutés d'étoiles". Elle sont vendues au profit d'oeuvres caritatives, d'actions et de projets de solidarité d'associations alsaciennes.

Chaque année, au cœur du village associatif du marché de Noël de Strasbourg, et dans la cour de l'École de communication (ISEG), rue du Dôme à Strasbourg, on peut déguster, de fin novembre à fin décembre, un potage imaginé par un grand chef, tout en faisant une bonne action.

Pour l'Association Humanis, c'est la dixième année de présence avec ses "soupes étoilées", place Kléber à Strasbourg. Pour l'association "Sentiers d'étoiles", c'est la cinquième édition avec des "veloutés d'étoiles". Grâce aux milliers de litres de soupes vendues, ces deux associations collectent en quelques semaines, de quoi financer du matériel médical pour des enfants en situation de handicap, de restaurer de petites écoles dans des pays défavorisés, de financer des projets de solidarité d'associations membres, de pérenniser des activités d'animation ou de chantiers d'insertion.

Parfois les grands chefs servent eux-mêmes leurs soupes ou veloutés aux clients. En 2022, ils sont à nouveau huit à s'être mobilisés. Pour Humanis, Alexis Albrecht, du restaurant « Au Vieux Couvent » à Rhinau, Marc Haerberlin du restaurant « l'Auberge de l'III » à Illhaeusern, Éric Westermann du restaurant « Buerehiesel » à Strasbourg et Pascal Bastian du restaurant « Auberge du Cheval Blanc » à Lembach ont répondu présents.

# Partenaires



NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN  
DANS L'ORGANISATION DE CET ÉVÉNEMENT,



7 rue du Héron 67300 Schiltigheim  
03 88 26 26 26

