



Edition : **02 janvier 2025 P.21**  
 Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**  
 Périodicité : **Quotidienne**  
 Audience : **352000**



Journaliste : -  
 Nombre de mots : **233**  
 Ed. locales : **Edition de Sarreguemines**

[Visualiser la page source de l'article](#)

## Des chefs étoilés au service d'une cause humanitaire

Paul Stradner, chef doublement étoilé de la Villa René-Lalique de Wingen, a pris la succession de Jean-Georges Klein dans cet établissement en 2019. Une adresse qui arbore deux étoiles dans le célèbre guide rouge. Ce chef renommé, Autrichien d'origine, mais Alsacien d'adoption, est une sommité dans le monde culinaire, ayant fait ses preuves dans de nombreux établissements étoilés en Allemagne et en Alsace. Paul Stradner, avec d'autres chefs étoilés, s'engage aussi dans des opérations humanitaires comme « Humanis », un organisme qui finance des actions sur le continent africain. Pour financer ces opérations, des actions comme la vente de soupes étoilées sont entreprises. Des chefs du Grand Est, dont Paul Stradner, proposent à la vente des soupes concoctées sur la base de leurs recettes. Elles sont préparées par des ateliers d'insertions.

Cette année, 15 000 litres de soupes ont été écoulés au prix de 11 € le litre ou en part individuelle au prix de 3 € sur les marchés de Noël. Le Domino's bar en a écoulé 80 litres en un jour. Ce samedi, Paul Stradner est venu à la rencontre du public du Domino's bar pour échanger et donner plus d'informations sur sa recette de la soupe étoilée et les raisons de son engagement solidaire envers l'association Humanis.



*Paul Stradner a rencontré le public au Domino's bar pour échanger autour de sa recette*

0ESIW4\_CqL-SjHvIoaczFOROUg85bN-j6\_16vP4SDymjixigfKyKxD54ksb9x9aWOnHkO8lpYed96FHEVxi2SPGP0W9xNeymlGq\_KVQ10z4EMjA4