Un projet du collectif Humanis

14e Édition 2026

La Soupe Etoilée

du 16 novembre au 24 décembre



Velouté des sous-bois au Riesling
et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT | *Au Vieux Couvent à Rhinau*

Velouté de poireaux, pommes de terre
et pain brûlé

Olivier NASTI | *Le Chambard à Kaysersberg*





Velouté de betterave façon Bortsch

Loïc LEFEBVRE | *L'Atelier du Peintre à Colmar*

Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN | *Le Cheval Blanc à Lembach*



Collectif HUMANIS

POINTS DE VENTE

Strasbourg
Le Village du Partage
Place des Halles
Rivetoile

Schiltigheim
Halles du Scilt
Ordidocaz

VENTE EN LIGNE

Commandes et points de vente sur
soupeetoilee.humanis.org

Livraison à partir de 5L,
gratuite dès 10L
dans l'Eurométropole

Plus d'informations : 03 88 19 46 46 – 03 88 26 26 26

Recettes réalisées par les chefs étoilés et confectionnées par KIRN