Dossier de presse

2026

Soupe Etoilée



Humanis

Sommaire

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS 3

La Soupe Étoilée

Présentation. 4
Communiqué de presse 5
Les points de vente HUMANIS 7
L'affiche 8
Un projet ancré dans son territoire 9
13 éditions en chiffres. 10
Opération Solisoupe. 11

Les chefs et les soupes toutes éditions . . . . . 12 - 18

Annexes

Photos. . . . . 19 - 23
Revue de presse. . . . . 24 - 41

Partenaires 42

Contact
Alix SANCHEZ
Courriel: *sanchez@humanis.org*
Site web: *soupeetoilee.humanis.org*
Tel (fixe): **03 88 26 26 26**
Tel (mobile): **06 51 70 97 29**

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS

Créé en 1996, le collectif HUMANIS regroupe en 2026 **73** associations membres 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 **120** 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 évènementiel
- ★ 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 2025, 120 personnes en insertion ont ainsi été salariées d'HUMANIS.**

- **Vous soutenez également des projets des associations du Collectif.** Grâce à l'édition 2025 de la Soupe Étoilée, la « Bourse aux projets » a permis de cofinancer les projets de **8** associations membres.

De plus, vous avez le plaisir de déguster des recettes réalisées par des chefs étoilés alsaciens et confectionnées par notre partenaire KIRN.

Afin de retrouver l'ensemble des informations concernant l'évènement de la Soupe Étoilée, rendez-vous sur notre site dédié !
soupeetoilee.humanis.org



La Soupe Étoilée

14e Édition 2026

Communiqué de presse

La Soupe Étoilée rayonne sur le territoire alsacien.

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS vous invite à découvrir la 14e édition de la Soupe Étoilée sur la place Kléber à Strasbourg et dans différents points de vente en Alsace (du lundi 16 novembre au jeudi 24 décembre).

L'édition 2026 marque le retour de deux chefs emblématiques de l'évènement, ainsi que celui du chef Olivier NASTI du restaurant Le Chambard ayant déjà participé à la Soupe Étoilée en 2015, et la mobilisation du chef Loïc LEFEBVRE du restaurant L'Atelier du Peintre.

Lors de cette 14e édition, 4 recettes sont proposées :

- **Velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices**
  D'Alexis ALBRECHT, restaurant « Au Vieux Couvent » à Rhinau
- **Velouté de poireaux, pommes de terre et pain brûlé**
  D'Olivier NASTI, restaurant « Le Chambard » à Kaysersberg
- **Velouté de betterave façon Bortsch**
  De Loïc LEFEBVRE, restaurant « L'Atelier du Peintre » à Colmar
- **Velouté de potimarron au parmesan**
  De Pascal BASTIAN, restaurant « Le Cheval Blanc » à Lembach



La vente des soupes étoilées permet :

- **De financer les projets de solidarité des associations membres.**
- **De pérenniser les activités d'animation du Collectif et celles de notre chantier d'insertion.**

La Soupe Étoilée

Les soupes seront en vente sur le site internet dédié à la Soupe Étoilée.
soupeetoilee.humanis.org

Il sera possible d'effectuer des commandes groupées comme celles des CSE (comités sociaux et économiques) souhaitant en faire bénéficier leurs salariés par exemple.

La Soupe Étoilée 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, le savoir-faire pour la réalisation des soupes**
- **Pour Lactalis, des volumes impressionnants de lait, de crème et de beurre**
- **Pour 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 2025, 20 associations ont pu vendre la soupe pendant la période du marché de Noël.



La Soupe Étoilée

Les quatre soupes seront disponibles simultanément :

- **Sur la place Kléber, au Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg**
  Du vendredi 27 novembre au jeudi 24 décembre

- **Au Centre commercial de la Place des Halles à Strasbourg**
  Du lundi 23 novembre au mercredi 23 décembre

- **Au Centre commercial Rivetoile à Strasbourg**
  Du mercredi 25 novembre au mercredi 23 décembre

- **Aux Halles du Scilt à Schiltigheim**
  Du mercredi 18 novembre au mercredi 23 décembre

- **Au magasin Ordidocaz à Schiltigheim**
  Du lundi 16 novembre au mercredi 23 décembre

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

Vous pouvez passer commande :

- Sur le site dédié, via l'adresse : **soupeetoilee.humanis.org**
  Les commandes sont possibles **dès 5 L** (+ 7 € de livraison)
  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 14e Édition

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

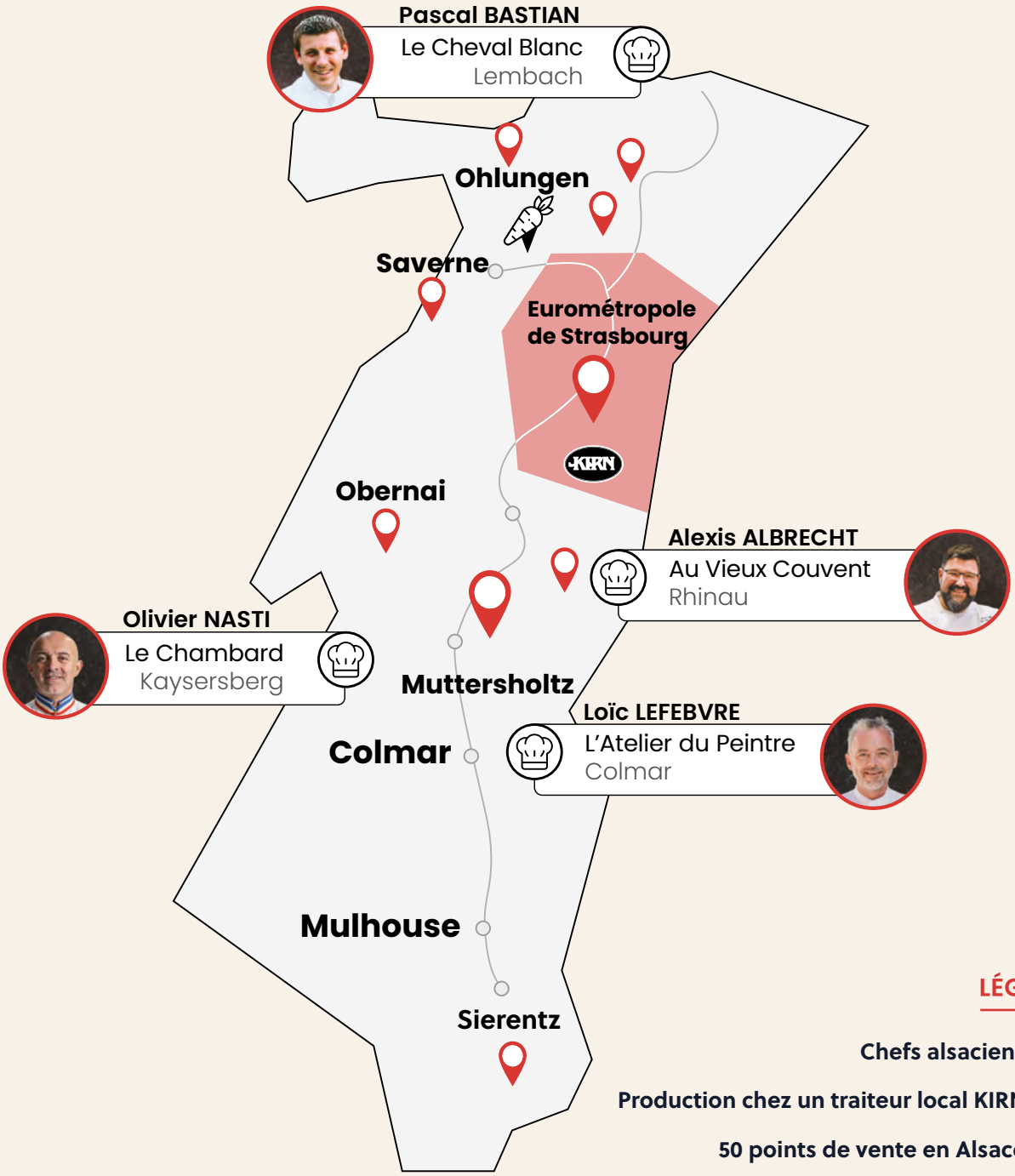
Livraison à partir de 5L,
gratuite dès 10L
dans l'Eurométropole

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

Recettes réalisées par les chefs étoilés et confectionnées par KIRN

La Soupe Étoilée

Un projet ancré dans son territoire

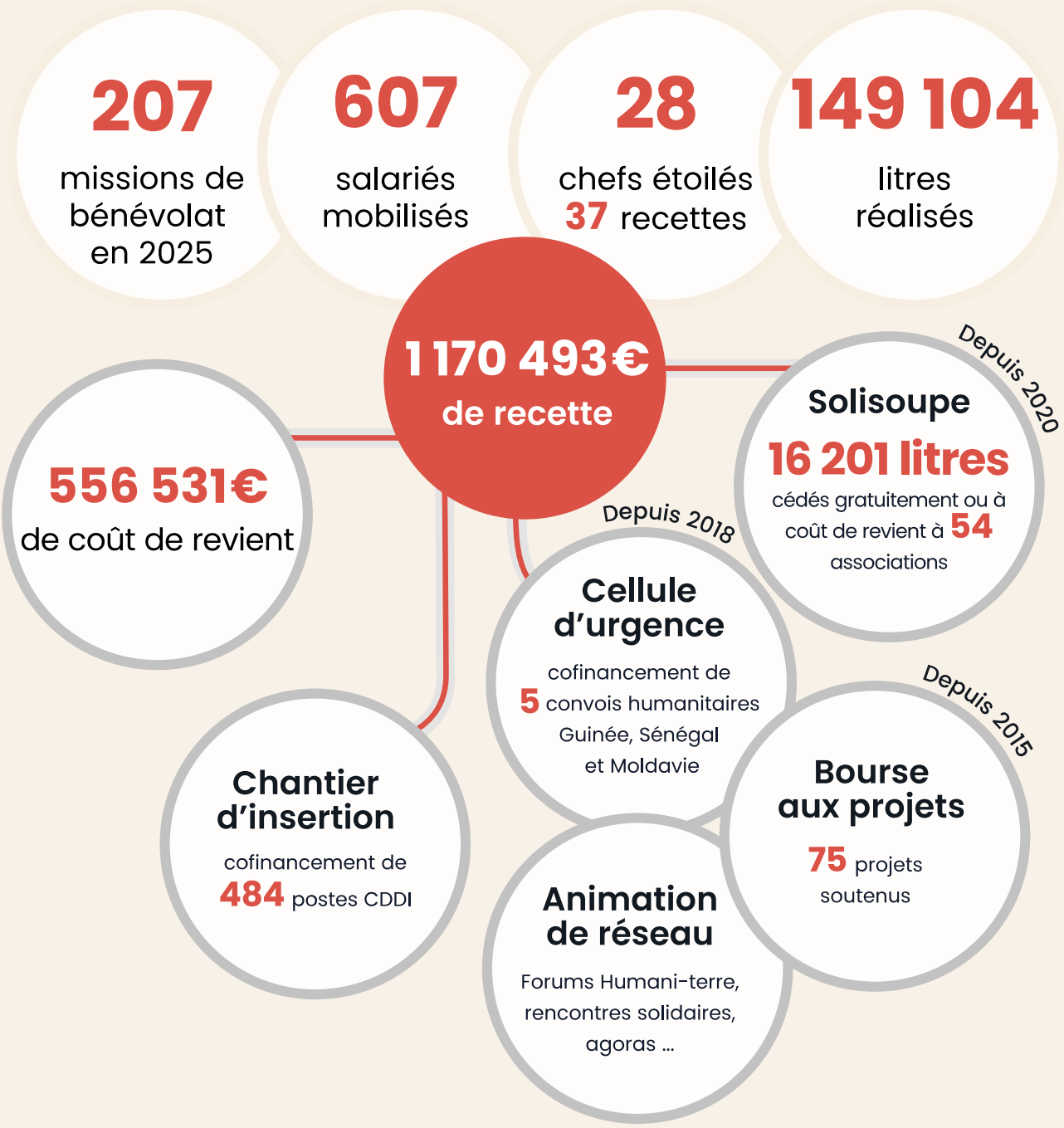


LÉGENDE

- Chefs alsaciens
- Production chez un traiteur local KIRN
- 50 points de vente en Alsace
- Matières premières provenant d'Alsace

Informations sur nos points de vente: soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/

13 éditions en chiffres (2013-2025)



La Soupe Étoilée

Opération SOLISOUPE

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

Les associations participantes peuvent également se procurer les soupes étoilées à prix coûtant. Chaque revente auprès de leur réseau génère un excédent qui contribue à soutenir des projets solidaires, ici et là-bas.

Les associations bénéficiaires de la distribution gratuite de soupe :

- **Association L'Abri**
- **Association CARITAS**
- **Association Tremplin**
- **ADOMA**
- **Association LIANES**
- **Association La Cimade**
- **Association Abribus**
- **Association ENTRAIDE**
- **Association Ithaque**



Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2026 : les chefs et les soupes de la 14e édition



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

L'édition 2025 : les chefs et les soupes de la 13e édition



Velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT

Au Vieux Couvent à Rhinau



Velouté de topinambour munster et cumin

Jean-Paul ACKER

Le Feuillage / La Cheneaudière à Colroy-la-Roche



Velouté d'une récolte d'automne

Cédric DECKERT

La Merise à Laubach



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc à Lembach

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2024 : les chefs et les soupes de la 12e édition



Velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT

Au Vieux Couvent à Rhinau



Velouté de panais coco citronnelle

Julien BINZ

Restaurant Julien BINZ à Ammerschwihr



Velouté de la terre aux aromates

Paul STRADNER

Villa René LALIQUE à Wingen-sur-Moder



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc à Lembach

L'édition 2023 : les chefs et les soupes de la 11e édition



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 DEGOURSY

De:ja à Strasbourg



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc à Lembach

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2022 : les chefs et les soupes de la 10e édition



Velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT

Au Vieux Couvent à Rhinau



Velouté vichyssois

Marc HAEBERLIN

À l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern



Velouté Crécy à l'orange et aux épices

Eric WESTERMANN

Le Buerehiesel à Strasbourg



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc à Lembach

L'édition 2021 : les chefs et les soupes de la 9e 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

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2020 : les chefs et les soupes de la 8e 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
Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim



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

Dominique RADMACHER
Chez Yvonne à Strasbourg



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN
Le Cheval Blanc à Lembach

L'édition 2019 : les chefs et les soupes de la 7e édition



Crème de céleri-rave au gingembre

Yannick GERMAIN
L'auberge au Bœuf à Sessenheim



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

Francis SCORDEL
La Carambole à Schiltigheim



Crème de champignons blancs au riesling et à l'eryngii fumé

Sébastien BUECHER
L'Auberge Frankenbourg à La Vancelle



Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN
Le Cheval Blanc à Lembach

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2018 : les chefs et les soupes de la 6e 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

Le Crocodile à Strasbourg

L'édition 2017 : les chefs et les soupes de la 5e édition



Crème DUBARRY 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

Ancien Chef étoilé et créateur - Le Crocodile à Strasbourg

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2016 : les chefs et les soupes de la 4e 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 tomme 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

L'édition 2015 : les chefs et les soupes de la 3e édition



Velouté de topinambours au curry

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc à Lembach



Velouté de potiron de la Vallée

Olivier NASTI

Le Chambard à Kaysersberg



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

Les chefs et les soupes toutes éditions

L'édition 2014 : les chefs et les soupes de la 2e 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 Puy

Marc HAEBERLIN

Auberge de l'Ill à Illhaeusern



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

Emile JUNG

Ancien Chef étoilé et créateur - Le Crocodile à Strasbourg

L'édition 2013 : les chefs et les soupes de la 1re 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 Buerehiesel à Strasbourg



Crème de céleri au gingembre

Laurent HUGUET

Le Relais de la poste à La Wantzenau



Soupe cressonnière

Emile JUNG

Ancien Chef étoilé et créateur - Le Crocodile à Strasbourg

Les éditions précédentes











Les éditions précédentes





Les éditions précédentes





Les éditions précédentes





Les éditions précédentes











Presse

STRASBOURG MAGAZINE

– 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

Place 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

Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace

- Dimanche 7 décembre 2014

DIMANCHE 7 DÉCEMBRE 2014

DNA Strasbourg

dnastrasbourg@dna.fr



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

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.

Après la soupe de patate douce, banane et cardamone de Michel Husser, chef du Cerf de Marlenheim, c'est le breuvage élaboré par le chef Guy-Pierre Baummann, 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 Haeberlin, chef de l'Auberge de l'Ill – Illaeusern 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 sont préparés chaque semaine sous la direction du traiteur Kieffer, par des bénévoles et salariés en insertion du collectif.



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

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

455 mm²

Presse

3 alsace – Samedi 5 décembre 2015

Alsace / Bas-Rhin / strasbourg

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 imposante 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 | 16:36, mis à jour le 05/12/2015 | 16:36



© Humanis

Au pied du sapin illuminé qui domine de 30 mètres la principale place de la ville, les militants du collectif Humanis se relaient tous les jours, louche en main, dans l'un des cabanons de bois du célèbre marché - davantage connu pour son vin chaud, ses décorations ou ses friandises sucrées. Dans la marmite fumante d'Humanis, quatre soupes raffinées, dont les recettes ont été élaborées par de grands chefs alsaciens, vont se succéder chaque semaine jusqu'à la veille de Noël.

A trois euros le gobelet, ou neuf euros le paquet d'un litre - conditionné sous vide -, l'opération doit contribuer à financer la rémunération de salariés en insertion, employés par des associations humanitaires. "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.

C'est la troisième fois que ces "soupes étoilées" s'installent dans le "village du partage" du marché de Noël, réservé aux organisations humanitaires. Un lieu voulu par la municipalité comme un contre-point à l'aspect mercantile de l'opération "Strasbourg, capitale de Noël", qui attire chaque année deux millions de touristes dans la capitale alsacienne. En dépit des contrôles de sécurité et des restrictions d'accès aux véhicules motorisés imposés dans la foulée des attentats de Paris, l'affluence est au rendez-vous.

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 Caroll Schmidt, l'une des bénévoles qui se relaient dans le cabanon.

Chaque année, des chefs prestigieux prêtent leur notoriété à l'opération. Olivier Nasti, du Chambard à Kaysersberg (également deux étoiles au Michelin), a imaginé un velouté de potiron. Dominique Kadmacher, 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 épluchent, 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 savoureuse! C'est la reine de l'hiver", sourit le chef Emile Jung.



L'EXPRESS – 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 Etoilée ne désemplit pas (crédit photo : Soupe Etoilée 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 Kaysesberg, 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 Etoilée.

Vianne de JALRAS

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – Décembre 2016

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 Klentz, 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

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – Mercredi 28 novembre 2018

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

Presse

LE FIGARO – Samedi 2 novembre 2019

La Soupe étoilée créée par quatre chefs étoilés, confectionnée et servie place Kléber, au Village du Partage. Pour cette 7e édition, les chefs Yannick Germain (l'Auberge au Bœuf, Sessenheim), Francis Scordel (La Carambole, Schiltigheim), Sébastien Buecher (l'Auberge Frankenbourg, 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).

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – Mardi 10 décembre 2019

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 (*).



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.

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 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 solidarité 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.

Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – [Jeudi 18 novembre 2021]

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 9e édition de son opération Soupe étoilée. Quatre chefs étoilés, le traiteur Kirn 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 maraudes », rappelle Kamran Yekrangi, 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 chalet supplémentaire ; 31 associations membres d'Humanis se partageront deux chalets, le troisième étant consacré à la vente de la soupe étoilée.



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

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 soupes 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 Yekrangi. 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 Yekrangi 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 ://soupeetoilee.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.

COZE L'AGENDA CULTUREL ALSACIEN – [Lundi 29 novembre 2021]

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 Soupevont 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)

Presse

3 alsace – Dimanche 20 novembre 2022

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 coeur du village associatif du marché de Noël de Strasbourg, et dans la cour de l'Ecole 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 Haeberlin du restaurant « l'Auberge de l'Ill » à Illhaeusern, Éric Westermann du restaurant « Buerehiesel » à Strasbourg et Pascal Bastian du restaurant « Auberge du Cheval Blanc » à Lembach ont répondu présents.

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – Lundi 21 novembre 2022

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 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

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 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'évènement, dont Éric Westermann (restaurant Buerehiesel, Strasbourg), présent dès la première édition de 2013, et Marc Haeberlin (restaurant « l'Auberge de l'Ill »), 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 Haeberlin, 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

Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace - Mercredi 15 novembre 2023

La 11e soupe étoilée du collectif Humanis est en vente ce vendredi

Le collectif Humanis vendra sa soupe étoilée au Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg, à partir du vendredi 24 novembre. Mais ce plat savoureux et solidaire, décliné en quatre versions, est déjà disponible en avant-première à Schiltigheim.

Le collectif d'associations de solidarité Humanis, basé à Schiltigheim, invite les gourmands à découvrir la 11e édition de la soupe étoilée au marché de Noël de Strasbourg et dans différents points de vente en Alsace.

L'édition 2023 marque le retour de trois chefs ayant déjà participé à l'événement et l'arrivée du chef David Degoursy du restaurant De : ja, nouvellement étoilé depuis 2023.



Le chef Alexis Albrecht viendra distribuer sa soupe étoilée au chalet d'Humanis, au marché de Noël de Strasbourg, mardi 28 novembre. Photo Jean-Christophe Dorn

Quatre recettes à découvrir

Quatre recettes sont proposées : le velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices, d'Alexis Albrecht, du restaurant Au Vieux Couvent à Rhinau ; le velouté de carottes jaunes, curry rouge et lait de coco de Romain Creutzmeyer, du restaurant Le Colbert à Strasbourg ; le velouté de pois cassé au beurre de cacao de David Degoursy, du restaurant De : ja à Strasbourg ; et le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian, de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach.

Financer les actions d'Humanis

La vente des soupes étoilées, cuisinées par le traiteur Kirn Production avec le soutien des salariés d'Humanis, permet de financer les projets de solidarité des associations membres du collectif, tout en pérennisant ses activités d'animations du collectif et le chantier d'insertion.

Des litres de soupes sont de plus offerts à des associations locales dans le cadre de l'opération Solisoupe.

Les quatre soupes pourront être achetées place Kléber, au Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg, du 24 novembre au 24 décembre, mais aussi au centre commercial de la Place des Halles du 27 novembre au 24 décembre.

Une cinquantaine de points de vente

À Schiltigheim, deux points de vente en avant-première : aux Halles du Scilt dès ce vendredi 16 novembre et jusqu'au dimanche 24 décembre ; et au magasin Ordidocaz à Schiltigheim jusqu'au 22 décembre. Les soupes seront également présentes dans plus d'une cinquantaine de points de vente du territoire, à Illkirch-Graffenstaden, Sélestat, Ittenheim… La liste est à retrouver sur Internet : https://soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente/

Les soupes étoilées sont vendues, comme l'an dernier, au prix de 10 € le litre. Le prix au gobelet est désormais de 4 € (plus 1 € de consigne) sur le stand Humanis, au marché de Noël. La contenance des gobelets est passée de 25 cl à 33 cl, à la demande de la Ville de Strasbourg.

Le projet Soupe Étoilée d'Humanis, sur les dix dernières années, c'est 24 chefs ayant proposé leur recette, 87 059 litres de soupe, 29 partenariats établis et 120 bénévoles mobilisés chaque hiver.

• **Sophie Weber**

Pour commander des soupes étoilées : https://soupeetoilee.humanis.org. Livraison gratuite dans l'Eurométropole à partir de 10 litres. Contact par téléphone au 03 88 19 46 46 ou au 03 88 26 26 26.

Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace – Vendredi 29 novembre 2024

Strasbourg

Les soupes étoilées d'Humanis de retour au village du partage

Pour la douzième année, les marmites des soupes étoilées, concoctées par des chefs alsaciens et vendues par Humanis, ont pris leurs quartiers au village du partage place Kléber, dans le cadre du marché de Noël de Strasbourg. Le collectif d'associations schilikois propose également des dizaines de points de vente partout en Alsace.



Depuis la création de la soupe étoilée en 2013, 4 103 « missions bénévoles » se sont succédé au chalet d'Humanis. Photo Thomas Toussaint

Comme chaque année, après la boule de Meisenthal, Claudine et Béatrice sont allées au chalet d'Humanis, au cœur du village du partage, place Kléber, pour acheter leur litre de soupe. Une soupe « étoilée » – velouté de sous-bois au riesling et croûtons aux épices – concoctée par Alexis Albrecht, chef cuisinier deux étoiles du *Vieux Couvent*, à Rhinau.

Une nouvelle recette du chef de la Villa Lalique

« Noël, c'est le partage et se faire plaisir », résume Béatrice, au pied du grand sapin. « Le partage », c'est la mission d'Humanis, collectif d'associations implanté à Schiltigheim, dont les bénévoles et salariés assurent la vente des savoureux veloutés, jusqu'au 27 décembre. Sur les chalets à côté, d'autres bénévoles d'associations du collectif se relaient pour vendre des produits artisanaux et alimentaires.

« Se faire plaisir », c'est déguster des soupes élaborées par les chefs étoilés locaux, Alexis Albrecht, Pascal Bastian, du *Cheval Blanc* de Lembach, et Julien Binz, du restaurant éponyme installé à Ammerschwihr. Ils ont été rejoints par l'Autrichien Paul Stradner, de la *Villa René Lalique* de Wingen-sur-Moder, avec son velouté de la terre aux aromates.

Ces quatre chefs ont transmis leur recette à l'entreprise agroalimentaire alsacienne Kirn, chargée de cuisiner quelque 14 000 litres de soupes. Sous la supervision minutieuse des maestros de la cuisine, garantit toutefois Jean-Marie Pons, coprésident d'Humanis. Tout de même, « c'est la *Champions League* de la soupe ! » sourit-il.

Les veloutés sont ensuite vendus au litre, à 11 € la poche, tout au long des festivités de Noël. La recette proposée au verre (4 €) change, elle, toutes les semaines. D'autres points de vente ont essaimé dans l'agglomération, notamment dans les centres commerciaux des Halles et Rivetoile ainsi qu'à Schiltigheim, aux Halles du Scilt, jusqu'au 24 décembre. Et à Ordidocaz, boutique d'Humanis consacrée à l'informatique, jusqu'au 23. Depuis la crise sanitaire et ses confinements consécutifs, la vente en ligne et la commande se sont également développées (*).

Bientôt un convoi humanitaire vers l'Ukraine

Petites mains de la logistique, les salariés en insertion d'Humanis vendent les soupes, assurent le ravitaillement des points, récupèrent les précieux liquides chez Kirn ou viennent nettoyer les stands. Devenus un incontournable du marché strasbourgeois, avec 101 000 litres écoulés en 11 ans, ces potages chauds font se déplacer des foules toujours plus nombreuses. Elle est bien loin l'époque où « on épluchait des légumes nous-mêmes », se rappelle Jean-Marie Pons.

Depuis 2013, 436 000 euros ont ainsi été récoltés. Cet argent sert au fonctionnement de l'association, alimente des bourses à projets pour les associations du collectif, ainsi que sa cellule d'urgence. Son dernier convoi humanitaire revient d'ailleurs de Moldavie. Et un autre est déjà prévu pour l'Ukraine.

436 000

En euros, le montant récolté par Humanis grâce aux soupes étoilées depuis leur création en 2013.

● **F.R. (avec A.B et A.T)**

*Livraison dès 5 litres (+ 7 € de livraison, livraison gratuite dès 10 litres). Commande disponible sur : soupeetoilee.humanis.org. Liste complète des points de vente : soupeetoilee.humanis.org/pointsdevente.

3 alsace – Lundi 9 décembre 2024

Depuis 12 ans, des chefs alsaciens confectionnent une recette de soupe, ensuite commercialisée dans une quarantaine de points de vente pendant la période du marché de Noël. Plus de 400.000 euros ont été récoltés depuis 2013 au profit du collectif Humanis.

Velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices de Noël signé par le chef Alexis Albrecht du restaurant Au vieux couvent à Rhinau (Bas-Rhin). Velouté de panais coco citronnelle par Julien Binz du restaurant éponyme à Ammerschwihr (Haut-Rhin) ou encore velouté de la terre aux aromates de Paul Stradner aux fourneaux de la prestigieuse villa René Lalique de Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin), etc. Chaque année, depuis 12 ans, les recettes de soupes étoilées sont aussi variées qu'alléchantes. Pour compléter l'offre 2024, à noter encore le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian de l'auberge du cheval blanc à Lembach (Bas-Rhin).

Presse

Pokaa

- Mercredi 5 novembre 2025



552

7.5k
LECTURES

par Nicolas Kaspar

publié le 5 nov 2025 à 17 h 16 min x mis à jour le 19 nov 2025 à 13 h 28 min

PARTAGEZ CET ARTICLE

552

Ce 5 novembre, Strasbourg a dévoilé le programme de *Strasbourg Capitale de Noël* version 2025. Voulant en faire un événement *« plus authentique, féérique et généreux »*, la municipalité a mis l'accent sur la solidarité, les familles et la culture, en annonçant également des animations dans tous les quartiers. Résumé du programme du dernier marché de Noël de cette mandature, qui débute le 26 novembre.

Presse

MAXI FLASH L'INFO LOCALE & POSITIVE

- Jeudi 13 novembre 2025

HUMANIS relance la Soupe Étoilée

Par **Maxi Flash** 13 novembre 2025

Partager



La Soupe étoilée rencontre chaque année un beau succès. / ©DR

Jusqu'à **Noël**, le collectif d'associations de solidarité **HUMANIS** organise la **13e édition** de la **Soupe Étoilée.** Le principe ? S'associer à des **chefs étoilés alsaciens** qui donneront vie à des **soupes uniques**, en vente toute la période des fêtes de fin d'année, au profit des actions menées par les associations **HUMANIS.**

Lors de cette nouvelle édition, **quatre recettes** seront proposées : un velouté des sous-bois au Riesling et croûtons aux épices par Alexis Albrecht du restaurant **Au Vieux Couvent** de Rhinau ; un velouté de topinambour munster et cumin par Jean-Paul Acker du restaurant Le Feuillage (**La Cheneaudière**) à Colroy la Roche ; un velouté d'une récolte autonome par Cédric Deckert du restaurant **La Merise** à Laubach ; un velouté de potimarron au parmesan par Pascal Bastian du restaurant **Auberge du Cheval Blanc** à Lembach.

Presse

L'ESSENTIEL STRASBOURG - Mercredi 19 novembre 2025

La Soupe Étoilée est servie

Rédigé par Sailesh Gya



Le stand d'Humanis sera installé, comme l'an dernier, dans le village du Partage, où passeront les chefs, à l'image d'Alexis Albrecht sur la place Kléber (Crédit : Humanis).

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace - Jeudi 20 novembre 2025

Plus de 110 associations et la 13e Soupe étoilée au Village du Partage

Pour ne pas oublier que Noël est aussi synonyme de solidarité, le Village du Partage revient au pied du grand sapin de la place Kléber, du 26 novembre au 24 décembre. Pas moins de 114 associations (contre 80 en 2024) se succéderont dans quatorze chalets pour présenter leurs engagements, récolter des dons et vendre les tant attendues soupes étoilées.



Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace

- Jeudi 20 novembre 2025

Schiltigheim

Quatre chefs mobilisés : la 13 e édition de la Soupe étoilée d'Humanis est en vente

La 13e édition de la Soupe étoilée du collectif schilikois Humanis a démarré, avec de premiers achats possibles à Schiltigheim et en ligne. Elle durera jusqu'au 24 décembre, sur la place Kléber à Strasbourg, au Village du partage, et dans une quarantaine de points de vente en Alsace.

SoW - 20 nov. 2025 à 17:00 | mis à jour le 21 nov. 2025 à 12:06 - Temps de lecture : 2 min

Ajoutez-nous à vos sources préférées



Le chef Alexis Albrecht viendra distribuer mardi 2 décembre sa Soupe étoilée au chalet d'Humanis, sur le marché de Noël des associations place Kléber. Photo Jean Christophe Dorn

Presse

made in Alsace – LA MARQUE D'UNE RÉGION, DU FABRIQUÉ EN ALSACE

- Dimanche 23 novembre 2025

LA SOUPE ÉTOILÉE 2025 : QUAND LES CHEFS ÉTOILÉS RÉCHAUFFENT LES CŒURS

Accueil » Articles » La Soupe Étoilée 2025 : quand les chefs étoilés réchauffent les cœurs

Publié le 23 novembre 2025

Le Collectif d'associations de solidarité HUMANIS a le plaisir d'annoncer le grand retour de la 13e édition de la Soupe Étoilée, l'opération gourmande et solidaire qui illumine l'Alsace chaque hiver depuis plus de dix ans. Forcément, Made in Alsace recommande le soutien…





L'ESSENTIEL STRASBOURG

- Mercredi 26 novembre 2025

3 questions à Chantal Bischoff, co-présidente d'Humanis

Rédigé par S.G.



Le village du Partage se trouve au pied du grand sapin sur la place Kléber (Crédit : S.G./archives).

Presse

DNA Dernières Nouvelles d'Alsace **- Mercredi 3 décembre 2025**

Strasbourg

Le Village du partage s'anime ce vendredi 5 décembre place Kléber pour la Journée du bénévolat

À l'occasion de la Journée du bénévolat, célébrée chaque année le 5 décembre dans le monde entier, la place Kléber se transformera en véritable cœur battant de la solidarité. Au pied du majestueux sapin, associations et bénévoles uniront leurs forces pour mettre à l'honneur l'engagement de tous ceux qui donnent de leur temps pour le bien commun.

A.K. - 03 déc. 2025 à 08:00 | mis à jour le 03 déc. 2025 à 17:17 - Temps de lecture : 2 min

Ajoutez-nous à vos sources préférées



Les différentes structures vous invitent pour la photo symbolique à 13 h, comme ici en 2024. Photo Humanis

Presse

Pokaa

- Vendredi 5 décembre 2025



Noël hors Strasbourg : gastronomie et artisanat local s'invitent aux Halles du Scilt

1.2k LECTURES

par Marie Goehner-David — publié le 5 déc 2025 à 1 h 53 min

PARTAGEZ CET ARTICLE

Envie de découvrir un marché de Noël loin de la foule strasbourgeoise, sans avoir à faire de long périple ? Les week-ends du 13 et du 20 décembre, direction les Halles du Scilt à Schiltigheim. Au programme, des stands mêlant artisanat local et gourmandise, sans oublier les animations gratuites pour les enfants. On vous détaille tout ça.

eu!radio

- Mercredi 10 décembre 2025

La soupe étoilée, une recette solidaire au marché de Noël

MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2025 · 3 MINUTES



Le stand de la soupe étoilée au Village du Partage du marché de Noël, Place Kléber, à Strasbourg, le 2 décembre 2025. © Antoinette Benoit

Pour sa 13e édition, la **Soupe Étoilée** revient du 19 novembre au 24 décembre au **marché de Noël** de la Place Kléber à Strasbourg. Chaque semaine, les chefs étoilés alsaciens Alexis Albrecht, Jean-Paul Acker, Cédric Deckert et Pascal Bastian se relayeront pour faire découvrir leur création, allant du velouté de topinambour munster et cumin à la soupe de potimarron au parmesan.

Organisé par le collectif **Humanis**, créé en 1996 et regroupant 80 associations actives dans la solidarité, ce projet permet de **financer** des **actions locales et internationales**, comme l'accès à l'eau potable et l'assainissement en Europe de l'Est. Depuis sa création en 2013, la Soupe Étoilée a rassemblé 27 chefs étoilés et vendu des milliers de litres de soupe, faisant de cette initiative un rendez-vous culinaire et solidaire incontournable du marché de Noël

Partenaires

NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN
DANS L'ORGANISATION DE CET ÉVÈNEMENT.

Strasbourg.eu
eurométropole

KIRN

PRÉSIDENT
Professionnel

GEORGES COLIN
ÉPICES . PLANTES AROMATIQUES . CONDIMENTS

INDUSTRADE

CAISSE D'EPARGNE
Grand Est Europe

Ubipack

Les Halles du Scilt
gourmandes et culturelles
SCHILTIGHEIM

Village du Partage

PLACE DES HALLES

rivetoile

Humanis

7 rue du Héron 67300 Schiltigheim
03 88 26 26 26