Revue de presse

Défilé de mode Éthique (17 avril 2015)

Lundi 20 avril 2015

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

STRASBOURG Avec Humanis et un collectif d'associations

«De l'éthique à l'étiquette» défile

Jade Seyller, tout sourire à l'idée de défiler pour la bonne cause. PHOTO DNA – LOLA RIEHL

Le collectif « De l'éthique à l'étiquette » organisera un défilé de mode caritatif, ce vendredi 17 avril. Des étudiants en commerce du lycée Émile Mathis joueront les mannequins sur le podium de l'église Saint-Pierre-le-Vieux.

« POUR MOI C'EST tranquille, zen », soutient Adel lorsque sa professeure en section Commerce au lycée Émile Mathis, Madame Chantal Locatelli, lui demande s'il est stressé à l'idée de défiler avec ses camarades. Le jeune homme, comme une petite vingtaine d'élèves, a relevé le défi pour la bonne cause : soutenir bénévolement le collectif « de l'éthique à l'étiquette », qui se bat pour améliorer les conditions de travail des petites mains de l'industrie textile dans les pays asiatiques.

L'événement, également piloté par le collectif d'associations strasbourgeoises Humanis, a pour vocation d'alerter l'opinion publique sur ces entreprises prêtes à tout pour produire au moindre coût, quitte à mettre en danger des vies humaines. Comme l'explique André Schwartz, administrateur à Humanis et référent du projet : « L'effondrement du Rana Plaza, en avril 2013, n'a fait que confirmer ces actes déplorables ».

L'accident, l'écroulement d'un bâtiment de confection de vêtement en mauvais état au Bangladesh, avait conduit à la mort de 1 127 ouvriers employés par les plus grandes industries textiles occidentales.

Alors, pour présenter d'autres alternatives à l'habillement que l'achat dans des enseignes à petit prix, ce projet de défilé de mode éthique a émergé.

Et tous se sont rassemblés pour qu'il ait tout d'un vrai. Les jeunes mannequins seront coiffés, maquillés et apprêtés par des étudiants bénévoles en formation à l'école européenne de beauté et porteront les créations d'une styliste reconnue et fondatrice de la marque Aranel, Caroline Lindenlaub. Des pièces confectionnées en laine d'Ardèche, chanvre et soie : « Les tissus industriels ne m'intéressent pas », dévoile-t-elle.

Qualité et esthétique

D'autres habits encore seront fournis par les associations Vêtis ou Macha'E Wayra, fruit d'un partenariat franco-bolivien pour la valorisation du commerce d'alpaga. Des ensembles de qualité, et esthétique, qui plus est. Jade Seyller, l'une des modèles confie, avant de défiler dans sa tenue aux teintes turquoise : « Si je l'avais vue en magasin, j'aurais pu l'acheter ».

Côté accessoires, certains des sacs à mains seront fournis par la coopérative GAFREH, une coopérative de femmes du Burkina Faso qui recycle des sachets en plastique pour en faire de véritables objets du quotidien féminin. D'autres commerçant encore seront présents, tels qu'Artisans du Monde, Concept Fibres & Formes et la Bohémia, boutique ethnique en ligne.

Le défilé sera suivi d'un débat public avec différents professionnels du textile, ainsi qu'avec les acteurs du projet novateur. ■

ELISABETH VETTER

› Le vendredi 17 avril, à 18h, à l'église Saint-Pierre-le-Vieux de Strasbourg, au croisement de la rue du 22-Novembre et de la Grand-rue. Entrée libre. Accès tram lignes B ou F : arrêt Alt Winmärik-Vieux-Marché-aux-Vins. Plus d'informations au ✆03 88 26 26 26 ou sur http://www.questlamoinschere.org/ou www.humanis.org

Fin prêts pour le podium

› **Chantal Locatelli**
Cette professeure au lycée Mathis n'a pas eu de mal à motiver ses élèves. « Ils sont emballés à l'idée du défilé », confie-t-elle. Encore quelques répétitions et ils seront fin prêts pour le podium. PHOTOS DNA – LOLA RIEHL

› **Adel Abdalaoui**
« Moi, je n'appréhende pas », souligne Adel Abdalaoui, confiant, en pensant à vendredi prochain. Il troquera son jogging et baskets pour un costume et des chaussures de ville, le temps d'un passage.

› **Emma Cajelot**
Une longue robe bleue, sertie de plumes. La timide Emma est la plus gâtée question tenue. « J'effectuerai trois passages », explique l'adolescente, déjà coquette, « et moi non plus, je n'ai pas peur ».

Mercredi 15 avril 2015

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

STRASBOURG Défilé de mode éthique

Choisir ses vêtements autrement

Vendredi, les lycéens d'Émile-Mathis s'essayaient à un défilé de mode éthique, organisé par le collectif d'associations Humanis.

Les tenues se succèdent sur le long podium qui traverse l'église St-Pierre-le-Vieux. À chaque fois, un tonnerre d'applaudissements vient saluer le travail de la styliste Caroline Lindenlaub et des lycéens de l'École européenne de beauté de Schiltigheim.
La particularité de ce défilé : ne présenter que des vêtements « éthiques et équitables », qui respectent à la fois l'environnement et les conditions de travail des ouvriers de l'industrie du textile.

« Sensibiliser les gens aux dérives de la mondialisation »

Le collectif national *De l'éthique sur l'étiquette* essaie de « sensibiliser les gens aux dérives de la mondialisation ». Selon André Schwartz, coordinateur de l'événement, la plupart des grandes marques font appel à des ateliers de sous-traitance en Asie ou ailleurs, en choisissant souvent « celui qui propose le prix le plus bas, au détriment des conditions salariales ».
En mars dernier, une nouvelle loi a instauré un « devoir de vigilance » pour les multinationales, à l'égard de leurs sous-traitants. Un premier pas contre l'exploitation des ouvriers, qui arrive deux ans après le drame du Rana Plaza au Bangladesh.
Cependant, rien, aujourd'hui, ne permet de garantir aux travailleurs un « salaire vital » pour vivre dignement.
Pour André Schwartz, le problème vient avant tout des bénéfices que se font les grandes marques : environ 12 % de marge, alors que « le salaire de l'ouvrier ne représente que 1 % du prix du produit ». Pour cette raison, l'association Humanis invite le consommateur à prendre ses responsabilités, en devenant « Consom'acteur ».
Un site peut le guider dans ses achats : http ://quiestlamoinschere.org/ ■

JU.W.

Un défilé varié : des tenues de tous les jours aux robes de soirée. PHOTO DNA

La Semaine de la Solidarité Internationale (14 au 22 novembre 2015)

La Semaine de la solidarité internationale
www.lasemaine.org
Du 14 au 22 novembre 2015 - 18e édition

Mercredi 11 novembre 2015

L'ALSACE Mulhouse

SOLIDARITÉ

Une semaine pour aider plus loin

La 18e édition de la Semaine de la solidarité a lieu du 14 au 22 novembre avec une conférence en préambule le 13 au soir. Au programme, le Népal, la place des jeunes dans la solidarité et la présentation de nombreuses associations.

Isabelle Lainé

« La Semaine de la solidarité a plusieurs objectifs. Elle permet de faire connaître les actions menées par les différentes structures et associations, elle permet un échange entre ces acteurs et elle peut aussi faire naître des vocations. » Pour présenter cette 18e édition de la Semaine de la solidarité, Anne-Catherine Goetz, adjointe au maire de Mulhouse, chargée notamment des relations internationales, était comme chaque année entourée des organisateurs des différents rendez-vous qui auront lieu du 13 au 22 novembre.

La semaine débutera par une conférence sur le thème « Comment reconstruire au Népal ? », animée par deux témoins qui connaissent très bien ce sujet. En plus de Xavier Genot, architecte de l'urgence, qui intervient notamment pour la Croix-Rouge après les grandes catastrophes, se trouvera Jean-Louis Hans, de l'association Keta Keti. *« J'étais sur place lorsqu'il y a eu le séisme »*, explique-t-il. Le président d'honneur de l'association a servi de relais pour mettre en place des secours d'urgence. *« Nous sommes allés dans les villages pour apporter du riz et des bâches. Il y a eu vingt actions en dix jours. »*

Également photographe, Jean-Louis Hans a rapporté des images de cette tournée népalaise qui sont présentées à la Cour des Chaînes pendant toute la durée de la Semaine de la solidarité.

Samedi, pour le lancement officiel, des animations auront lieu de 14 h à 17 h, rue du Sauvage. Organisé par le collectif Humanis, qui regroupe une centaine d'associations en Alsace, ce rendez-vous suivra le thème de la transmission des savoirs.

Les principaux acteurs de la Semaine de la solidarité à Mulhouse ont présenté leur programme tout en découvrant l'exposition de Jean-Louis Hans sur le Népal. Photo L'Alsace/I.L.

Les actions des jeunes

« On ne peut pas continuer le repli sur soi. Cette semaine est là pour montrer l'engagement des citoyens », note Danièle Jouannot pour le collectif. *« Avec les stands, les jeux et les animations qui seront mis en place samedi, nous pourrons créer un lien entre le public et les associations. »*

Un autre moment fort aura lieu le vendredi 20 au Carré des associations. *« Nous menons plusieurs actions avec le conseil municipal des enfants, le conseil des ados et le conseil des jeunes »*, explique Pierre Hirlemann, responsable du secteur jeunesse. À l'occasion de la Semaine de la solidarité, les conseillers enfants exposeront les dessins racontant leur projet humanitaire dans le village d'Akpadeyi au Togo, en partenariat avec l'association Mi Lé Novissi.

Les ados présenteront leur projet de confection de trousses scolaires, réalisées en collaboration avec des seniors de la section patchwork de la Maison du temps libre et un lycée professionnel de Mulhouse.

Les jeunes ont, quant à eux, prévu une exposition en lien avec leur projet à Ban Na Teui au Laos, en partenariat avec l'association Alsace Laos-Hong Hienne Bane Hao. Une rencontre est prévue autour de ces trois projets entre 17 h 30 et 20 h.

Y ALLER Vendredi 13 novembre de 19 h 30 à 21 h, conférence « Comment reconstruire au Népal ? À la Cour des Chaînes, rue des Franciscains.
Samedi 14 novembre de 14 h à 17 h, lancement de la semaine rue du Sauvage.
Mercredi 18 novembre de 19 h à 21 h, rencontres et débats sur le thème des solidarités transnationales.
Jeudi 19 novembre de 20 h à 22 h 30, projection : « le Ladakh, les hauts plateaux himalayens », au Carré des associations, avenue de Colmar.
Vendredi 20 novembre de 17 h 30 à 20 h, rencontre autour des projets solidaires : paroles d'enfants, au Carré des associations.
Du 14 au 22 novembre, exposition photos sur le Népal, à la Cour des Chaînes.

Jeudi 12 novembre 2015

DNA DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

DNA MULHOUSE JEUDI 12 NOVEMBRE 2015 40

SOLIDARITÉ INTERNATIONALE Du 14 au 22 novembre, une semaine pour faire connaître les actions engagées

Pour un monde plus juste

Dépasser les idées reçues, échanger, s'interroger sur ce qu'on peut faire pour rendre le monde plus solidaire, tels sont les objectifs de la semaine de la solidarité internationale et du développement durable. Mulhouse y participe depuis des années, en parallèle à d'autres actions engagées sur le long terme et tout au long de l'année.

Tous les jours, des bénévoles, des salariés s'impliquent dans des projets de solidarité internationale ; des citoyens tentent de promouvoir des relations nord-sud plus justes. C'est pour valoriser ces engagements que la semaine de la solidarité internationale et du développement durable a été créée.

Des associations aux collectivités territoriales, en passant par les organisations non gouvernementales, les écoles, les universités, les acteurs de l'éducation populaire, culturels, les MJC, les syndicats, comités d'entreprise... la semaine fédère tous ceux qui agissent pour la solidarité internationale.

L'événement de lancement de la semaine, à Mulhouse, aura lieu le **vendredi 13 novembre** avec une conférence organisée par la Ville de Mulhouse, à la Cour des Chaînes, au 13 rue des Franciscains, de 19 h 30 à 21 h (réservations conseillées au ✆ 0369777732), sur le thème : « Comment reconstruire au Népal », après les séismes qui ont secoué le pays au printemps.

Cette conférence se voudra davantage un temps d'échanges entre différents acteurs œuvrant sur place dans le domaine de la santé, de la construction, avec notamment la Croix Rouge, le Strasbourgeois architecte de l'urgence, Xavier Genot et les bénévoles de l'association Keta Keti Népal, dont son président honoraire, Jean-Louis Hans, qui se trouvait sur place au moment du premier séisme et qui est ensuite resté sur place pour participer à l'aide d'urgence.

On pourra d'ailleurs visiter à la Cour des Chaînes son exposition de photos prises à ce moment-là, dans la dizaine de villages où il a participé à une vingtaine d'opérations d'intervention d'urgence **(du 14 au 22 novembre, de 13 h à 18 h).**

L'ENGAGEMENT DE LA VILLE

« Pour contribuer à réduire les inégalités nord-sud, Mulhouse a fait le choix dans les années 1990, de développer des opérations de coopération décentralisées », rappelle Anne-Catherine Goetz, adjointe au maire en charge des relations et de la coopération internationale.

Trois opérations ont été engagées : avec la commune rurale de Sofara-Fakala au Mali pour améliorer les conditions de vie des habitants, relations en stand-by pour l'instant, pour des raisons de sécurité, dans ce pays en guerre ; avec la ville d'El Khroub en Algérie, axée sur les échanges de pratiques administratives ; et avec la commune urbaine de Majunga à Madagascar, où un travail de gestion des déchets a été engagé.

Ainsi, chaque année, la Ville participe à la semaine de sensibilisation à la solidarité internationale, en s'efforçant de faire participer la société civile, et notamment les acteurs associatifs auxquelles elle apporte son soutien tout au long de l'année.

Avec Humanis

Pour la première journée de la semaine de la solidarité internationale, le collectif Humanis sera présent dans la rue du Sauvage à Mulhouse le **samedi 14 novembre**, avec des stands, des expositions, des animations, des jeux interactifs... le tout sur le thème de la transmission des savoirs.

« Le collectif Humanis regroupe au plan national quelque 106 associations actives, dont une quinzaine à Mulhouse où le collectif a une antenne depuis trois ans au Carré des Associations », explique sa vice-présidente Danièle Jouannot.

Le **mercredi 18 novembre**, c'est l'équipe de la Fabric'à Projets qui organise à la table de la Fonderie rue du Manège, de 19 h à 21 h, une soirée sur « La solidarité transnationale et l'économie solidaire », pour poser des questions comme : la solidarité doit-elle être à sens unique, du nord au sud ou prendre en compte la notion du don et contre-don ? Les projets ne doivent-ils pas donner naissance à des activités économiques permettant de pérenniser la démarche ? Ou bien l'économie solidaire est-elle une réponse à nos questionnements ? (Participation libre, réservation conseillée ✆ 0389462274 ; www.table-fonderie.fr).

Le **jeudi 19 novembre**, l'association Mola Pola proposera un diaporama « Le Ladakh, les hauts-plateaux himalayens », au Carré des Associations, avenue de Colmar de 20 h à 22 h 30.

Et le **vendredi 20 novembre**, c'est une rencontre autour de projets solidaires, paroles d'enfants qui aura lieu de 17 h 30 à 20 h au Carré des Associations, avenue de Colmar. Pierre Hirlemann, responsable du secteur actions jeunesse de la Ville annonce que ce seront les jeunes élus du conseil municipal des enfants, du conseil des ados et du conseil des jeunes qui présenteront leurs actions.

Les deux plus jeunes groupes travaillent avec une association togolaise, les écoliers pour aider à acquérir les fournitures scolaires pour les enfants de ce village ; et les collégiens pour réaliser des trousses pour cette même association.

Avec Humanis depuis l'an passé

L'an passé, une dimension supplémentaire avait été apportée avec le collectif Humanis, en incitant les Mulhousiens à voter pour « leur monde meilleur », à travers l'enquête mondiale des Nations Unies pour connaître les priorités des citoyens pour construire un monde meilleur en éradiquant la très grande pauvreté, chacun ayant la possibilité de participer à l'élaboration du nouvel agenda de développement 2015-2020, en choisissant ses priorités parmi 16 propositions plus une ouverte.

L'adjointe Anne-Catherine Goetz (toute habillée de noir avec un gilet gris), entourée des acteurs de cette semaine de la solidarité internationale mulhousienne. PHOTO DNA - MICHÈLE MARCHETTI

Des jeunes engagés

Les lycéens et les jeunes adultes s'attachent eux à réaliser un projet solidaire avec le Laos où ils ont aidé à la construction d'un centre de formation agricole en agriculture biologique, à un centre piscicole et où ils participent actuellement à la construction d'un centre sportif dans le groupement scolaire du village.

Un engagement dès le plus jeune âge, mis ainsi en valeur et « qui permettra peut être de sensibiliser d'autres jeunes ou des adultes qui voudront eux aussi réaliser des actions pour des relations nord-sud plus justes ». Car en ces temps difficiles où les réfugiés affluent vers les pays industrialisés, ou plus sûrs que le leur, l'adjointe Anne-Catherine Goetz estime que « c'est en améliorant leur vie sur place qu'on permettra aux ressortissants de chaque pays de vouloir rester chez eux ». Et cette semaine de la solidarité internationale et du développement durable permettra « de favoriser les échanges et peut-être de faire naître des vocations, pour aller vers toujours plus de solidarité ». Vaste programme. ■

M.M.

Le Village du Partage (27 novembre au 24 décembre 2015)

Soupe Etoilée

Jeudi 10 décembre 2015

L'EXPRESS

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

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 | 16:35

© 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 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 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... 600 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 ouverainel C'est la reine de l'hiver", sourit le chef Emile Jung.

Humanis
@Assohumanis
Follow

1ère Soupe étoilée 2015 "Velouté de topinambour au curry" par le chef Pascal BASTIAN #Strasbourg #Soupeétoilée #Noel
5:51 PM - 27 Nov 2015

Magazine Strasbourg Capitale de Noël 2015

LES ACTIONS DU CŒUR

La soupe étoilée «Quand l'art culinaire, le culte de la qualité et la solidarité se rejoignent...»

Le collectif Humanis, vous invite à découvrir une soupe originale créée par l'un des grands chefs d'Alsace. Chaque semaine de l'Avent, un nouveau chef et une nouvelle recette permettent aux visiteurs, en toute gourmandise, de soutenir la création de plus 60 postes d'insertion pour les associations humanitaires alsaciennes.

Au menu :
- Velouté de topinambours au curry de **Pascal Bastian** (Le Cheval Blanc** à Lembach)
- Velouté de potiron de la Vallée, recette d'**Olivier Nasti** (Le Chambard** à Kaysersberg)
- Crème de chou-fleur au pain d'épices et yuzu, recette de **Dominique Radmacher** (Chez Yvonne à Strasbourg)
- Velouté de coco blanc au paprika, recette d'**Emile Jung** (ancien chef *** du Crocodile à Strasbourg).

▶ **Du 27 novembre au 24 décembre,** et tous les vendredis présence du chef créateur de la soupe de la semaine au Village du Partage

Vendredi 27 novembre 2015

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Les soupes étoilées d'Humanis sont de retour

Pour la troisième année consécutive, Humanis propose sur son stand de la place Kléber des soupes gastronomiques élaborées par quatre chefs de renom. Une délicieuse manière de soutenir les actions du collectif tout en soignant ses papilles.

Émile Jung participe à « La soupe étoilée » depuis la première édition. Il signe cette année un velouté de coco blanc au paprika. PHOTO archives DNA - Marc ROLLMANN

Cette année encore, Humanis réinvente à sa manière le calendrier de l'avent, avec non pas un chocolat par jour mais une soupe par semaine. Et quelle soupe ! Les délicieux breuvages proposés au stand du collectif installé au village du partage sont signés par des grands chefs de la région : des recettes sans viande et sans gluten qu'ils ont élaborées spécialement, cédées aux bénévoles – secrets de fabrication inclus – et que les gourmands pourront bientôt reproduire à la maison.

Au casting de l'édition 2015 de « La soupe étoilée », on trouve Dominique Radmacher, chef de Chez Yvonne, et sa crème de chou-fleur au pain d'épices et yuzu (du vendredi 11 au jeudi 17), Olivier Nasti, chef du Chambard de Kaysersberg, qui signe un velouté de potiron de la Vallée (du vendredi 4 au jeudi 10 décembre), et Pascal Bastian, chef au Cheval Blanc à Lembach, dont le velouté de topinambours au curry est à déguster dès aujourd'hui et jusqu'à jeudi. Engagé depuis le début dans cette opération, l'ancien chef étoilé du Crocodile Émile Jung clôturera cette édition avec un velouté de coco blanc au paprika servi du vendredi 18 au jeudi 24 décembre.

Sur place ou à emporter

Comme les années précédentes, les soupes peuvent être achetées 3€ au gobelet ou 9€ au litre conditionné sous vide (pour une préparation au bain-marie qui garantit de préserver toutes les saveurs). L'opération ayant fait un triomphe l'année dernière, avec pas moins de 3 600 litres vendus, le collectif table cette année sur plus de 4 000 litres.

Réalisés par des professionnels et des bénévoles dans les cuisines du traiteur Kieffer, avec des ingrédients fournis gracieusement par les partenaires d'Humanis (la Sapam et Alsace-Lait), ces potages ont la double ambition de ravir les papilles et de soutenir les actions de solidarité du collectif. À travers la bourse au projet, qui sera cette année tournée vers l'accès des enfants à l'instruction, et le financement à l'année d'une quinzaine de postes d'insertion au sein d'Humanis.

Les recettes des années précédentes sont à retrouver sur www.humanis.org

Vendredi 4 décembre 2015

L'ALSACE Mulhouse

SOLIDARITÉ

Se rassembler autour d'une « soupe étoilée »

L'association Humanis propos, pour la troisième année, des soupes inventées par des chefs étoilés alsaciens dans le Village du Partage du marché de Noël de Strasbourg. Les revenus de cette vente financeront des projets de réinsertion professionnelle. L'année dernière, 15 postes ont été pourvus pendant un an grâce à l'opération.

Manon Monnier

C'est un calendrier de l'avent gourmand que propose l'association Humanis avec son opération « Soupe étoilée ». Cette semaine, les Strasbourgeois ont pu goûter le velouté de topinambours au curry signé Pascal Bastian. Olivier Nasti proposera son velouté de potiron de la vallée du 4 au 10 décembre et, pour les deux dernières semaines de l'avent, la crème de chou-fleur au pain d'épices et yuzu de Dominique Radmacher (du 11 au 17) et un velouté de coco blanc au paprika (du 18 au 24) seront également mis en vente, au gobelet ou en poche d'un litre.

« C'est le dernier assaisonnement qui donne de la respiration au potage », estime Émile Jung, ancien chef étoilé du Crocodile. Originaire de Masevaux, le septuagénaire reste *« le pilier »* du projet « Soupe étoilée », confie Monique Berthelon, chef du projet. Au marché de Noël de Strasbourg, il connaît tout le monde. Et il encourage le projet d'Humanis depuis ses débuts : *« C'est une chance de faire quelque chose pour les autres, c'est gratifiant. »* Il accorde à la soupe une grande valeur car *« celui qui fait son potage, c'est celui qui cuisine pour les siens, qui aime sa famille »*.

L'ancien chef du Crocodile, Émile Jung, participe au projet Humanis « Soupe étoilée », qu'il servira aussi au marché de Noël de Mulhouse du 18 au 24 décembre.
Photo L'Alsace/Dominique Gutekunst

« Au-delà des goûts »

Le stand de la place Kleber a pour but de réunir ceux qui aiment *« goûter »*, mais aussi de *« rassembler au-delà des goûts »*, précise la chef du projet. Sans gluten et sans viande, ces soupes devraient satisfaire toutes les papilles. Dans un marché de Noël sous tension, le stand se veut accueillant et veut aussi faire découvrir la soupe gastronomique aux touristes.

L'année dernière, 900 litres de soupe ont été cuisinés chaque semaine dans les laboratoires du traiteur Kieffer, qui prête gratuitement ses locaux et le matériel, et propose l'aide de ses salariés pour épauler les bénévoles à éplucher les légumes et les assister dans la préparation des potages. L'association Humanis, qui fêtera l'année prochaine ses 20 ans, attend encore beaucoup de monde cette année. Les partenaires alsaciens, qui ont offert tous les produits au profit de l'organisation, comme la Sapam, Kieffer ou Alsace Lait, ont été *« indispensables à la réussite du projet »*, souligne Monique Berthelon, qui ajoute que *« la totalité des revenus sera consacrée à l'insertion professionnelle des personnes sans emploi chez Humanis »*.

Victime de son succès, l'opération « Soupe étoilée » s'invite également au marché de Noël de Mulhouse, où l'on pourra goûter les veloutés d'Olivier Nasti, du 12 au 17 décembre, et d'Émile Jung, du 18 au 24.

CONTACTER Tél. 03.88.26.26.26 ; site internet : www.humanis.org