

Soupe étoilée 2018



MERCREDI 28 NOVEMBRE 2018

STRASBOURG Marché de Noël

Des étoiles plein la soupe



C'est la soupe du chef Alexis Albrecht qui est en vente cette semaine au Village du partage, place Kléber. PHOTO DNA - JEAN CHRISTOPHE DORN

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 Bis-

choff, 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. ■

Robin DUSSENNE

» 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

JEUDI 20 DÉCEMBRE 2018

SOLIDARITÉ

Une soupe d'un chef étoilé à déguster au marché de Noël

Dans le cadre de la sixième Soupe étoilée, le collectif d'associations de solidarité Humanis propose à tous de déguster un velouté de potimarron à la liqueur de châtaigne et aux pignons de pin torréfiés de Frank Pelux, le chef du Crocodile (le meilleur restaurant du monde selon TripAdvisor), dès 17 h ce jeudi. Dans le village du partage au sein du marché de Noël, au pied du sapin, place Kléber. 3 € le bol, 9 € le litre.

Infos : facebook.com/soupe.etoilee



VENDREDI 21 DÉCEMBRE

Franck Pelux, un chef étoilé pour la soupe étoilée du marché de Noël de Strasbourg



Franck Pelux a trouvé « tout naturel » de prendre la suite d'Emilie-Jane en apportant à son tour son concours à la Soupe étoilée d'Humanis, dont son illustre prédécesseur au Crocodile a été l'un des initiateurs. PHOTO DNA – JEAN-CHRISTOPHE DORN

Servie pour la sixième année consécutive au Village du partage du marché de Noël à l'initiative et au profit du collectif Humanis – sur une idée, déjà, de Monique Berthelon –, la Soupe étoilée a elle aussi accueilli sa star jeudi dans son chalet de la place Kléber. En fin d'après-midi, le finaliste de l'émission Top Chef en 2017 Franck Pelux, qui a repris les rênes du Crocodile avec le succès que l'on sait – l'institution de la rue de l'Outre, une étoile Michelin, a récemment été élu meilleur restaurant gastronomique du monde par le site TripAdvisor –, est venu servir son velouté de potimarron à la liqueur de châtaigne et pignons de pin torréfiés. Comme celles des trois autres chefs qui l'ont précédé cette année, sa recette permettra à Humanis de financer ses chantiers d'insertion dans l'informatique et la logistique, qui remettent chaque année sur les rails 70 à 80 personnes ayant traversé des difficultés judiciaires ou sociales.