# Revue de presse 2019

## Forum HUMANI-TERRE

DNA DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

**STRASBOURG** Samedi 1er et dimanche 2 juin

# Le Forum Humani-Terre investit le Pavillon Joséphine

**Il ne s'était plus tenu à Strasbourg depuis 2011. Organisé par le collectif d'associations de solidarité internationale Humanis, le Forum Humani-Terre fait son grand retour et s'installe ces samedi 1er et dimanche 2 juin au Pavillon Joséphine. Une trentaine d'associations sont attendues.**

**ELLES SONT TOUTES** porteuses de projets solidaires, sur le plan local ou international. Certaines font de l'alphabétisation à Strasbourg, d'autres s'engagent au profit des enfants au Cambodge ou aident à construire des dispensaires au Bénin. « Agir ici et là-bas » : tel est le fil conducteur du 14e Forum Humani-Terre, qui se tient ce week-end au Pavillon Joséphine. Une initiative du collectif Humanis, qui regroupe une centaine d'associations alsaciennes et quelques antennes d'ONG nationales. « Le retour de ce forum était une demande forte des associations. Même si beaucoup sont présentes à la Rentrée des associations, elles avaient besoin de se retrouver dans un lieu plus intimiste, pour échanger entre elles et pour présenter leurs actions et projets au public », analyse Jean-Marie Pons, coprésident du collectif Humanis.

Deux jours durant, les visiteurs auront tout loisir de plonger au cœur de la solidarité locale et internationale en allant rencontrer des porteurs de projets. Deux tables rondes sont prévues. Samedi à 18 h, « Parlons engagement » évoquera les différentes façons de s'engager, que l'on soit jeune ou retraité, en quête de missions ponctuelles ou régulières, en France ou à l'étranger. Dimanche à 15 h, dans le cadre de la Journée internationale du tourisme responsable, *Réagir ensemble* et *Strass'Iran* présenteront les voyages solidaires qu'elles proposent.

Un espace engagement permettra d'avoir accès à des offres d'emploi, de volontariat ou de bénévolat. Un espace enfants est par ailleurs prévu, avec animations et jeux solidaires à la clé pour les plus petits.

### Brunch du monde dimanche

Tout au long du week-end, danses, contes, projections, concerts et conférences se succéderont. L'occasion d'écouter des contes népalais (samedi à 14 h), indiens (samedi à 16 h 30) ou sénégalais (dimanche à 13 h 30) ; de découvrir les danses du Cambodge (samedi à 16 h), d'Inde (dimanche à 16 h) ou du Honduras (samedi à 19 h 30 et dimanche à 12 h) ; d'écouter un concert de slam (samedi à 17 h) ; ou encore de s'intéresser à « L'implication de l'État français dans le génocide du Rwanda » (samedi à 13 h 30)…

**Jean-Marie Pons, coprésident du collectif Humanis.** PHOTO DNA - FRANCK DELHOMME

À noter encore que dimanche de 11 h à 15 h, un brunch du monde (payant) concocté par les associations du collectif régalera les becs sucrés et salés d'une kyrielle de spécialités, allant du thiakry (un mélange de couscous, de mil et de yaourt) aux fatayas (des chaussons de viande pimentés), en passant par du thé népalais ou du jus de bissap. Tout un voyage… ■

V.W.

▶ **Forum Humani-Terre, samedi 1er juin de 12 h à 20 h et dimanche 2 juin de 11 h à 18 h au Pavillon Joséphine, parc de l'Orangerie à Strasbourg. Entrée libre. Brunch : 20 €/adulte, 17 €/étudiant et 10 €/enfant. Plus d'infos et réservations : www.humanis.org**

DNA DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

**DIMANCHE 2 JUIN 2019**

**ORANGERIE** Pavillon Joséphine

# Solidarités d'ici et d'ailleurs au Forum Humani-Terre

**Organisée par le collectif Humanis, la 14e édition du Forum Humani-Terre regroupe une trentaine d'associations actives dans le domaine de la solidarité ce week-end au Pavillon Joséphine. Un grand brunch du monde y est proposé ce dimanche.**

**ILS ONT TOUS UNE CAUSE** à défendre qui leur tient à cœur… Hubert Drogue et son épouse Nicole se sont engagés pour le Cambodge, avec l'association « Pour un sourire d'enfant », dont ils gèrent l'antenne Alsace-Lorraine. À Phnom Penh, Siem Reap et Sihanoukville, l'association gère trois centres. Elle y prend en charge les enfants qui disposent de moins de 0,75 centimes de dollars par jour pour subsister, leur offrant nourriture, éducation et formation professionnelle. « Parce qu'il n'y a que comme ça qu'ils pourront s'en sortir », insiste Hubert Drogue.

Basée à la Montagne Verte, Vidyalaya est une association culturelle franco-indienne présente sur deux tableaux : « la culture et la solidarité », précise sa présidente, « Akka » Rajarajeswari Parisot, originaire de Pondichéry et installée à Strasbourg depuis 1999. Après le tsunami, elle a apporté son aide, soutient depuis trois ans une association avignonnaise fondée par un Pondichérien ; pour Dipavali, elle prépare une grande fête au Point d'Eau à Ostwald, où elle accueillera le 14 juin à 20 h le spectacle *Meera*, évocation chorégraphique d'une princesse poétesse du Rajasthan. Cours de danse, de chant et master class de percussions sont autant d'autres cordes à son arc. SOS Mboté œuvre en République démocratique du Congo auprès des femmes violentées, « dans l'esprit du docteur Mukwege », note sa présidente, Michelle Gerber. Protéger les femmes et les enfants, créer un dispensaire… Les idées ne manquent pas, même si les fonds font encore défaut et que sur le stand, pour le moment, on se contente de vendre les chemises bigarrées réalisées grâce aux deux machines à coudre envoyées sur place. Fraternité Togo a démarré avec des parrainages d'enfants et envisage de forer un puits au Togo, « en partenariat avec Électriciens sans frontières », précise sa présidente, Anne-Marie Pélosie.

L'association strasbourgeoise Lifetime Projects envoie des volontaires en Bolivie et au Cameroun, pour monter des projets et animer des ateliers d'art-thérapie ; Partage Alsace mène 33 programmes sur 20 pays et travaille avec les enfants des quartiers difficiles, au Honduras. Macha'K Wayra œuvre un peu plus bas, en Bolivie, où elle a aidé à construire des serres semi-souterraines et des cuisines solaires. Sur le stand de l'ADOT (Association de dons d'organes et de tissus humains), deux mères ont de très bonnes raisons de militer pour le don d'organes et de moelle osseuse…

**Le Forum Humani-Terre se poursuit ce dimanche.** PHOTO DNA - JEAN CHRISTOPHE DORN

### Microcosme solidaire

Un vrai microcosme solidaire, qui invite à regarder plus loin que son nombril, tout en profitant de l'ambiance festive. Ce dimanche, outre un grand brunch du monde proposé de 11 h à 15 h (pour en profiter, rendez-vous sur place), des contes sénégalais, des danses du Honduras et d'Inde et des jeux sont notamment prévus dans et autour du Pavillon Joséphine. À 12 h 30, avec Unis-Cité, il sera question d'engagement et à 15 h, avec Réagir Ensemble et Strass'Iran, de « voyager autrement ». Ce week-end, le voyage démarre au parc de l'Orangerie. ■

Valérie WALCH

▶ **Forum Humani-Terre, ce dimanche 2 juin de 11 h à 18 h au Pavillon Joséphine, parc de l'Orangerie à Strasbourg. Entrée libre. Brunch : 20 €/adulte, 17 €/étudiant et 10 €/enfant. www.humanis.org**

# Soupe étoilée 2019

## Vendredi 22 novembre 2019

DNA DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Schiltigheim | Solidarité **VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019**

### Humanis développe son opération « Soupe étoilée »

**La 7e édition de l'opération « Soupe étoilée » débutera vendredi 23 novembre. Une des nouveautés cette année, la soupe sera vendue dans plusieurs endroits, à Strasbourg, Saverne, Wissembourg ou encore Guebwiller.**

Cette année, des salariés du chantier d'insertion d'Humanis participent à l'élaboration des soupes chez le traiteur Kieffer, comme ici à l'épluchage. Photo DNA /JR

Dix mille litres, c'est la quantité de soupe qu'espère vendre Humanis cette année. L'an dernier, plus de 7 000 litres avaient été écoulés.

Pour cette 7e édition, le public pourra trouver les soupes proposées au Village du partage place Kléber à Strasbourg, mais aussi au siège d'Humanis (Schiltigheim) en semaine, ainsi que sur les marchés de Noël de Saverne, Wissembourg et Guebwiller (selon les horaires de ces marchés).

Autre nouveauté, la soupe sera disponible en bouteilles d'un demi-litre ou un litre, en plus des habituels sachets sous vide, sans oublier la possibilité d'en déguster sur place.

Chaque semaine, une recette sera mise à l'honneur. Les quatre recettes ont été mises au point par des chefs alsaciens étoilés : Yannick Germain, Francis Scordel, Sébastien Buecher et Pascal Bastian. « Humanis les a sollicités, ils ont donné les recettes et on a fait confectionner les soupes par le traiteur Kieffer, basé à Vendenheim. Les chefs ont goûté les soupes et ont donné leur accord pour la mise en vente », détaillent Raymond Sander, coprésident d'Humanis, et Kamran Yekrangi, directeur du collectif. L'organisation a choisi de s'appuyer « sur des pros » pour ne pas prendre de risque et bien respecter les normes d'hygiène.

#### Des salariés en insertion fabriquent les soupes

Si le partenariat avec Kieffer existait déjà, c'est la première fois que des salariés en insertion à Humanis sont en immersion chez le traiteur afin de fabriquer les soupes. De l'épluchage des légumes à la cuisson et au conditionnement, huit personnes sont en rotation, sur cinq postes.

« Nous avons voulu aider Humanis par conviction. C'est également une démarche de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises). Et c'est l'occasion de faire découvrir ce secteur à ces salariés en insertion, de les remettre dans un cycle de vie active. Ce sont des gens qui ont envie », souligne Jean-Jacques Mahr, directeur général. En semi-autonomie, ce petit groupe venu du chantier d'insertion d'Humanis travaille sur la soupe depuis mi-octobre environ, sous l'œil attentif d'un chef cuisinier de Kieffer.

Une tonne de céleri, une autre de potimarron, les produits utilisés sont tous de qualité. « On utilise des circuits courts, des chantiers d'insertion. On a aussi réussi à augmenter nos partenariats avec des fournisseurs. Ainsi, Lactalis nous a fourni gratuitement les produits laitiers », indique Kamran Yekrangi.

En tout, plus d'une centaine de personnes, salariés ou bénévoles, s'investit sur cette opération. « L'idée de la soupe étoilée est née d'une nécessité économique d'augmenter nos ressources, poursuit le directeur d'Humanis. Soit pour répondre à des demandes d'associations membres, soit pour pallier une baisse de subventions. »

#### Financer une bourse aux projets et pérenniser le chantier d'insertion

L'opération a deux objectifs. Le premier est de pérenniser le chantier d'insertion. L'édition 2018 a permis de financer six postes supplémentaires, portant le total à 73 salariés sur 33 équivalents temps plein sur un an. Sept permanents encadrent les différents pôles du chantier d'insertion : revalorisation informatique, manutention, services, numérique etc.

En second lieu, l'opération soutient la bourse aux projets. Cinq à six projets, proposés par les associations membres, sont retenus chaque année après un passage en commission. Grâce à la dernière soupe étoilée, cinq bourses financières ont été attribuées à « Un enfant par la main » (projet en Haïti), le Gref (au Bénin), Sofema (au Niger), La Calebasse de Tooro (au Sénégal), et Unis vers le sport (au Sénégal), ainsi qu'une bourse « service » à Kassoumaï (au Sénégal).

**Du vendredi 22 novembre au jeudi 28 novembre :** crème de céleri-rave au gingembre par Yannick Germain (L'Auberge au Bœuf, Sessenheim)

**Du vendredi 29 novembre au jeudi 5 décembre :** velouté à la carotte et banane, petits croûtons au curry et coriandre fraîche par Francis Scordel (La Carambole, Schiltigheim)

**Du vendredi 6 décembre au jeudi 12 décembre :** crème de champignons blancs au riesling par Sébastien Buecher (L'Auberge Frankenbourg, La Vancelle)

**Du vendredi 13 décembre au mardi 24 décembre :** velouté de potimarron au parmesan par Pascal Bastian (Le Cheval-Blanc, Lembach).

34 | DNA

## L'AGENDA

**STRASBOURG**

**Soupe étoilée au village du partage VENDREDI 20 DÉCEMBRE.**

Dans le cadre de son opération annuelle la Soupe étoilée, le collectif d'associations de solidarité internationale Humanis propose la 4e recette de la soupe étoilée 2019 avec le chef étoilé Pascal Bastian, chef du restaurant le Cheval Blanc à Lembach. Il sera présent au chalet de la Soupe étoilée sur la place Kléber vendredi 20 décembre vers 16 h pour faire découvrir sa recette de velouté de potimarron au parmesan aux visiteurs du marché de Noël afin de soutenir les activités du collectif Humanis et de ses membres.

## Vendredi 20 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

## Vendredi 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.

3 alsace Samedi 30 novembre 2019

# Marché de Noël de Strasbourg : Francis Scordel, chef étoilé, vend sa soupe pour financer des associations

La queue s'étend pour goûter à la soupe carotte-banane du chef étoilé Francis Scordel. / © Vincent Ballester, France Télévisions

PARTAGES
Partager
Twitter
Envoyer

**Le collectif d'associations de solidarité internationale Humanis vend du 22 novembre au 24 décembre une "soupe étoilée". C'est une soupe conçue par un grand chef alsacien, les fonds permettant de financer des projets solidaires. Le chef Francis Scordel s'est illustré avec une soupe carotte-banane.**

Par Vincent Ballester, Catherine Munsch
Publié le 30/11/2019 à 20:04

Une **"soupe étoilée"**, ce n'est pas un potage avec du **vermicelle** en forme de petites étoiles. C'est une soupe préparée par un grand chef cuisinier alsacien. Entre les 22 novembre et 24 décembre 2019, cette soupe est vendue au village associatif (place Kléber) du **marché de Noël de Strasbourg** par le collectif d'associations de solidarité internationale **Humanis**. Pour **trois euros le gobelet ou neuf euros le sachet d'un litre**, vous pouvez financer le **projet d'une des associations membres**. Cartes bancaires acceptées, et si vous n'aimez pas la soupe, il y a aussi des crêpes...

La crème de céleri rave au gingembre imaginée par Yannick Germain (**L'Auberge au boeuf, à Sessenheim**) cède le terrain, entre le vendredi 29 novembre et le jeudi 5 décembre, à une nouvelle création. Place au **velouté à la carotte et à la banane, avec des petits croûtons au curry et à la coriandre**. Rien qu'à lire (ou écrire...), ça donne faim. On doit cette composition culinaire à **Francis Scordel**, oeuvrant pour **La Carambole, à Schiltigheim**.

→ **CARTE - Guide Michelin 2019 : le palmarès complet des restaurants étoilés en Alsace**

Le chef étoilé a assuré le service lui-même le samedi 30 novembre. / © Vincent Ballester, France Télévisions

Preuve de la qualité du travail de Francis Scordel, son restaurant a remporté **une première étoile au guide Michelin** en 2019. Mais pourquoi mélanger de la carotte à de la banane ? France 3 Alsace lui a posé la question entre deux gobelets de soupe : *"J'ai beaucoup voyagé. Notre métier nous fait **rencontrer beaucoup d'autres horizons**. Au cours d'un voyage dans les Caraïbes, on m'a servi, à ma surprise, une soupe de carottes avec des beignets à la banane. Et j'ai trouvé ça sympa !"*

## Réinterpréter et partager

Francis Scordel s'en est donc inspiré : *"La banane, c'est des fibres, et donc un bon liant : ça s'associe bien à la carotte. À cela, j'ai ajouté des croûtons à la coriandre, car c'est frais comme un agrume, et les agrumes **se marient toujours bien à la carotte**. Et la pointe de curry des croûtons rappelle les mijotés de Madras. Le fil conducteur, c'était de rassembler des éléments séparés."*

> *"J'aime le fait d'être sorti du cadre de Noël en ayant utilisé la banane*
> - **Francis Scordel**, chef étoilé à La Carambole (Schiltigheim)

Le chef étoilé poursuit : *"On m'a transmis des bases, des valeurs. J'ai réinterprété ce qu'on m'a transmis. Et aujourd'hui, je l'ai restitué. L'idée de servir une soupe pour des associations, ça s'inscrit exactement là-dedans. On est doublement dans le partage du métier. **Je partage ce qu'on m'a partagé**. Et j'aime le fait d'être sorti du cadre de Noël en ayant utilisé la banane. Car Noël, c'est les cucurbitacées, c'est les marrons... Et là, en l'ajoutant à la carotte, un produit d'hiver, on obtient un plat atypique."*

Le chef étoilé a imaginé la soupe, mais ce n'est pas lui qui a personnellement cuisiné les centaines de litres de soupe. Ce sont les **personnes salariées en insertion** chez Humanis, via le **traiteur Kieffer de Vendenheim**. Et le personnel présent pour encaisser ou servir est également salarié ou bénévole chez Humanis : jusqu'au 24 décembre, il y en aura dix par jour. Une véritable aventure humaine.

## Financer des bourses

Odile Regnier, l'une des 13 co-présidentes de Humanis en fait partie. Elle nous a détaillé l'engagement de toute cette communauté : *"On fait ça pour parvenir à deux objectifs : **améliorer les conditions des travailleurs** en insertion chez nous, et aider nos associations en leur attribuant des bourses à projets."*

> *Grâce aux soupes étoilées, on a pu relancer les bourses à projets*
> - **Odile Regnier**, co-présidente du collectif Humanis

La responsable du collectif basé à Schiltigheim sait de quoi elle parle : elle est membre de **l'association Macha'k Wayna**. On lui doit l'installation d'une serre semi-souterraine pour qu'une population bolivienne vivant à 3.000 mètres de hauteur (où rien ou presque ne pousse) puisse avoir **accès régulièrement à des légumes**. Un poulailler devrait suivre.

La co-présidente souligne : *"C'est notre septième soupe étoilée. Avant, Humanis avait du mal à financer ses projets... En fait, c'est grâce à ces soupes étoilées qu'on a pu relancer les bourses."* L'occasion de se rappeler que Noël, c'est avant tout la **fête du partage**.

Avec son confrère de chez Kieffer, Francis Scordel complète chaque gobelet de soupe avec un sourire. / © Vincent Ballester, France Télévisions

Possibilité d'emporter la soupe en sachet d'un litre. / © Vincent Ballester, France Télévisions

## Deux autres chefs alsaciens à l'affiche

Après Francis Scordel, deux chefs vont encore montrer l'étendue de leur talent culinaire :

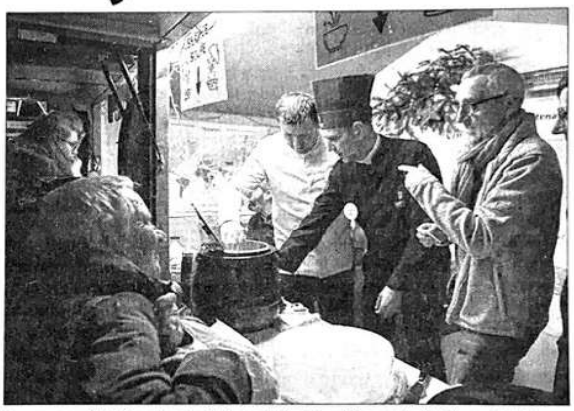
- du 6 au 12 décembre : la crème de champignons blancs au riesling et à l'erengi fumé de Sébastien Bucher (**L'Auberge Frankenbourg, à La Vancelle**)
- du 13 au 24 décembre : le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian (**Le Cheval Blanc, à Lembach**)

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

## Samedi 25 décembre 2019

# Soupe étoilée : toujours la ruée

**L'association Humanis a proposé pour la 7e fois cette année au marché de Noël de Strasbourg une vente de soupes préparées par des chefs étoilés. Le stand a reçu vendredi dernier la visite du chef Pascal Bastian (Le Cheval Blanc, Lembach).**



**La soupe étoilée du chef Pascal Bastian (à gauche).** Photo DNA/Jean-Christophe DORN

Au village du partage, dans un chalet sur la place Kléber, l'association Humanis a organisé une nouvelle fois son événement « La Soupe étoilée ». Humanis est un collectif d'associations qui s'entraident en s'apportant mutuellement un soutien administratif, méthodologique et logistique, notamment grâce à la création d'emplois d'insertion. Pour mener à bien ses projets, Humanis a mis en place une vente caritative de soupes préparées par quatre chefs étoilés de la région. Les bénévoles Jean-Jacques et Michelle Reeb racontent : « Avant même de lever les rideaux, il y a parfois des personnes qui attendent devant. Elles viennent pour la qualité, mais surtout pour faire une bonne action. »

Pour succéder à Francis Scordel (La Carambole à Schiltigheim), Sébastien Buecher (L'Auberge Frankenbourg à La Vancelle) et Yannick Germain (Auberge au Bœuf à Sessenheim), Pascal Bastian, chef au Cheval Blanc à Lembach, s'est rendu vendredi sur le marché de Noël pour y servir sa recette, imaginée spécialement pour l'occasion, une soupe mêlant potiron et parmesan.

Pour lui, cet événement offre « la possibilité de donner facilement un peu de son temps pour la bonne cause. Le plus important, c'est de pouvoir s'entraider, c'est aussi ça l'esprit de Noël ».

**M.G.**

## Noël Strasbourg

AJOUTER À MES FAVORIS

Noël à Strasbourg rime avec étoiles. Des étoiles plein le ciel, les yeux, les cœurs, mais aussi plein les papilles grâce à la participation de chefs étoilés alsaciens ! Et si vous goûtiez à leur célèbre « soupe étoilée » ?

### Dégustez une soupe créée par un chef étoilé alsacien…

Déambulez à travers le Marché de Noël et faites une pause au Village du Partage, situé Place Kléber (juste à côté du Grand Sapin) pour y déguster une soupe concoctée avec amour par des l'un des chefs étoilés participant à l'opération.

Vous serez accueilli sur le stand par l'un des chefs en personne. Yannick GERMAIN du restaurant L'Auberge au Bœuf à Sessenheim, Francis SCORDEL du restaurant La Carambole à Schiltigheim, Sébastien BUECHER du restaurant L'Auberge Frankenbourg à La Vancelle, et Pascal BASTIAN du restaurant Le Cheval Blanc à Lembach.

Si la recette de la soupe diffère selon les chefs, chacun d'entre utilise la même base d'ingrédients : la culture culinaire, la qualité et l'esprit de solidarité, créant ainsi un velouté plein de douceur, dont la texture moelleuse réjouit les cœurs.

### Et faites un geste de solidarité pour les personnes dans le besoin !

Noël en Alsace, c'est « l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur et le partager ». La « soupe étoilée » du Marché de Noël de Strasbourg en est un bel exemple.

En effet, les Chefs étoilés se mobilisent depuis plusieurs années pour apporter leur soutien au collectif d'associations de solidarité internationale Humanis et au collectif de pérennisation des activités du Chantier d'Insertion, avec l'objectif de répondre aux besoins de 90 associations membres basées en Alsace.

En plus de faire pétiller vos papilles, déguster cette soupe est ainsi l'occasion de faire un beau geste de solidarité : le bénéfice des ventes est destiné aux projets humanitaires de ces associations.

Alors, n'hésitez-pas et venez déguster une bonne dose de cette potion magique étoilée sous le sapin illuminé de mille feux !

**Du 22 novembre au 24 décembre, place Kléber.**

Infos sur le site de la soupe étoilée

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

## Pascal Bastian a servi sa soupe étoilée

Pour le dernier week-end de l'avent, le stand Humanis a accueilli le chef Pascal Bastian qui s'est chargé de servir sa soupe étoilée.

27 déc. 2019 à 11:53 | mis à jour à 11:58 - Temps de lecture : 1 min

| Vu 648 fois

La soupe étoilée du chef Pascal Bastian (en blanc) de Lembach a eu un beau succès à Wissembourg. Photo DNA

Durant les quatre week-ends de l'avent, **le collectif Humanis** a proposé des « soupes étoilées » dans son chalet du marché de Noël près de l'abbatiale Saints-Pierre-et-Paul.

La vente de ces soupes solidaires sert à cofinancer cinq projets spécifiques, notamment dans le domaine de l'insertion professionnelle et pour favoriser le retour à l'emploi de personnes qui en sont éloignées.

Vendus en gobelets ou en sachets d'un litre, ces potages pas comme les autres ont été préparés par quatre chefs étoilés d'Alsace avec le plus grand soin, comme il se doit !

C'est ainsi que toute la journée du dimanche 22 décembre, Pascal Bastian, chef du **Cheval Blanc à Lembach**, est venu servir son velouté de potimarron au parmesan en compagnie des bénévoles de la section wissembourgeoise d'Humanis : succès assuré !

## Schilick infos Décembre 2019