



Humanis présente

La Soupe Etoilée

8^e édition



Dossier de presse

Sommaire

Page 3	Présentation d'humanis
Page 4	Présentation de la Soupe étoilée
Page 5	Affiche «Soupe étoilée 2020»
Pages 6 - 9	éditions précédentes
Page 10.....	Retour sur la 7 ^{eme} édition
pages 11 - 16	Articles de presse édition 2013
pages 17 - 19.....	Articles de presse édition 2014
pages 20 - 21.....	Articles de presse édition 2015
pages 22 - 23	Articles de presse édition 2016
pages 20 - 21.....	Articles de presse édition 2017
pages 24 - 25.....	Articles de presse édition 2018
Pages 28 - 33	Articles de presse édition 2019

Présentation d'HUMANIS

Créé en 1996, HUMANIS est un collectif de 80 associations 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 internationale.

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.

Le collectif accueille, chaque année, en Alsace près de 90 salariés dans le cadre de son chantier d'insertion.

Il apporte un soutien et des moyens aux associations de Solidarité Internationale :

- **Un soutien aux projets solidaires,**
- **Des outils méthodologiques et d'information : guide du montage de projet, guide de l'événementiel, guide de la logistique,**
- **Une aide à l'organisation de leurs manifestations,**
- **Une mutualisation d'outils et de matériels.**



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. Chaque semaine, un nouveau chef et une nouvelle recette permettent aux visiteurs de soutenir le projet solidaire mis en œuvre par le collectif.

Cette année, HUMANIS a choisi de proposer simultanément 4 soupes les plus appréciées des précédentes éditions.

En pleine crise sanitaire, le marché de Noël se déroulera en 2020 sans chalet mais le Collectif s'adapte à la situation :

Les soupes seront en vente au magasin Ordidocaz d'HUMANIS au 7 rue du Héron à Schiltigheim mais également sur le site internet dédié à la Soupe étoilée ainsi que sur le site de vente en ligne de notre partenaire Kieffer Traiteur.

Il sera possible d'effectuer des commandes groupées et de grandes commandes pourront être effectuées comme celles des Comités d'entreprises souhaitant en faire bénéficier leurs salariés par exemple.

De plus afin d'étendre le réseau et l'impact de l'événement, les soupes seront vendues dans des points relai de distribution au sein et autour du centre de Strasbourg.

La Soupe Etoilée représente une belle aventure humaine qui regroupe autour de valeurs communes des acteurs que rien ne conduit, normalement, à travailler ensemble. Chacun apporte à cette soupe l'un de ses ingrédients essentiels :

- Pour les chefs, la recette qui donne des étoiles à la soupe
- Pour Kieffer traiteur, le savoir-faire pour la réalisation des soupes
- Pour Lactel et Président, des volumes impressionnants de lait, de crème et de beurre
- et Pour les autres partenaires, la prise en charge d'impressions de supports de communication (la Caisse d'Épargne), de sachets sous-vide...

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 !

Grâce à l'engagement de tous, ce sont **2600 litres** de soupe qui ont été vendus en 2013, **3800 litres** en 2014, **4644 litres** en 2015, **5500 litres** en 2016, **6000 litres** en 2017, **7250 litres** en 2018 et 9500 litres en 2019. Cette Soupe Etoilée 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 2019, 87 personnes en insertion ont ainsi été salariées d'HUMANIS.
- Vous soutenez également des projets des associations du Collectif. Grâce à la Soupe Etoilée de l'édition 2019, la « bourse aux projets » a permis de cofinancer le projet de 9 associations membres.

Pour vous aider à patienter, en attendant les nouvelles soupes, les recettes des soupes des chefs des précédentes éditions sont disponibles dans l'onglet recettes sur le site internet :

soupeetoilee.humanis.org.

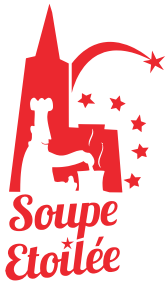
Contact :

Alix SANCHEZ

sanchez@humanis.org

03 88 26 26 26

06 51 70 97 29



Humanis présente

La Soupe étoilée

8^e Edition



Venez (re)découvrir les soupes de chefs étoilés alsaciens en vente au magasin Ordidocaz à Schiltigheim et en ligne sur le site de la soupe étoilée et celui de KIEFFER Traiteur.



Velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT
Au vieux couvent à Rhinau

Soupe de topinambours aux noisettes

Hubert MAETZ
Le Rosenmeer à Rosheim



Crème de Chou-fleur au pain d'épice

Dominique RADMACHER
Chez Yvonne à Strasbourg

Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN
Le Cheval Blanc à Lembach



En vente à Ordidocaz

7 Rue du Héron
67300 Schiltigheim

Vente en ligne

A partir de 10L livraison gratuite
dans l'Eurométropole

Plus d'informations : 03 88 19 46 46
<https://soupe-etoilee.myshopify.com/>

f Suivez-nous sur Facebook



L'édition 2013 - les chefs et les soupes de la 1^e édition



Soupe de Topinambours aux noisettes

Hubert MAETZ

L'Hostellerie Rosenmeer

Du vendredi 29 novembre au Jeudi 5 décembre

Crème de Potiron aux arômes d'orange et de gingembre

Eric WESTERMANN

Le Buerehiesel - Strasbourg

Du vendredi 6 au Jeudi 12 décembre



Crème de céleri au gingembre

Laurent HUGUET

Le Relais de la poste - la Wantzenau

Du vendredi 13 au Jeudi 19 décembre

Soupe cressonnière

Emile JUNG

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 20 au Jeudi 23 décembre



L'édition 2014 - les chefs et les soupes de la 2^e édition



Velouté de patates douces, bananes et cardamome

Michel HUSSER

Le Cerf - Marlenheim

Du vendredi 28 novembre au Jeudi 4 décembre

Soupe de butternut aux châtaignes et au bibeleskäs

Guy-Pierre BAUMANN

La maison Kammerzell - Strasbourg

Du vendredi 5 au Jeudi 11 décembre



Velouté de lentilles vertes du puy

Marc HAEBERLIN

Auberge de l'ill - Illhaesern

Du vendredi 12 au Jeudi 18 décembre

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

Emile JUNG

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 19 au mardi 23 décembre



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



Velouté de Topinambours au curry

Pascal Bastian

Le Cheval Blanc - Lembach

Du vendredi 27 novembre au Jeudi 3 décembre

Velouté de potiron de la vallée

Olivier NASTI

Le Chambard - Kaysersberg

Du vendredi 4 au Jeudi 10 décembre



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

Dominique RADMACHER

Chez Yvonne - Strasbourg

Du vendredi 11 au Jeudi 17 décembre

Velouté de coco blanc au paprika

Emile JUNG

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 18 au Jeudi 24 décembre



L'édition 2016 - les chefs et les soupes de la 4^e édition



Velouté de cèpes et salsifis

Ludovic KIENTZ

Le Crocodile

Du vendredi 25 novembre au Jeudi 1^{er} décembre

Crème de butternut au gingembre

Romain CREUTZMEYER

Le Colbert

Du vendredi 2 au Jeudi 8 décembre



Crème de châtaignes à la tomme rouge des vosges

Jean-Georges KLEIN

Villa René Lalique

Du vendredi 9 au Jeudi 15 décembre

Velouté de céleri au curcuma

Emile JUNG

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 16 au Jeudi 24 décembre



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



Crème du barry au parfum de clémentine et épices de Noël

Nicolas STAMM

La Fourchette des Ducs

Du vendredi 24 au Jeudi 30 novembre

Soupe crécy au petit bonheur (munster jeune de la ferme du petit bonheur)

Gérard GOËTZ

Hotel Julien

Du vendredi 1^{er} au vendredi 8 décembre



Crème de potiron à la tome des Vosges aux herbes

Christophe MULLER

Paul BOCUSE

Du vendredi 8 au vendredi 15 décembre

Velouté mystère à la bière de Noël de Yolande

Emile JUNG

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 15 au dimanche 24 décembre



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



Velouté des sous-bois au riesling et croûtons aux épices

Alexis ALBRECHT

Au vieux Couvent - Rhinau

Du vendredi 23 au Jeudi 29 novembre

Velouté de panais, coco et citronnelle

Junien BINZ

Restaurant Julien Binz - Ammerschwihr

Du vendredi 30 novembre au jeudi 6 décembre



Velouté de crécy aux parfums d'Asie

Fabien MENGUS

Le Cygne - Gundershoffen / L'Arnsbourg - Baerenthal

Du vendredi 7 au Jeudi 13 décembre

Velouté de potimarron liqueur de châtaigne

Franck PELLUX

Le Crocodile - Strasbourg

Du vendredi 14 au lundi 24 décembre



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



Crème de céleri rave au gingembre

Yannick GERMAIN

L'Auberge au Boeuf - Sessenheim

Du vendredi 22 au jeudi 28 novembre

Velouté de carottes et bananes

Francis SCORDEL

La Carambole - Schiltigheim

Du vendredi 29 novembre au Jeudi 5 décembre



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

Sébastien BUECHER

L'Auberge Frankembourg - La Vancelle

Du vendredi 6 au Jeudi 12 décembre

Velouté de potimarron au parmesan

Pascal BASTIAN

Le Cheval Blanc - Lembach

Du vendredi 13 au mardi 24 décembre



Retour sur la 7^e Edition



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, Emile 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

STRASBOURG Village du partage, place Kléber

Secrets de chefs pour des soupes étoilées

Projet solidaire mis en œuvre par le collectif d'associations Humanis, l'opération « La soupe étoilée » risque bien de faire concurrence à l'incontournable vin chaud des marchés de Noël.

À CHAQUE SEMAINE, sa soupe originale créée par de grands chefs d'Alsace : Hubert Maetz et sa soupe de topinambours aux noisettes (jusqu'au 5 décembre), Eric Westermann et sa crème de potiron aux parfums d'orange et gingembre (du 6 au 12 décembre), Laurent Huguet et sa crème de céleri au gingembre (du 13 au

19 décembre) puis Émile Jung et sa soupe cressonnière (du 20 au 23 décembre).

Des stars de l'art culinaire qui ont répondu « sans hésiter » à l'appel de Monique Berthelon d'Humanis, à l'initiative de « La soupe étoilée. » « Ces soupes sont réalisées sous la direction et le contrôle du traiteur Kieffer par une équipe de bénévoles et de salariés du collectif », souligne cette dernière.

Le principe est simple : une soupe achetée et c'est de l'argent dans les caisses pour poursuivre et mettre en place différents projets.

« L'argent de ces ventes va

permettre de continuer d'accueillir 60 à 65 salariés en insertion en Alsace, par an, mais aussi d'acheter du matériel pour le collectif », indique Monique Berthelon.

Le collectif Humanis réunissant une centaine d'associations caritatives en Alsace, dont une trentaine dans le Bas-Rhin, œuvre aussi au niveau international.

« Être solidaire »

Une notion de partage qui a convaincu les chefs. À l'image d'Émile Jung, qui, en attendant son tour, a fait le déplacement hier... pour servir la soupe. « Je n'ai pas hésité une



Parmi les grands chefs d'Alsace, l'incontournable Émile Jung, qui, hier, a fait une halte pour l'opération « La soupe étoilée. » Il est entouré de Monique Berthelon (à droite) à l'origine du projet et de Danielle Jouannot, vice-présidente d'Humanis. PHOTO DNA - MARC ROLLMANN

seule seconde à accepter de donner ma recette. C'est important d'être solidaire », déclare ce dernier avant d'ajouter : « Et lorsque c'est fait sous le contrôle de Kieffer, c'est un gage de qualité. »

Jusqu'au 23 décembre, Monique Berthelon prévoit de vendre « quelque 50 litres de soupe par jour et de 150 à 200 litres les week-ends. » Déjà hier, les visiteurs étaient nombreux à succomber au charme

de ce délice crémeux hivernal. ■

NOLWEN ALLAIN

► Humanis, village du partage, place Kléber. 3 euros le verre de soupe, 8 euros le litre.

LST 04



STRASBOURG

Au Village du Partage, les associations font assaut d'imagination

le 16/12/2013 à 05:00 Y.B.

Place Kléber à Strasbourg, le Village du Partage est dédié aux associations. Les bénévoles ne sont pas à court d'idées.

Un peu plus, Humanis, un collectif de 104 associations humanitaires et de solidarité internationale, propose la « soupe étoilée ». À ne manquer sous aucun prétexte. Chaque semaine, un autre étoilé d'Alsace concocte une soupe – préparée ensuite par des personnes en insertion d'Humanis, avec l'appui logistique d'un traiteur – qui se déguste sur place (3 €). Nombreux ceux qui viennent chaque semaine avec leur thermos ou une bouteille en verre pour déguster leur soupe chez eux. Après Hubert Maetz, président des Étoilés, et le Strasbourgeois Eric Westermann, c'est Laurent Huguet de La Wantzenau qui propose une crème de céleri au gingembre. À partir de vendredi, on pourra tester la soupe cressonnaière d'Émile Jung... Dans le chalet d'Humanis, les associations se relaient aussi pour faire connaître leurs actions.

Presse écrite

defigrandesecoles.lexpress.fr - Décembre 2013

Noël du partage sur la place Kléber

Posté par ecsstrasbourg

Il ne vous reste plus que quelques heures pour faire preuve de générosité en ce jour de partage.

Le village de Noël vous accueille jusqu'à 17h : ventes de décorations, de gâteaux de Noël, de cartes de vœux ... 80 associations caritatives ont partagé leurs actions tout au long de l'avent au pied du Grand Sapin de la place Kléber. Le Noël du partage a été marqué par diverses manifestations comme le village du Téléthon le 9 décembre ou encore « La soupe étoilée ». Cette dernière action était proposée par le collectif d'associations Humanis : chaque semaine de l'avent, il était possible de découvrir une soupe originale créée par l'un des grands chefs étoilés d'Alsace. La soupe était vendue 3 euros : l'opération a séduit un bon nombre de strasbourgeois.



Le chalet de l'Unicef

© P. Bastien / Cus

Les fêtes de Noël réunissent et permettent de passer des moments de joie. Mais certaines personnes sont seules et quelques familles dans la précarité ne peuvent pas se permettre un repas en ce jour de fête. L'opération « Vivre Noël ensemble » permet à ces individus de célébrer Noël dans la convivialité. En ce 24 Décembre, près de 400 repas seront distribués à Strasbourg dans les différents lieux partenaires. Les repas seront animés. Pour plus d'informations, contacter CARITAS au +33 (0)7 77 26 72 35 et par e-mail : vivrenoelensemble@gmail.com

Presse Télévisée

Reportage France 3 Alsace - Lundi 2 décembre 2013



UN FUMET QUI FAIT DU BIEN

Au pied du grand sapin, dans le Village du partage dévolu aux associations, un fumet chatouillera les narines, attirant vers les chalets d'Humanis. Pas besoin de voir le petit sigle représentant un cuisinier et une grande marmite, pour trouver le bon endroit. Des odeurs de cresson, de butternut, de cardamome et de châtaigne signalent immanquablement que c'est ici que, moyennant une somme modique, l'on

peut déguster dans un gobelet l'une des soupes spécialement concoctée



5 anges survolent la rue Mercière, une création signée Pierre Bardet.
PHOTO LES VITRINES DE STRASBOURG

par un grand chef. Cette année, ce sont Michel Husser, du Cerf à Marlenheim, Guy Pierre Baumann de la Maison Kammerzell, Marc Haebertlin, de l'Auberge de l'ill à Ilhæusern, sans oublier Emile Jung, créateur du restaurant le Crocodile, qui sont de la partie. Emile Jung avait déjà participé à l'opération l'an dernier et sa recette de soupe au cresson reste dans les annales. Monique Berthelon, présidente-fondatrice d'Humanis, qui a initié ce projet, laisse libre cours à son enthousiasme : « Ce fut un succès incroyable l'an dernier. Partis sur une base de 400 litres par semaine, près de 2600 litres de soupes ont été vendus pendant la période de l'Avent, soit 60% de plus que prévu ». Inutile de dire que dans les cuisines du traiteur Kieffer, où étaient réalisées ces soupes, il a fallu remettre plus d'une fois le couvert (couvercle !)

pour répondre à la demande. « Mais, renchérit la présidente-fondatrice, c'est aussi une merveilleuse aventure humaine qui a réuni bénévoles et, par roulement, une quarantaine de personnes en insertion, mobilisées à fond sur le projet ». Les sommes recueillies à cette occasion permettront, comme l'an dernier, de financer des postes d'insertion. Grâce à eux, du matériel médical destiné aux associations humanitaires et de solidarité alsacienne pourra être reconditionné.

Presse écrite

Strasbourg Magazine - Décembre 2013



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 cardamome de Michel Husser, chef du Cerf de Marlenheim, c'est le bœuf élaboré par le chef Guy-Pierre Baumann, de la maison Kammerzell, qui est proposé de puis vendredi au chalet tenu par Humanis, place Kléber. Une soupe de bœuf et chatagnes au *bibelskoek*, unanimement appréciée, à déguster jusqu'à jeudi sur place, dans un verre conique, au prix de 3 euros, ou à emporter au litre, conditionnée sous vide, pour 8 euros. Et c'est le velouté méditerranéen de lentilles vertes du Puy concocté par Marc Haebertlin, chef de l'Auberge de l'III - Illauesen qui prendra le relais du vendredi 12 au jeudi 18 décembre. Puis la « soupe évasion (ou des fèves 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 ont été préparés chaque semaine sous la

direction du traiteur Kieffer, par des bénévoles et salariés en insertion du collectif.

Le village du partage jusqu'au 24 décembre

« Les soupes partent déjà vers les quatre coins de la France, se félicite Monique Berthelot, 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 vermes 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 permettront aux Strasbourgeois et connatres de consommer utile et de (re) placer l'autre au cœur des festivités de Noël. ■

HELENE 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



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

APPEL À BÉNÉVOLES

Deuxième édition de la « Soupe Étoilée » au Village du Partage

Comme chaque année, le collectif Humanis participe au marché de Noël de Strasbourg dans le cadre du Village du Partage, place Kléber. Cette année, plus de 30 associations membres d'Humanis sont présentes pour faire connaître et partager leurs projets de solidarité internationale.

Durant toute la période de l'avent, chaque semaine, un nouveau chef et une nouvelle recette de soupe permettent aux visiteurs de soutenir le projet solidaire du collectif Humanis. Après Michel Husser (Le Cerf à Marlenheim) jusqu'à ce jeudi, ce sera au tour de Guy-Pierre Baumann (la Maison Kammerzell à Strasbourg) de faire découvrir aux visiteurs sa recette du vendredi 5 au jeudi 11 décembre. Suivront Marc Haebertlin (Auberge de l'III à Illhaeusern) du 12 au 18 décembre et Emile Jung, créateur du restaurant Le Crocodile à Strasbourg, du 19 au 23 décembre.

Humanis a besoin de bénévoles pour aider à la préparation de ces soupes sous le contrôle du traiteur Kieffer, ainsi que pour leur vente dans un des deux chalets de l'association.

Contact : Manuelle Gagnebin - 03 88 26 26 26. Courriel : benevole@humanis.org

5 choses à ne pas rater au marché de Noël à Strasbourg



Noël ça se passe à Paris, mais si vous voulez éviter d'être littéralement aveuglé par les flashes des touristes sur les Champs, mieux vaut se rendre en Alsace. Et plus exactement à Strasbourg, véritable capitale française du 24 décembre, où, tous les ans, un marché de Noël incroyable vous attend. [Un petit coup de train à pas cher et vous voilà sur place.](#)

Esprit natal oblige, on a même décortiqué le programme pour vous, histoire d'aller droit au but lors de votre visite, ne pas vous perdre dans les 300 chalets repartis sur 11 sites et ne pas finir avec une crise de foie parce que vous aurez goûté à TOUS les vins chauds, les huîtres et les pâtisseries en tous genres. Allez, montez dans le traîneau. Mais faites gaffe, c'est Gustave qui conduit.

1. Goûter à la soupe étoilée

Chaque semaine de l'Avent au marché de Noël de Strasbourg, un grand chef alsacien propose une soupe de sa création, nommée "soupe étoilée", pour soutenir le collectif Humanis qui vise à créer des postes d'insertion et à acquérir du matériel pour les associations de solidarité internationale. Alors non, il n'y a pas de vraies étoiles dedans, mais c'est pour la bonne cause.

Vanne naze : Gustave est tellement généreux qu'il a volé toutes les étoiles des yeux de Rosalie pour les mettre dans la soupe.

Du vendredi 12 au jeudi 18 décembre : Marc Haeberlin (Auberge de l'Ill - Illhaeusern), Velouté médiéval de lentilles vertes du Berry.

Du vendredi 19 au mardi 23 décembre : Emile Jung (ancien chef étoilé et créateur du restaurant Le Crocodile - Strasbourg), Soupe évasion (ou des îles et des épices venus d'ailleurs).

Dans l'un des deux chalets du Village du Partage dédié au collectif Humanis.

Presse Télévisée

Reportage Alsace20 - Lundi 8 décembre 2014



Presse Télévisée

Reportage Alsace20 - Vendredi 12 décembre 2014



Presse écrite

L'Express - 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 Étoilée ne désemplit pas (crédit photo : Soupe Étoilée 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 Kaysersberg, 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 Jung.

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 de *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 Étoilée](#).

Vianne de JALRAS

Presse écrite

France 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.

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

Chaque année, des chefs prestigieux prêtent leur notoriété à l'opération: Olivier Nasty, 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 épéluent, 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.

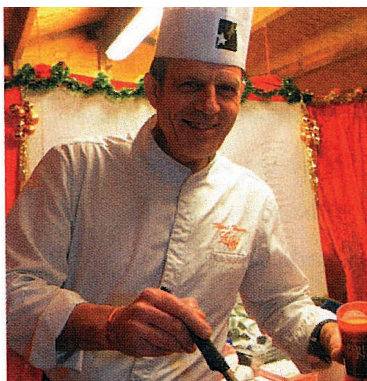
Une demi-tonne de pommes de terre, 350 choux-fleurs, 700 kilos de potiron: tous les légumes ont été offerts gracieusement par des grossistes locaux, de même que les 800 litres de crème fraîche. Le résultat est tellement apprécié que "certaines personnes achètent la soupe pour la servir à leurs invités, à Noël", se félicite Mme Berthelon. Mais on peut aussi la déguster dans la rue: "La soupe, par un temps pareil, est souveraine! C'est la reine de l'hiver", sourit le chef Emile Jung.



Presse écrite

Magazine Strasbourg Capitale de Noël - Décembre 2016

Strasbourg.eu
eurométropole



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.

Presse écrite

Dernières Nouvelles d'Alsace - 27 Novembre 2016

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.



Emile 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 ROLLMAN

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 Emile 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.

Presse écrite

Dernières Nouvelles d'Alsace - Novembre 2016



Strasbourg - Village du partage

Une soupe solidaire pas comme les autres

Pour la 4e édition, le Village du partage va accueillir le collectif Humanis et « La Soupe Étoilée » : un véritable challenge gastronomique et solidaire pour financer les salariés en insertion et divers projets. Quatre chefs de renom, quatre recettes inédites de qualité pour un moment de partage et de fraternité.



Comme chaque année, les chefs étoilés apportent leur soutien à l'opération. Photo archives DNA - Marc Rollmann

Un velouté de cèpes et salsifis : voilà le choix de Ludovic Kientz, le chef du restaurant le Crocodile à Strasbourg. Ce dernier va en effet ouvrir le bal des quatre semaines de l'opération Soupe Étoilée, ce samedi place Kléber, au Village du Partage.

Le collectif Humanis regroupe plus de 106 associations sous le mantra « aider ici pour aider là-bas » mais également plus de 65 salariés en insertion.

Des postes chers à Humanis, comme l'explique Monique Berthelon, fondatrice du collectif et maintenant co-présidente

et en charge du Village du Partage. « Face à la baisse du financement accordé aux postes de salariés en insertion, nous avons dû trouver une solution : supprimer ces postes était inenvisageable et c'est de là que nous est venue l'idée de la Soupe Étoilée ».

Très rapidement des chefs comme Émile Jung, ont apporté leur soutien ainsi que des partenaires solides « sans lesquels rien ne serait possible ».

Ainsi, pendant un mois, bénévoles et salariés vont se mobiliser pour confectionner et vendre ces soupes d'exception : la préparation aura lieu cette année à la Maison de Santé Béthel sous les yeux experts des Disciples Escoffier et grâce aux deux tonnes de légumes offerts par SAPAM, aux mille litres de crème gastronomique Alsace Lait, et aux produits fins de la Maison Lorrho...

Il sera possible de goûter ces mets d'exception pour 3 euros le gobelet ou 9 euros le litre, en faisant varier les plaisirs au fil des recettes présentées.

Centre-ville - Quatrième édition de la Soupe étoilée du collectif Humanis

Des soupes, des chefs, de la solidarité

Le collectif associatif Humanis invite à nouveau cette année à découvrir, dans le cadre du marché de Noël, des soupes créées par des grands chefs d'Alsace. Les recettes aident à financer les emplois d'insertion de la structure



L'ancien chef du Crocodile Émile Jung, fidèle de l'opération, proposera un velouté blanc de céleri. PHOTO archives DNA - Marc ROLLMANN

Chaque semaine de l'aveit, un nouveau chef et une nouvelle recette permettront aux visiteurs, en toute gourmandise, de soutenir le projet solidaire mis en œuvre par le collectif, qui accueille chaque année entre 60 et 65 salariés en insertion pour répondre aux besoins (collectes, organisation d'événements ou de projets...) d'associations humanitaires basées en Alsace.

Veloutés et crèmes au menu cette année

Il sera possible de déguster cette année les soupes étoilées de :

- Ludovic Kientz, « Au Crocodile » ★ à Strasbourg, du 26 novembre au 1er décembre, velouté de cèpes et salsifis ;
- Romain Creutzmeyer, Le Colbert à Schiltigheim, du 2 au 8 décembre, crème de potiron au gingembre ;

• Jean-Georges Klein, La Villa René Lalique, ★★ à Wingen-sur-Moder, du 9 au 15 décembre, crème de châtaignes à la tome au thé rouge sauvage ;

• Émile Jung ex-chef ★★★ et créateur du restaurant « Au Crocodile » à Strasbourg, du 16 au 24 décembre, velouté blanc de céleri.

Ces soupes pourront être achetées du 25 novembre au 24 décembre au chalet du collectif Humanis installé sur la place Kléber.

Presse écrite

Dernières Nouvelles d'Alsace - Novembre 2015



Strasbourg - Operation 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 Kientz, 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 !

Strasbourg

Des soupes, des chefs et de la solidarité place Kléber



Des représentants du monde religieux sont venus soutenir le projet de la Soupe étoilée. photo Alex FLORES

Le collectif associatif Humanis invite à nouveau cette année à découvrir, dans le cadre du marché de Noël, des soupes créées par des grands chefs d'Alsace. Les recettes aident à financer les emplois d'insertion de la structure. Jusqu'au samedi 24 décembre, il est possible de déguster les soupes étoilées d'Émile Jung, créateur du restaurant « Au Crocodile » à Strasbourg. Sa préparation ? Un velouté blanc de céleri.

Presse écrite

Dernières Nouvelles d'Alsace - Novembre 2017



Strasbourg - Village du partage

Soupe aux étoiles

La recette est simple : prenez quatre chefs, demandez-leur quatre recettes inédites, faites le plein de légumes et d'épices, touillez délicatement sous le grand sapin et servez sans attendre cette soupe étoilée concoctée au profit d'Humanis et de l'insertion.



La soupe étoilée, à déguster jusqu'au 24 décembre sous le grand sapin de la place Kléber. Les recettes seront ensuite mises en ligne sur le site internet d'Humanis. PHOTO DINA - Cédric JOUBERT

À chaque semaine sa recette. Jusqu'à ce soir 20 h, on peut y déguster une (excellente) « crème Du Barry aux parfums de clémentine et d'épices de Noël » concoctée par Nicolas Stamm, chef 2^e Michelin de « La fourchette des ducs », à Obernai. Si aux inflorescences blanches vous préférez la douce carotte, attendez demain et le « velouté Crécy au Petit Bonheur » de Gérard Goetz (« Julien » à Fouday). Suivront, du 8 au 15 décembre, une « crème de potiron entre Rhin et Rhône » imaginée par Christophe Muller, M.O.F. et chef de cuisine chez « Paul Bocuse » (3^e Michelin à Lyon) et un « Velouté mystère à la bière de Noël de Yolande », proposé du 15 au 24 décembre par l'ancien chef du Crocodile et fidèle de la première heure, Émile Jung. Le mieux reste de goûter aux quatre, et la panacée de les acheter au litre pour les proposer façon « bar à soupes étoilées » en amuse-bouche, au réveillon.

Pour la 5^e année consécutive, les « soupes étoilées » se dégustent au chalet du collectif Humanis, place Kléber, moyennant 3 € le gobelet. « Nous avons imaginé cette action pour aider au financement des postes en insertion, face à la baisse des subventions », explique la coprésidente d'Humanis et responsable du projet, Monique Berthelon. Basé à Schiltigheim, le collectif d'associations de solidarité internationale emploie 60 à 65 salariés en insertion sur l'année, soit 35 à 40 équivalents temps plein, qui travaillent pour diverses associations dans divers domaines. « Acheter cette soupe, c'est nous aider à maintenir 15 postes », précise celle qui salue les partenariats qui rendent l'opération possible. Avec l'Alsacienne de restauration qui prête ses cuisines pour préparer la soupe, concoctée à 3-2 par une équipe mêlant personnes en insertion et bénévoles : le président des Disciples Escoffier Alsace, Jean-Michel Mougard, chargé de recruter les chefs ; la Sapam, qui fournit gracieusement fruits et légumes. Seule une partie du beurre et de la crème a dû être achetée, pénurie oblige.

La SIG le 7 décembre

L'an dernier, quelque 5 600 litres de soupe avaient été vendus au village du partage. Avec le froid qui s'annonce, le chaud breuvage sera plus que jamais d'actualité. Hier, les chefs – parmi lesquels Émile Jung, dont la motivation n'a pas fait d'un iota – donnaient un coup de main aux associations qui se relaient au service. Jeudi 7 décembre à 19 h, les joueurs de la SIG et leur entraîneur Vincent Collet sont attendus. Avant peut-être ceux du Ractng, les autorités religieuses et des musiciens. Vous en reprendrez bien une louche ?

STRASBOURG

PLACE KLÉBER

Des soupes de chefs étoilés à déguster au Village du Partage

Humanis invite à découvrir une soupe gastronomique originale créée par des grands chefs d'Alsace. Chaque semaine de l'évent, un nouveau chef et une nouvelle recette permettent aux visiteurs, en toute gourmandise, de soutenir le projet solidaire mis en œuvre par le collectif. La Soupe étoilée peut être dégustée, depuis vendredi (jusqu'au 24 décembre) du dimanche au jeudi de 11 h à 20 h, le vendredi de 11 h à 21 h et le samedi de 11 h à 22 h, dans le cadre du Village du Partage sur la place Kléber à Strasbourg.

Au menu de l'édition 2017 de la Soupe étoilée, à nouveau quatre grands chefs et quatre superbes recettes pour ponctuer les semaines de l'évent avec :

- **Nicolas Stamm** (« La fourchette des ducs » à Obernai), « Crème du Barry aux parfums de clémentine et épice de Noël »

Jusqu'au 30 novembre.

- **Gérard Goetz** (« Julien » à Fouday), « Velouté Crécy au Petit Bonheur ». Du 1^{er} au 8 décembre.

- **Christophe Muller** (M.O.F. et chef de cuisine chez « Paul Bocuse » à Lyon), « Crème de potiron entre Rhin et Rhône ». Du 8 au 15 décembre.

- **Émile Jung** (ancien chef du « Crocodile » à Strasbourg), « Velouté mystère à la bière de Noël de Yolande ». Du 15 au 24 décembre.

Sont mobilisés des bénévoles, des associations, des salariés autour de ce projet qui a pour objectif le développement en Alsace des postes d'insertion de salariés qui réalisent des services pour les associations humanitaires et de solidarité internationale, le maintien des 3 prix de la Bourse aux Projets récompensant des microprojets présentés par les associations du collectif.

Site | <http://www.humanis.org/>

Presse écrite

France Bleu Alsace - 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

Presse écrite

France Bleu Alsace - Mercredi 29 novembre 2017

Le Racing et un chef 3 étoiles Michelin sur le stand d'Humanis

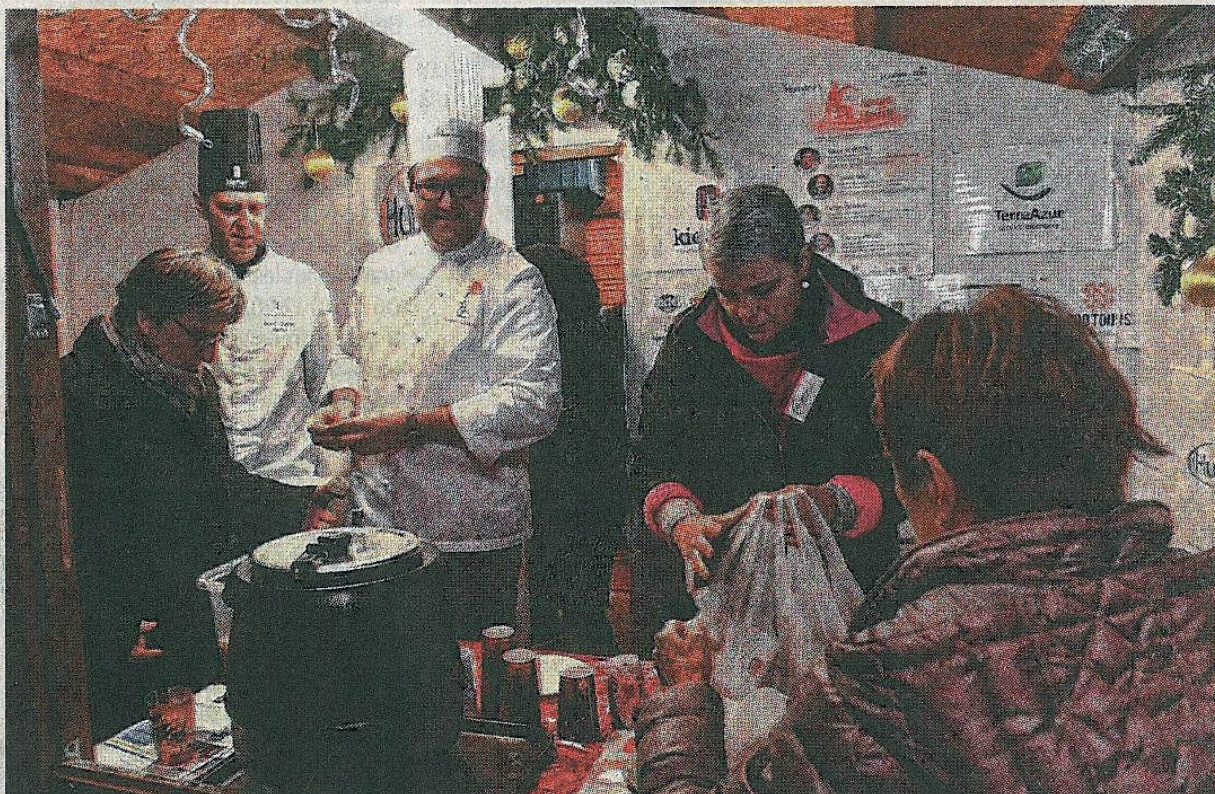


Le Racing et un chef 3 étoiles Michelin sur le stand d'Humanis

Après les joueurs de la SIG, qui se sont prêtés au jeu des dédicaces jeudi soir (DNA d'hier), c'est ce samedi au tour de ceux du Racing club de Strasbourg d'entrer en lice. De 14 h à 14 h 30, cinq d'entre eux rencontreront leurs fans sur le stand d'Humanis, au Village du partage de la place Kléber, confirme la coprésidente d'Humanis, Monique Berthelon. L'occasion de s'y faire servir une excellente « crème de potiron entre Rhin et Rhône » de – et par – Christophe Muller. Le cuisinier alsacien en poste au restaurant « Paul Bocuse », à Lyon (3 étoiles Michelin, excusez du peu !), a en effet lui aussi confirmé sa présence ce samedi en début d'après-midi. La recette de la vente des « soupes étoilées », que l'on peut déguster jusqu'au 24 décembre au Village du partage, moyennant 3 € le bol, sert à financer des postes d'insertion.

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



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'Émile Jung 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.

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 J/R

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 Yekrangli, 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 Yekrangli.

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 Kassoumat (au Sénégal).

Du vendredi 22 novembre au jeudi 28 novembre : crème de céleri-rave au gingembre par Yannick Germain (L'Auberge au Boeuf, 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 4^e 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.

Presse écrite

Le Figaro Strasbourg - Vendredi 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 Frankembourg, 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).

Presse écrite

Le Figaro Strasbourg - Vendredi 2 novembre 2019

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

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 (*).

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



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.

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 soli-

darité 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 écrite

France 3 - Samedi 30 novembre 2019

3 alsace

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

f 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 Frankenburg, à La Vancelle**)
- du 13 au 24 décembre : le velouté de potimarron au parmesan de Pascal Bastian (**Le Cheval Blanc, à Lembach**)



Soupe étoilée : toujours la ruée

L'association Humanis a proposé pour la 7^e 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).

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



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

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 Frankenburg 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.

Presse écrite

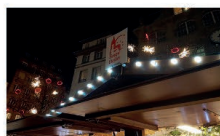
Strasbourg Capitale de Noël - Décembre 2019

Dégustez la soupe des chefs étoilés alsaciens

Magique, 2 jours, 3 jours, 100% Noël
Place Kléber

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 Frankenburg 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

Presse écrite

Shilick Infos - Décembre 2019

HUMANIS
Goûtez la soupe étoilée

Le Collectif d'associations de solidarité internationale HUMANIS vous invite à découvrir la 7^e édition de la Soupe étoilée au Village du partage, place Kléber à Strasbourg mais aussi à Schiltigheim, à HUMANIS, où la soupe sera en vente, jusqu'au 24 décembre, en sachet d'un litre et en bouteille d'un litre et 50 cl.

Cette année encore, découvrez les soupes originales créées par quatre chefs d'Alsace :

- la soupe crème de céleri rave au gingembre par Yannick Germain de l'Auberge au Bœuf à Sessenheim, jusqu'au 28 novembre,
- le velouté à la carotte et banane, petits croûtons dorés au curry et coriandre fraîche par Francis Scordel de la Carambole à Schiltigheim, jusqu'au 5 décembre,
- la crème de champignons blancs au riesling et à l'erengi fumé par Sébastien Buecher de l'Auberge Frankenburg à La Vancelle, du 6 au 12 décembre,
- le velouté de potimarron au parmesan par Pascal Bastian du Cheval Blanc à Lembach du 13 au 24 décembre.

En achetant la soupe étoilée, vous contribuez à la pérennisation d'activités d'insertion professionnelle, et soutenez des projets des associations du collectif.

Humanis, 7 rue du Héron
Plus d'infos sur : soupeetoelee.humanis.org

Presse écrite

Dernières nouvelles d'Alsace - Samedi 25 décembre 2019



Pascal Bastian a servi sa soupe étoilée

Pour le dernier week-end de l'aveint, 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'aveint, 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 !

Collectif Humanis
il y a environ 2 semaines

[SOUPE ÉTOILÉE]
Merci au chef Pascal Bastian de l'Auberge du Cheval Blanc - Lembach pour sa recette velouté de potimarron au parmesan disponible jusqu'à mardi ! 🍲

Soupe Étoilée
Chef cuisinier

Soupe Étoilée. 🥰 heureux.
Chef cuisinier · 388 J'aime · 22 décembre 2019, 16:13 · 🌐

Un grand MERCI au chef Pascal Bastian de l'Auberge du Cheval Blanc - Lembach d'être venu vendre sa soupe étoilée au village du partage à Strasbourg e...

Une soupe étoilée solidaire au Marché de Noël de Wissembourg !

Le dernier week-end du Marché de Noël, venez découvrir le velouté de potimarron au parmesan créé par le Chef Étoilé Pascal Bastian du restaurant *le Cheval Blanc* à Lembach. En dégustant cette recette, vous contribuerez à la pérennisation d'activités d'insertion professionnelle et soutiendrez des projets de solidarité.

Association AGIR abcd pour le Collectif Humanis
Plus d'infos : 06 32 99 77 69
ou 06 76 86 28 06
soupeetoilee.humanis.org



NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES
POUR LEUR SOUTIEN DANS L'ORGANISATION DE CET
ÉVÉNEMENT, dont

