

Veloutés d'étoiles : un hommage à Émile Jung pour commencer

L'association Sentiers d'étoiles et ses veloutés à déguster pour la bonne cause sont de retour dans la cour de l'ISEG, rue du Dôme. Au menu dès ce vendredi 26 novembre, un hommage des Disciples Escoffier au chef Émile Jung, en l'honneur de qui une cloche vient d'être fondue.

Par Valérie WALCH – Mardi 23 novembre 2021



*Monique Jung aux côtés du portrait du chef défunt Émile Jung et
du chef Jean-Michel Mougard
Photo DNA /Jean-François BADIAS*

Il avait eu voici quelques années cette idée de « Sonner la cloche » pour attirer le chaland sous son chalet. Président d'honneur de l'association Sentiers d'étoiles, le chef étoilé Émile Jung, décédé en janvier 2020, n'est plus là pour l'agiter... Il n'illuminera plus non plus de son énergie et de son sourire les Veloutés d'étoiles. L'opération permet chaque année de financer nombre de projets solidaires, tout en fédérant partenaires et bénévoles de tous horizons et en régaland les papilles, au gré de recettes imaginées par des chefs étoilés.

Une cloche pour appeler à la soupe

Pour lui rendre hommage, Sentiers d'étoiles a eu l'idée de faire fondre une cloche. Elle y a fait graver son nom, aux côtés de celui de l'association et des trois étoiles qu'il a longtemps portées haut au Crocodile avec son épouse Monique. Fondue à Hohrod, dans la vallée de Munster, elle mesure 22 centimètres et pèse 5,7 kilos. Elle ornera dès vendredi le chalet de l'association dans la cour de l'ISEG ; comme un symbole, une présence bienveillante... « Émile aurait adoré ! Il a toujours aimé les cloches. Peut-être parce qu'elles ont rythmé son enfance campagnarde », note Monique Jung. Elle aussi les apprécie. Même si celles de la cathédrale, qu'elle entend sonner depuis son appartement du centre-ville, la ramènent invariablement aux obsèques de son mari. « À chaque fois, ça me fait un coup ; c'est terrible ! » reconnaît-elle.

L'idée d'utiliser la cloche pour faire la promotion des Veloutés d'étoiles auprès des passants était venue au chef lors d'un passage à la ferme-auberge du Gaschney, où celles des vaches servaient de longue date de déco. C'est de là aussi que provenait celle agitée jusqu'ici, prêtée de bonne grâce. Désormais, les Sentiers d'étoiles auront leur propre cloche, fondue par Daniel Higlister, « dont la fille a fait l'école hôtelière et connaissait bien Émile Jung. La boucle est bouclée ; tout ça fait sens », s'enthousiasme la présidente de l'association, Monique Berthelon.



À chaque projet solidaire sa recette

Cette année encore, à chaque projet solidaire sa recette. Du vendredi 26 novembre au jeudi 2 décembre, c'est par un « Hommage des Disciples Escoffier à Émile Jung » à base de topinambour et de fève tonka que tout commencera. « Avec quelque 2 000 litres de velouté, pour partie déjà prêts et mis sous vide », précise le chef et président de la délégation Alsace Grand Est des Disciples Escoffier, Jean-Michel Mougard. Ce cuisinier expérimenté – passé notamment par Taillevent et le Crillon —, a bien connu le chef étoilé, rencontré un jour aux Douze apôtres. « On s'est recroisé à plusieurs reprises ensuite », explique-t-il, saluant son érudition et sa curiosité. Il se souvient encore des keftas d'un menu égyptien pour un banquet de 4 500 personnes, d'un menu Victor Hugo à Bruxelles, ou des premières collaborations sur les Veloutés d'étoiles, qui ont contribué à tisser de forts liens d'amitié. Ce premier velouté, à la réalisation duquel ont même (c'est une première !) participé des détenus de la Maison d'arrêt de l'Elsau, bénéficiera à l'association Shelter Box. « Il servira à financer douze abris d'urgence offrant un refuge immédiat à des personnes qui ont perdu leur maison suite à une catastrophe ou un conflit », précise Monique Berthelon. Car sur cette opération, chaque recette (culinaire, comme monétaire) est clairement fléchée.

Bientôt un « Café joyeux » strasbourgeois

Du 3 au 9 décembre, place à l'« Escapade thaïlandaise » proposée par Chatchai Klangklong, chef du restaurant étoilé L'Orchidée, à Altkirch. Au bénéfice, cette fois, de l'association Les mondes d'Epona, et « avec l'objectif de permettre à des enfants autistes de pratiquer des séances de médiation équestre en toute sécurité et d'offrir à des personnes en EHPAD des animations avec des poneys ». Du 10 au 16 décembre, c'est d'un velouté Dubarry au safran d'Alsace créé par Jean Roc, de La Casserole, que les amateurs se régaleront, pour aider les associations Graine de partage et Aide à la formation paramédicale au Népal. Du 17 au 23 décembre, un poétique « Voyage de Noël des abeilles étoilées » créé par Jean-Georges Klein (La Villa René Lalique) financera une partie de l'équipement de la cuisine du futur « Café joyeux », qui forme et emploie des personnes en situation de handicap mental et prévoit d'ouvrir à Strasbourg. Autant de projets sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir. En attendant, si vous voulez apporter votre pierre à l'édifice, c'est simple : il suffit de se laisser guider par le son de la (nouvelle) cloche et son esprit solidaire...

Veloutés d'étoiles, sur le chalet dans la cour de l'ISEG 4, rue du Dôme à Strasbourg, du 26 novembre au 23 décembre, tous les jours de 11 h à 20 h. Sur place au gobelet (3 €) ou à emporter en sachet d'un litre sous vide (10 €). Pour plus d'infos, voir la page Facebook, ou contacter l'association Sentiers d'étoiles, sentiersdetoiles67@gmail.com, ☎ 06 60 24 62 38.