

Une vente de soupe solidaire réalisée par un chef étoilé, ce samedi



Jean-George Klein, chef étoilé de la villa Lalique à Wingen-sur-Moder met son talent culinaire au profit de l'association "les Sentiers de Étoiles". Photo DNA

L'association Les Sentiers des étoiles, dont le but est d'aider les personnes exclues de la vie sociale à reprendre confiance en elles, réitère son opération « les Veloutés étoilés », ce samedi 18 décembre à Obernai. Il s'agit de préparer et vendre une soupe selon la recette d'un chef étoilé Michelin, au profit d'une association caritative.

Cette année, le velouté proposé est une réalisation de Jean-George Klein, chef de la Villa Lalique et résident obernois.

10 € la portion

On murmure qu'il a été inspiré par les potimarrons et le miel de sapin pour exprimer son talent culinaire en ce début d'hiver. Il sera présent avec Monique Jung, veuve du chef Émile Jung, sur le parvis de la boulangerie l'Atelier, route de Bischoffsheim, de 9 h à la fin de matinée.

Les veloutés sont proposés en sachet d'un litre à 10 € la portion. Le bénéfice ira à l'association Café Joyeux, qui s'occupe de personnes en situation de handicap mental.