L'Épicerie d'à côté

Nouvelles fraîches

C'est la rentrée de l'Épicerie

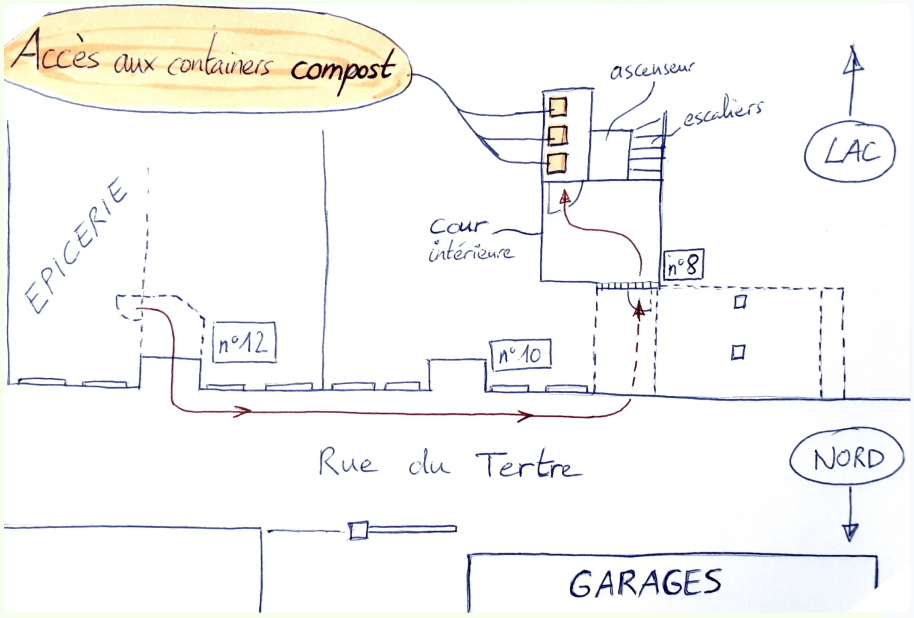
Au sommaire:
1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment
4. Portraits de coopérateurs.rices

Bonjour cher.e.s coopérateurices ! En espérant que votre été fut doux et reposant, voici les premières informations importantes de ce mois de septembre à l'épicerie d'à côté !

!!A la recherche de nouveaux membres !!
L'Epicerie a enregistré, ces derniers temps, un nombre assez important de démissions. Nous avons donc grand besoin de nouvelles et nouveaux membres. Faites jouer votre réseau et le bouche à oreille afin d'assurer la relève épicière. Un grand merci!

Les commandes de produits dépendent aussi du nombre de membres, L'Epicerie compte donc sur tous·tes pour venir y faire nos courses régulièrement.

Le container à compost à changé de place
Le container pour vider le compost a changé d'emplacement. En effet, il faut maintenant vider le seau du compost dans le container qui se trouve dans la cour intérieure du bâtiment n°8 de la rue du Tertre. Pour y accéder depuis l'Épicerie, descendre 50 mètres la rue du Tertre en direction de la ville et tourner à gauche sous la zone couverte de l'immeuble n°8. Ouvrir la porte avec des barreaux métalliques pour accéder à la cour intérieure. Le local d'entreposage des containers à composts se trouve à gauche de l'ascenseur. Pour plus de détails, un plan d'accès est affiché sur le couvercle du seau de compost. Cette explication a été intégrée dans la procédure légume et le plan d'accès (en pièce jointe) plastifié devrait bientôt être apposé sur le seau compost.



Prenons soin des voisin·es de L'Épicerie.
S'il vous plaît, ne gardez jamais la porte ouverte entre le hall d'entrée et la cage d'escalier de l'immeuble ouverte (même cinq minutes lorsque vous montez les légumes), des voisin·es l'ont plusieurs fois demandé.

Ne sonnez jamais chez les voisin·es. Si la porte d'entrée de l'immeuble est fermée

(le dimanche ou après 19h), cela signifie que l'Epicerie n'est pas accessible). En cas de grande urgence, appelez les numéros dans la liste des "personnes de contact" disponible sur le guide d'épicerie (en rouge tout en bas).

LA RENTRÉE CULTURELLE DE L'ÉPICERIE
Une fois n'est pas coutume, nous allons profiter de cette newsletter de la rentrée pour vous annoncer des événements, organisés et/ou réalisés par des coopérateur.ices de l'Épicerie. À l'avenir, n'hésitez pas à communiquer les projets, les spectacles, les concerts ou les rencontres organisés par des coopérateur.ices et qui pourraient intéresser le reste des membres. Retrouvons-nous pour célébrer le nouvel élan du monde culturel après 2 ans de disette et soutenons la créativité de notre communauté !

contact : necline2@gmail.com

nous écrire

l'Épicerie fait son cinéma !
PROJECTION SPÉCIALE

Pour la première fois, L'Épicerie organise **une projection open air le 7 octobre à 20h00 !**
Elle y diffusera la série documentaire **"Générations sacrifiées"** de Kevin Rumley, un des coopérateurs de l'Épicerie d'à côté. La projection débutera à 20h30 sur la Place du Tertre (place de l'apéro) et se terminera peu avant 22h00. En cas de pluie, la projection aura lieu à l'intérieur de l'Épicerie.

La projection est un événement privé réservé aux membres de l'Épicerie et aux voisins. Merci de vous inscrire en renseignant votre nom et prénom :
par mail : kevin@docityourself.com
ou par téléphone (sms, whatsapp, telegram, signal): +41 76 473 19 84

Vous retrouverez plus d'informations sur le site de **l'association Doc'It Yourself** qui organise la projection avec Kevin Rumley.

Génération Sacrifiées

La série « Générations Sacrifiées » interroge. D'où vient cette tendance à se sacrifier pour une cause commune? Pourquoi les jeunes aujourd'hui en viennent-ils à faire des pratiques extrêmes pour pouvoir être entendu? Qu'est-ce qu'une Zad (Zone à Défendre) et comment réagir à l'expulsion de celle-ci? Le 30 mars 2021, la ZAD de la colline de Mormont (Suisse) a été expulsée ; environ 80 militants ont été arrêtés et 46 d'entre eux ont été condamnés à 2 mois de prison et CHF 1200.- d'amende (1100 euros). Des dizaines d'activistes avaient occupé le terrain, pendant plus de cinq mois, afin de sauvegarder sa riche biodiversité et son patrimoine archéologique menacés par l'extension de la carrière du cimentier LafargeHolcim.

Générations sacrifiées est une série de 4 épisodes de 21 minutes sur des activistes climatique, artistes et soutiens qui se retrouvent autour d'une grève de la faim qui a commencée le 21 mai pour protester contre les condamnations envers les Zadistes. 4 points de vues sur un même situation que chacun perçoit et vit à sa manière.

BANDE ANNONCE ICI

SORTIE AU CINÉMA

GARÇONNIÈRES de Céline Pernet

Le film ***Garçonnières*** de Céline Pernet (coopératrice de l'Épicerie), présenté en Première mondiale au Festival Visions du réel à Nyon, sera dans toutes les salles de Romandie dès le **21 septembre 2022**.

La sortie officielle en salle est accompagnée **d'une série d'Avant-Premières, en présence de la réalisatrice dès le 13 septembre** dans plus d'une vingtaine de villes dont Neuchâtel et la Chaux-de-Fonds Youpi !

Après l'avoir croisée au rayon fromage de l'épicerie (son préféré), venez échanger avec Céline dans les salles obscures ! Ci-dessous le synopsis et le lien vers la bande annonce. Ce serait trop chouette de vous croiser à cette occasion !

Avant-Première **Neuchâtel** : **Jeudi 22 septembre 20h15**, Cinéma Apollo
Avant-Première **Chaux-de-Fonds** : **Mardi 27 septembre 20h**, Scala

➡ Toutes les autres dates des Avant-Premières sur la page de Climage.

Garçonnières

Réalisatrice et anthropologue, Céline Pernet questionne son rapport aux hommes de sa génération. Répondant à une annonce, des hommes de 30 à 45 ans se prêtent au jeu de l'interview, dans une quête tant intime que sociétale. Avec un regard amusé et bienveillant, Garçonnières témoigne d'un besoin urgent de discuter des modèles de masculinités contemporains.

BANDE ANNONCE ICI

Celles et ceux qui rendent l'eau meilleure

Du sirop sans colorant, ni conservateur, mais avec beaucoup de bonne humeur!

Siroscope, ce sont des sirops artisanaux de thé bio super bons que vous pouvez retrouver à l'Épicerie.

Au départ du projet, il y a Pierre et Leïla, deux amoureux du thé froid maison. Et ils aiment tellement ça qu'ils décident de le fabriquer eux-mêmes, dans des bouteilles en verre, parce que le plastique c'est pas chouette. Ils en font de grandes quantités, mais un problème se pose : le thé froid maison, ça prend du temps à faire, mais beaucoup moins de temps à boire... et puis ça prend de la place dans le frigo, surtout quand on adore ça !

Une idée germe alors dans leur tête : et pourquoi ne pas faire du concentré de thé froid sous forme de sirop ? **C'est à ce moment là que Siroscope est né.**

Au fil du temps, les arômes se multiplient et les quantités aussi. D'abord destinés aux amis et à la famille, les sirops se retrouvent bientôt chez les amis des amies jusqu'à se faire une place dans plusieurs buvettes et épiceries de Suisse aujourd'hui.

Vous trouverez différents arômes à l'épicerie et les bouteilles sont consignées 2.-

Le site de Siroscope

Une recette de saison

Nous sommes déjà en septembre... ça veut dire que l'on se dirige gentiement vers l'automne. Mais profitons encore du soleil et des beaux jours pour tester une recette pleine de fraîcheur. On vous propose **un bon gaspacho de courgettes et tomates.**

- 2 c.à c de concentré de tomate
- 1kg de tomate
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 1 oignon
- de l'huile d'olive
- du vinaigre balsamique
- 1-2 gousse d'ail

Lavez les légumes
Coupez les tomates en quartiers (selon vos goûts, enlever la peau de la tomate)
Découpez le poivron en lanières.
Pelez la courgette et découpez là en rondelle.
Coupez l'oignon et l'ail.

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, huile d'oivre et vinaigre compris.
Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture liquide (ça fonctionne aussi bien avec un mixeur plongeant !)
Assaisonnez avec du sel et du poivre en fonctione de vos goûts. Vous pouvez également ajouter un peu de basilic frais. Et c'est prêt.

Idéal pour un repas léger avec un peu de pain ou en entrée. **Bonne dégustation !**

Portraits de coopératrices.teurs

Malou Pante

“Calme, douce, contemplative, curieuse et rêveuse”

J’adore le fromage. Voici d’ailleurs le très bon fromage Rouet bio sapalet, mon préféré. Je ne manque jamais une occasion d’en prendre, lorsque je viens faire mes courses à l’épicerie. Je suis orthophoniste à la Chaux-de-Fonds et travaille avec des enfants d’âge préscolaire et scolaire. Il y a quelques années, je m’apprêtais à m’inscrire à Système B, mais ma lettre d’inscription est restée sur mon bureau, sans que ce projet n’aboutisse.
Et puis j’ai rencontré Virginie Ribaux, du comité fondateur, qui m’a présenté le projet et c’est ainsi que j’ai rejoint l’épicerie d’à côté.

J’aime les produits de bonne qualité et le côté social que ça apporte. Ici, on prend le temps de parler aux gens contrairement aux supermarchés où tout est très individuel. A l’épicerie, il y a de vrais échanges, on s’apprend même des recettes. De plus, j’adore mon équipe de choc, on s’est rencontré ici et on est très vite devenu amis.

Les horaires d’ouverture

Lundi Fermé
Mardi : 17h-19h
Mercredi: 17h-19h
Jeudi: 17h-19h
Vendredi 17h-19h
Samedi 9h30-14h30

L'Épicerie d'à côté
Rue du Tertre 12
2000 Neuchâtel
contact@lepiceriedacote.ch

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur L'Épicerie d'à côté.

Se désinscrire

Envoyé par sendinblue

© 2021 L'Épicerie d'à côté

L'Épicerie d'à côté
Coopérative participative

https://lepiceriedacote.ch