



L'Épicerie d'à côté

— Nouvelles fraîches —

Les news de l'automne

Au sommaire:

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

Cher·e·s coopérateur·rices·s !

Bienvenue dans votre petit moment d'informations concernant votre Épicerie préférée ! Installez-vous confortablement, un petit thé chaud, une bonne couverture, et une bougie pour économiser l'énergie et c'est parti !

Week-end d'initiation à la Gouvernance partagée

Petit rappel : il reste encore quelques places pour ce week-end d'initiation. Si ça vous tente, annoncez-vous auprès de Julie : mag@lepiceriedacote.ch ou par téléphone 076 779 33 32 ou whatsapp : +33 6 62 44 33 32

Les infos :

Quand : Samedi 22 et dimanche 23 octobre, de 9h à 17h (pause à midi d'une heure et demie).

Qui : C'est Benoît, des Artisans du lien, qui nous accompagnera.

Où : Dans la salle commune de la coopérative d'habitation La Coopérative d'en Face

Rue Edmond-de-Reynier 3 à Neuchâtel (bâtiment à gauche de l'immeuble vert, escalier qui monte depuis la cour) Il y a possibilité de réchauffer à manger dans la salle

Participation : Salle : 160 CHF pour les 2 jours à partager entre le nombre de participant.e.s + participation libre et consciente pour l'atelier (à remettre en liquide le 2ème jour)

Artisanat - Les émaux libres

Il y a plein de magnifiques talents créatifs à l'Épicerie d'à côté! Sophie, l'une de nos coopératrices, développe avec son amie Sofia une activité artisanale qui consiste à transformer des objets ordinaires du quotidien en objets uniques et durables. Sous le nom de "[Les émaux libres](#)" elles récupèrent des objets en verre pour les décorer, les revaloriser et leur donner une nouvelle vie. Grâce à leur savoir-faire dans l'émaillage (développé dans l'horlogerie), un bocal devient un distributeur de savon, un petit pot devient une bougie... Elles essaient d'aller plus loin que le recyclage en faisant du surcyclage : cela reste moins énergivore que le recyclage, et elles y ajoutent une petite touche décorative à tous ces objets du quotidien qui finissent trop souvent dans la benne.



Sophie et Sofia cherche à récolter tout type de récipients en verre dont vous n'auriez plus l'utilité et qu'elles pourraient revaloriser. Elles mettront tout prochainement un flyer à l'Épicerie qui explique leur démarche mais en attendant, n'hésitez pas à aller jeter un coup d'oeil sur leur site Internet ! <https://www.les-emaux-libres.ch>

Nouvelle proposition de groupe de travail

Deux nouvelles idées ont émergées ces derniers jours suite à un échange avec le groupe produit :

Ouvrir l'épicerie à un système d'exposition-vente de produits artisanaux, fabriqués par les coopérateur-ric-e-s.

Organiser un petit marché de Noël début décembre pour les productions "fait maison"

Pour ces 2 propositions, on recrute ! ☐☐

Qui veut participer à un petit groupe de travail pour inventer, définir et même mettre en place un tel système ?

Les coopérateur-ric-e-s motivés peuvent s'adresser à Sophie:

sophie.christian2000@gmail.com ou par téléphone au 078 647 20 88, au plus tard à la fin du mois d'octobre.

Repair Café et Réparateur-ric-e-s en Suisse

A Neuchâtel, on a eu la chance d'avoir un Repair Café précurseur en Suisse. Parce que l'union fait la force et que nos objets du quotidien, trop souvent injustement condamnés par l'obsolescence programmée, méritent une seconde vie, plusieurs association se réunissent pour organiser ces journées : AED, Black Office, FRC Neuchâtel, Chaussure Rouge et Macianer. Des manifestations gratuites et ouvertes à toutes et tous qui se déroulaient plusieurs fois par année. Mais en consultant leurs différents sites, il semblerait que la pandémie ait mis un méchant coup de frein à ces rassemblements de bricoleur-euse-s qui prolongeaient la vie de nos appareils. En dehors du Black Office qui poursuit son créneau dans la réparation de vélo, aucun événement n'est pour le moment mentionnée sur le site du Repair Café Neuchâtelois.

<https://repaircafeneuchatel.wordpress.com>

Peut-être que certain-e-s d'entre vous ont des infos sur la question ?

Il existe aussi un répertoire des "réparateurs et réparatrices" d'objets en Suisse. Le site reparateur.ch recense les ateliers ou entreprises de réparation proche de chez nous et une multitude de conseils et d'astuces pour réparer nous-même nos objets ! Allez y jeter un oeil, y a plein d'infos.

Et si on organisait un Repair Café à l'Épicerie ? S'il y a des gens motivés à mettre en place ce type d'événements dans les locaux de l'Épicerie, qu'il ou elle se manifeste ! Ce serait carrément cool !



nous écrire

Celles et ceux qui ravissent nos papilles



©PHOTOS RÉVÉPASSION

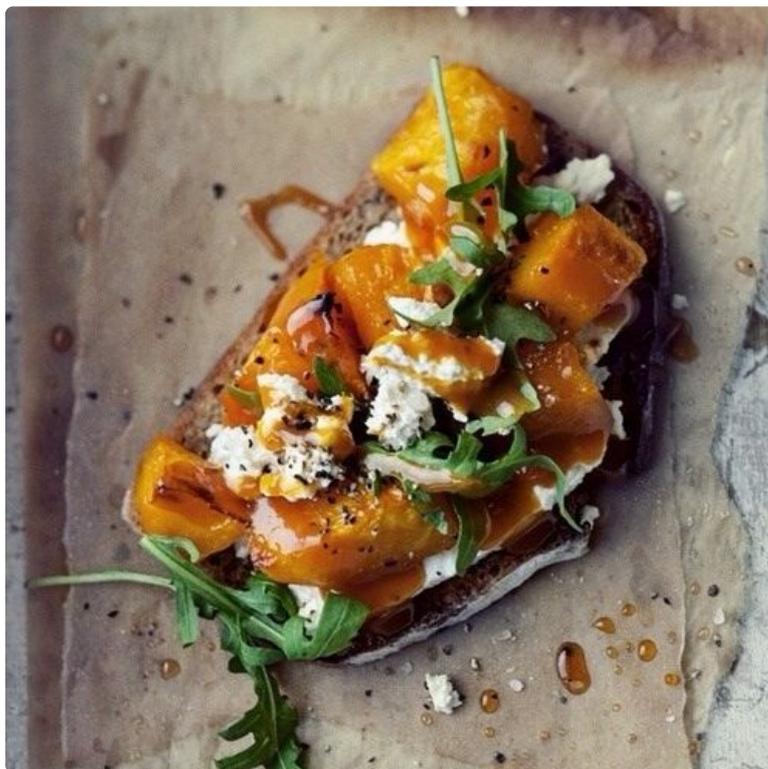
Les douceurs de **RevéPassion**

Il y a plus de quatre ans, après avoir travaillé 12 ans dans une confiserie de La Chaux-de-Fonds, Corinne Pauchard décide de se mettre à son compte et ouvre son magasin à Cernier. Pâtissière, elle peut ainsi vivre de sa passion. Elle qui aime créer, elle peut pratiquer son métier comme bon lui semble, laissant libre cours à son imagination afin d'élaborer de nouvelles recettes tout en conservant **l'âme du chocolat**.

Elle décide également de faire des recettes pour les personnes ayant une alimentation particulière et développe une offre **sans gluten et sans lactose**.

À l'Épicerie d'à côté, vous pouvez trouver des branches de chocolat en vrac, des cookies sans gluten, des tranches de Linz framboise ou encore des barres de céréales.

Une recette de saison



L'**automne** fait son retour et avec lui les **courges** et les nombreuses recettes de soupes. Aujourd'hui, on ne va pas mixer la courge !

Les ingrédients

- 1 courge butternut
- du sirop d'érable
- un peu d'huile d'olive
- quelques branches de thym
- quelques cerneaux de noix

- du pain (utilisez des tranches assez épaisses, et préférez un pain brun)
- du chèvre frais
- un oignon rouge
- sel et poivre

Les étapes

1. Épluchez le butternut et coupez le en deux. Videz les graines de son cœur puis coupez la en cube plutôt petit.
2. Préchauffez votre four à 200°C.
3. Placez vos cubes de courge dans un plat à gratin. Recouvrez d'un filet d'huile d'olive, puis de sirop d'érable. Parsemez de noix et de branches de thym, salez et poivrez puis enfournez pendant 30 minutes. N'hésitez pas à venir ré-arrosez la courge d'un peu d'huile d'olive à mi-cuisson.
4. Découpez des tranches de pain, passez les au grille-pain ou dans la poêle avec un peu d'huile. Recouvrez les ensuite de chèvre. Déposez un peu de butternut rôti dessus. Ajoutez quelques lamelles d'oignon rouge. Parsemez des noix et de thym, salez poivrez et c'est prêt.

Les tartines se dégustent chaudes ou froides, selon vos goûts. Vous pouvez les passer une dizaine de minutes au four pour les faire griller encore un peu et les servir chaudes. Elles sont parfaites pour une entrée avec une salade et même à l'apéro en version mini sur des petites tranches de pain de seigle par exemple.

Bonne dégustation !

Portraits de coopératrices.teurs



Camille Bovet

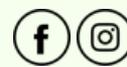
"Positive, ouverte de cœur et d'esprit, à l'écoute"

Mon péché mignon ? Les tarallini au romarin ! Mon toc ? Je déteste jeter de la nourriture. Névrose ou engagement pieux, c'est selon les avis. Quoi qu'il en soit, je viens de sauver à l'épicerie un lait échu depuis trois jours pour en faire un délicieux milk shake à la banane et café au lait le lendemain matin. Honnêtement ? C'était exquis !

Je suis enseignante et masseuse. Mon cabinet de massage se trouve tout près de l'épicerie d'à côté - rue du Tertre 44 ! J'y pratique ce que certaines appellent un baume pour l'âme car mes soins lents, doux et englobants s'avèrent souvent être nourrissants sur un plan plus profond que seulement sensoriel. Pendant les frimas de l'hivers, je donne aussi des massages aux pierres chaudes qui permettent de se gorger d'une chaleur relaxante bienfaisante. Et si vous n'avez que 45 minutes, je vous propose un massage des pieds au bol Kansu, une merveille de détente qui aide à régulariser le sommeil et à détoxifier le corps. Vous trouverez des descriptifs plus précis sur mon site : <https://www.camillebovet.com>. Soyez les bienvenues !

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](#)



© 2021 L'Épicerie d'à côté



<https://lepiceriedacote.ch>



590 x 380

**Glisser et déposer votre
image ici**

depuis la galerie d'images