



L'Épicerie d'à côté

— Nouvelles fraîches —

Les dernières news de l'année 🍷

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Noël à l'épicerie
3. Celles et ceux qui
4. La recette du moment
5. Portraits de coopérateurs.rices

Bonjour à touxstes !

Quelques dernières nouvelles fraîches avant le fin de l'année, des infos et un retour sur le dimanche de Noël. Bonne lecture et en attendant de vous retrouver l'année prochaine, on vous souhaite de toutes belles fêtes de fin d'année

La Team de la newsletter

APPEL À DON CONGÉLATEUR

Avec le groupe produits, nous avons constaté qu'un troisième congélateur serait très pratique pour congeler des légumes un peu vieux pour une soupe dans le futur, ou alors pour des glaces aux goûts exquis, pour du poulet ou autre délicatesses.

Si quelqu'un.e a un filon, iels peuvent contacter le groupe produits via cette adresse email : produits@lepiceriedacote.ch

Le groupe produit a fait sa petite liste au Père Noël :

- un congélateur
- une lampe disco
- une jardinière pour des plantes aromatique
- une avalanche de nouveau.elle.x.s coopérateur.rice.s pour 2023
- et toute autre proposition qui permettrait d'améliorer le fonctionnement de notre Épicerie chérie. ♥

Yog'nature prend des vacances hivernales bien méritée !

La production des yoghourts "Yog'nature" s'arrête durant l'hiver et ne reprendra qu'au mois de mars. Pour les fan des yoghourts du Seeland, voilà le message que l'équipe de la ferme a mis sur son site Internet :

"Notre équipe fait une pause - nos vaches sont tarées. Pendant le tarissement, les vaches ne donnent pas de lait pour se préparer pour le vêlage. Elles vèleront au courant du mois de février. Nous reprendrons la fabrication de yogourt dès la mi-mars, lorsque les prairies reverdiront. Nous espérons dès lors de vous recompter parmi nos clients. Nous vous souhaitons un excellent hiver !"



Petit rappel aussi sur les grands retours à l'épicerie :

Chocolat 62 % Passionata est de retour ! Touxstes à vos mousses !

Le café

Le sucre de canne

Le vin rouge

Les sauces tomate

!!Nouveautés : croquettes pour chats, saumon fumé pour vos petits compagnons poilus.

△ **ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023** △

Nous recherchons des membres prêt·e·s à s'investir dans l'organisation de notre AG 2023. Si tu es motivé·e tu peux t'annoncer au Coin des membres membres@lepiceriedacote.ch

Merci pour ton aide !!

Joyeux Noël et à bientôt ☐☐

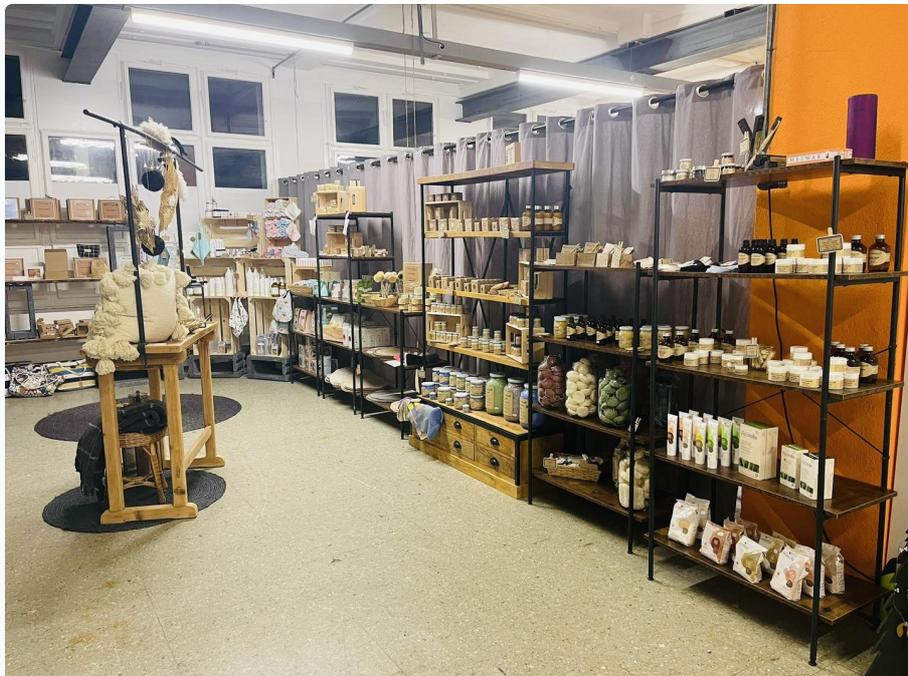
nous écrire

Noël à l'Épicerie



Après-midi créative lors de **la fête de l'hiver** avec des ateliers pour préparer des cadeaux en provenance de l'Épicerie. On a fait des Beewrap, des bouillottes sèches, des bougies et pré-préparer des recettes de gâteaux en bocaux. Agrémenter de biscuits, de jus de pomme chaud et de musique, l'ambiance était très chaleureuse. Merci à tout.es celles et ceux qui sont venu.e.s passer ce bel après-midi de dimanche à l'Épicerie, c'était trop bien d'être ensemble.

Celles et ceux qui prennent soin de nous



Les produits de **Natur'Mel'Cosm'Ethique**

Fabriqués artisanalement avec des ingrédients naturels et bio, les produits de **Natur'Mel'Cosm'Ethique** sont créés par une équipe de passionnés dans une démarche consciente et durable.

Tout commence en 2012, lorsque Mél découvre le monde des huiles essentielles et des hydrolat. Elle développe différents produits qu'elle commence à vendre dans les marchés de Noël. La demande grandissante, cela devient difficile de produire dans son petit local privé. Les autorisations du laboratoire cantonal accordées, Natur'Mel'Cosm'Ethique voit le jour en 2015.

L'entreprise prend toujours plus d'ampleur, alors en 2021, Mél acquiert un local à Tavannes où elle peut continuer de développer son entreprise humaine et familiale. Il y règne toujours **une ambiance simple, heureuse et productive**. Le travail se fait dans la bonne humeur et sans hiérarchie verticale ; des valeurs essentielles pour Mél.

Le souhait de Natur'Mel'Cosm'Ethique est de mettre en avant la limitation des déchets et d'inviter le client ou la cliente à une consommation **raisonnée et raisonnable**. De plus, la gamme cosmétique naturel est proposée dans de jolis pots en verre réutilisables.

La sélection de l'entreprise va du shampoing solide, au déodorant en passant par des produits pour le visage ou le corps, mais également des cake à vaisselle (à retrouver à l'Epicerie). Les ingrédients choisis sont simples mais efficaces. Natur'Mel'Cosm'Ethique possède une boutique à Tavannes où vous pourrez retrouver toute sa sélection.

Une recette de saison



Le froid est arrivé à la vitesse de l'éclair et rien de mieux pour le contrer qu'une boisson chaude et réconfortante. On vous propose une recette du **vin chaud** ainsi que sa version sans alcool.

Cette boisson est souvent servie uniquement dans les marchés de Noël alors qu'il est si simple d'en profiter plus souvent.

Les ingrédients pour 6 personnes

- 1 orange bio
- 1 bouteille de vin rouge (choisissez un vin plutôt fruité comme un Merlot, un Gamay ou un Syrah. Pour l'appellation, un Côtes du Rhones est particulièrement apprécié)
- 150 gr. de sucre brut
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- éventuellement un peu de noix de muscade, du gingembre, du citron.

Les étapes

Couper l'orange en quatre, tailler en tranche.

Dans une casserole, mettre le vin, le sucre, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, la badiane et les oranges. Amener au seuil de l'ébullition en remuant de temps en temps.

Pour varier les plaisirs et en fonction des envies et des goûts, ajouter de la noix de muscade, du gingembre en poudre et/ou du citron. Plusieurs combinaisons sont possibles. Laissez aller votre imagination !

Attention à ne pas amener à ébullition, l'alcool s'évaporerait.

Faire chauffer le vin pendant 30-40 minutes.

Enlever les bâtons de cannelle, les clous de girofle et la badiane.

En fonction des goûts et des humeurs, ajuster avec un peu de sucre.

Servir bien chaud.

Pour la version sans alcool, remplacez simplement le vin par du jus de raisin mais n'ajoutez pas de sucre, le jus de raisin est déjà très sucré. Vous pouvez même ajouter un verre d'eau dans la préparation pour diluer un peu le sucre.

Bonne dégustation !



Ségolène Bressoud

Je fais de la biologie dans la vie de tous les jours, je suis quelqu'un d'assez sociable et à l'Épicerie je suis responsable légume. Je pensais que c'était la planque, le truc où il n'y a pas grand chose à faire, mais je me suis trompé! Ça ne me dérange pas, car je suis un peu hyperactive.

Je trouve sympa d'avoir plein de bières artisanales de la région. Avec l'équipe avec qui je travaille à l'épicerie, on aime bien boire des bières tous ensemble pendant nos créneaux. Ça change des bières sans goûts qu'on trouve aux supermarchés. Big up pour la bière au gingembre de Oz à Colombier, la bière au gingembre est difficile à trouver.

Un couple d'ami m'a parlé du concept de l'Épicerie. J'en avais marre d'aller dans les mêmes magasins sans vraiment connaître les produits qui sont souvent suremballés. J'avais envie de consommer plus local et plus Eco-responsable. C'était aussi l'occasion de rencontrer des personnes de différents horizons.

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](#)





<https://lepiceriedacote.ch>



590 x 380

**Glisser et déposer votre
image ici**

depuis la galerie d'images

Titre

Mauris commodo massa tortor, u [sit amet, consectetur adipiscing](#) Nunc fermentum neque quam, sodales eleifend elit imperdiet vitae. Aliquam id euismod nulla. Suspendisse imperdiet, sem et sollicitudin egestas, urna nunc auctor massa, vulputate pharetra mi odio nec tortor. Ut ultricies massa viverra quis.