



# L'Épicerie d'à côté

— Nouvelles fraîches —

## C'est 2023

### Au sommaire:

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

Bonjour à toutes et à tous et bonne année 2023 ! Nous voici de retour avec la Newsletter de l'Épicerie. Venez faire vos courses, rencontrer d'autres membres et discuter en pesant vos aliments ou en partageant une activité, ça réchauffe le corps et l'esprit en ce début d'année frisquet ! et bien sûr, n'hésitez pas à parler de notre Épicerie autour de vous, plus ou est de fou.lle.s...

On vous rappelle aussi qu'il y a régulièrement des créneaux nécessitant des remplaçants. Vous recevez un mail tous les dimanches pour vous en faire l'état des lieux. Merci d'avance !! ♥

### AG 2023

Ça y est, la date de la nouvelle AG 2023 vient d'être dévoilée ! À vos agenda !! Réservez la date

**SAMEDI 6 MAI 2023**

Plus de détails suivront bientôt. Nous aurons sûrement besoin de petits coups de main par-ci par-là. On vous tient au courant !

### NEWSLETTER

C'est le début de l'année, alors on vous rappelle que cette newsletter est aussi la vôtre et que si vous avez des choses à annoncer, des événements que vous avez envie d'organiser ou des informations à faire circuler, n'hésitez pas à écrire à l'adresse mail suivante : **necline2@gmail.com**

nous écrire

## Celles et ceux qui font fermenter



**Kosmos Drinks**, c'est la réunion de deux ingénieurs diplômés en Sciences de la Vie à l'EPFL. Alexandre et Eléonore se rencontrent lors de leurs études et décident, ensemble, de créer en 2020 leur entreprise de Kéfir. Alex et Eleanore souhaitent plus que tout que l'aspect **local** des ingrédients soit respecté. Tout ce qu'ils mettent dans leur kéfirs de fruits vient de Suisse (sauf les citrons qui viennent d'Italie ou d'Espagne). Ils travaillent **en fonction des saisons** (menthe en été, gingembre en hiver) et même si ils n'ont pas de labellisation, **tout est bio**.

Au niveau des goûts, on peut retrouver deux gammes : La gamme sans sucre et non pasteurisée « Eau de là » et celle aux jus, au doux nom de « Jus des cieux ».

Et si l'envie vous prends de fabriquer votre propre kéfir, Alex et Eleanore vendent sur leur site un [kit de fabrication](#) !

En quelques mots, le kéfir c'est une boisson issue de la fermentation du lait ou de jus de fruits sucrés, préparés à l'aide de « grains de kéfir », un levain constitué essentiellement de bactéries lactiques et de levures. La boisson obtenue est légèrement gazeuse.

Mais le plus simple si vous voulez en savoir plus sur la création de cette mystérieuse boisson, c'est d'aller visiter [le site internet de Kosmos Drinks](#).

## Une recette de saison



Aujourd'hui on vous partage une recette de **tarte au potimarron !**

### **Les ingrédients pour 1 tarte**

- 1 pâte feuilleté
- 1 potimarron
- du fromage de chèvre
- du miel
- du thym frais
- de la crème fraîche
- un peu de beurre
- sel, poivre

### **Les étapes**

Préchauffez le four à 200°C

Commencez par découper le potimarron en carré de taille moyenne.

Dans une poêle, mettre du beurre et y faire cuire le potimarron. Assaisonnez avec du sel et poivre. Laissez cuire à feu moyen.

Versez 2 c. à café de miel (ou plus en fonction des goûts) sur le potimarron.

Dès qu'ils sont caramélisés, retirez la poêle du feu et assaisonnez avec du thym (frais c'est meilleur !)

Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre, 1 c. à soupe de crème fraîche et du poivre.

Disposez sur la pâte à tarte le potimarron.

Enfournez pendant 20 à 30 minutes (ça dépend des fours).

,Disposez le mélange de fromage et de crème sur la tarte juste sortie du four.

Vous pouvez également ajouter quelques noix concassées !

La tarte s'accompagne parfaitement d'une salade.

**Bon appétit !**

## Portraits de coopératrices.teurs



### Niels Rechsteiner

Rien de tel qu'un bon parmesan, celui de l'épicerie est spécialement bon. J'aime aussi beaucoup les noix de cajou, ça passe super bien pour l'apéro.

C'est ma copine qui m'a fait découvrir l'univers des coopératives alimentaire. Je ne comprenais pas le principe au début mais j'ai vite accroché. En plus c'est à côté de chez nous, on habites à Louis Favre. Du coup, aujourd'hui on fait nos shifts ensemble.

Les valeurs que je découvre sont liés au circuit fermé et à l'écologie. Moins de gaspillage avec des bocaux qu'on peut réutiliser. Des produits locaux et c'est intéressant d'en découvrir de nouveaux grâce à l'épicerie. J'ai vécu à Linière avant et j'ai découvert à l'épicerie beaucoup de produits qui viennent de là bas.

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](mailto: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