



L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

NEWSLETTER DU MOIS DE JUIN

Au sommaire:

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

Au menu de cette Newsletter : un petite retour en image sur l'AG 2023, un projet de recyclage qui a besoin d'un coup de pouce, des infos sur une formation en gouvernance partagée, des portes ouvertes et nos petites rubriques habituelles !

Bonne lecture et beau mois de juin à toutes et tous !

Crowdfunding pour de l'Upcycling

L'atelier 24, spécialisé sur l'upcycling et basé à Estavayer, a lancé une campagne de crowdfunding qui a un peu de mal à décoller. Donc si le coeur vous en dit de soutenir un super chouette projet c'est par ici : <https://wemakeit.com/projects/the-future-with-upcycling>

CAS en Gouvernance partagée

Il existe une formation continue sur la gouvernance partagée et les actions locales donnée par l'UNIL et l'EPFL. Si c'est une direction qui vous tente et que vous avez envie de vous plonger dans cette formation, n'hésitez pas à vous renseigner et si vous vous lancer dans l'aventure, on ne sait jamais, ça pourrait être une formidable manière de renforcer l'épicerie et son ancrage dans le quartier :) Les infos sont ici : <https://www.formation-continue-unil-epfl.ch/formation/gouvernance-participative-actions-locales/>

Portes ouvertes PerspectivePlus le 3 juin

Pour fêter les 10 ans de son engagement dans l'intégration professionnelle, vous êtes cordialement invité-es de 10h à 15h à découvrir ou redécouvrir l'entreprise et ses secteurs de formation (paysagisme, menuiserie, maraîchage, cuisine de transformation, etc.). Toutes les informations sur leur site : <https://perspectiveplus.ch/portes-ouvertes/>

DERNIÈRE NEWSLETTER AVANT LA PAUSE ESTIVALE : 5 JUILLET !

nous écrire

AG 2023 - retour en images



AG 2023



ATELIER-DISCUSSION



ATELIER-DISCUSSION



APÉRO !



RISOTTO AUX ASPERGES!



LA GRANDE TABLÉE!

Un très grand merci à toutes celles et ceux qui ont participé à son organisation, et toutes celles et ceux qui sont venus échanger, discuter et faire le point sur le présent et l'avenir de notre belle épicerie!

PLUS DE PHOTOS DE L'AG ICI:

https://drive.google.com/drive/folders/1ksDvRQm_oSLGkuGmxRaH4tgTKFpWuSq

Celles et ceux qui vous désaltèrent



Avez-vous déjà entendu parler de cette légende ?

Autrefois, un monstre à l'allure de gigantesque **serpent ailé** sévissait aux sources de l'Areuse. Cette bête terrorisait les voyageurs et dévorait toutes celles et ceux qui la dérangeraient, transformant la rivière en torrent devastateur.

La Vouivre, comme on l'appellait, fut combattu par Sulpy Reymond au cours d'un duel sanglant. Le pauvre homme décéda de ses blessures peu après, mais entra, avec La Vouivre, dans la légende.

La Brasserie de la Vouivre tire son nom de cette légende régionale. Située sur la commune de Cortaillod, chaque bière est brassée avec de l'eau de source et est issue d'une fermentation haute (ALE), non-filtrée et fermentée en

bouteille.

Tout part d'un enterrement de vie de garçon, où Cyril Adatte, Lionel Ferchaud et Damien Reymond découvrent la méthode de brassage. Ils n'auraient jamais pensé ouvrir une brasserie. Au départ tout est fait maison, les cuves sont faites avec du matériel acheté chez des vignerons et les premiers brassins se font dans la boulangerie du père de Lionel.

IC'est en 2010, que l'entreprise se professionnalise et élit domicile à Cortailod, lieu choisi spécifiquement pour profiter de l'eau de source.

Afin de financer leur projet, le trio décide de donner des cours de brassage en parallèle de la fabrication de bière. Le succès est immédiat. Grâce à l'argent récolté, ils doublent rapidement leur production.

Aujourd'hui, vous pouvez retrouver leur assortiment à l'épicerie et en apprendre plus sur eux et leurs bières sur [leur site](#).

Une recette de saison



Une recette fraîcheur et rapide sucré-salé pour débuter le mois de juin avec un peu de couleur dans l'assiette ça vous dit ?

Salade aux baies et à la feta

Ingrédients

- cerneaux de noix
- 50g de sucre
- vinaigre balsamique

- huile d'olive
- sel, poivre
- roquette
- mélange de baies (ex : framboises, myrtilles, mûres, etc.)
- feta

Recette

Dans une grande casserole, faire bouillir l'eau avec le sucre sans remuer. Baisser le feu et laisser frémir jusqu'à obtenir un caramel doré. Ajouter les cerneaux de noix, mélanger et laisser refroidir sur une feuille de papier cuisson.

Mélanger le vinaigre et l'huile, assaisonner. Ajouter la roquette et les baies, mélanger délicatement.

Émietter les cerneaux de noix caramélisés et les répartir sur la salade de baies avec la feta.

Et déguster, tout simplement !

Recette et photo : fooby.ch

Portraits de coopératrices.teurs



Mélanie Ettlin

Je suis spécialiste en stratégie digitale à temps partiel et le reste du temps je fais mes propres projets en lien avec la durabilité. La stratégie digitale signifie que les gens n'aient pas seulement un site web mais un site web visité. Il y a aussi un travail autour des Newsletters, réseaux sociaux et pour le référencement.

Le concept de coopérative m'avait déjà intrigué dans d'autres villes. Il y a Système B à Neuchâtel mais ils étaient plein du temps que je me décide. Et finalement j'ai entendu parler de l'épicerie d'à côté qui est très proche de chez moi.

Mes produits chéris sont le Kéfir de la fabrique Kosmos. Je l'ai découvert récemment et c'est très pratique car j'ai pas toujours l'énergie de faire mon propre Kéfir. Il est bien pétillant, super bon et c'est une bonne alternative aux boissons alcoolisées à l'apéro. En plus le design est hyper beau quand on s'amuse à lire tout ce qu'il y a dessus. J'ai aussi pris ce sachet de tomate séchée car en hiver, j'ai pas toujours envie de consommer des tomates en boîte. Les tomates séchées, il suffit de les hydrater un peu, mettre dans la salade et c'est un délice assuré. En plus, elles sont pas très cher comparé aux autres magasins bios de la région.

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>