



L'Épicerie d'à côté

 **Nouvelles fraîches** 

C'est la rentrée !

Au sommaire:

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

Bonjour bonjour ! La Newsletter est de retour 
Bon, il fait grave chaud, donc on va aller droit à l'essentiel :)

WANTED

L'épicerie d'à côté cherche toujours de **nouveaux membres** pour faire grandir notre communauté de coopérateur.ice.s ! Continuez à en parler autour de vous 

L'été à l'Épicerie

L'Épicerie n'a pas cessé de s'activer cette été et de jolis événements sont venus animer la place du Tertre les week-ends d'août.

D'abord il y a eu le désormais traditionnel **Brunch de l'été** !

Par ici vous pouvez voir une vidéo réalisée à cette occasion par Nathan Hofstetter avec la musique de Manu Chung:

 <https://www.facebook.com/lepiceriedacote/videos/6489130207832161> 

Le conférencier Lucien Willemin était de la partie pour parler du gaspillage automobile. Si le sujet vous intéresse, il a sorti un nouveau livre : "Halte au gaspillage automobile".

Et dimanche passé, le **Festival CINÉMA TOUT TERRAIN** organisé par Doc it Yourself a fait une halte à l'Épicerie pour la projection du film "Les mains sur la terre".

nous écrire



Festival Cinéma Tout Terrain - projection !



Discussion avec le réalisateur Kevin Rumley

Celles et ceux qui donnent de l'énergie



Située au Mont-sur-Lausanne, **Dame Gingembre** crée et produit des jus de gingembre certifiés bio. Les rhizomes bio du Pérou sont pressés à froid pour préserver leurs valeurs nutritionnelles et gustatives, offrant des saveurs uniques et une qualité inégalée. Dame Gingembre, c'est une équipe de **passionnés**, issus de différentes formations, origines et sensibilités professionnelles. En 2013, Amarilis et son frère Raphaël, ont uni leurs talents pour proposer des recettes équilibrées, sans sucre ajouté, conservateurs ou additifs. Quelques années plus tard, c'est Amélie, qui rejoint l'aventure et les aide à structurer le projet.

Leurs jus de gingembre se déclinent en trois saveurs : miellée, vanillée et nature. Parfaits pour être dégustés en shot, dilués dans de l'eau ou mélangés à d'autres boissons. La traçabilité et la qualité des produits est un point important chez Dame Gingembre, c'est pourquoi chaque jus est élaboré avec des ingrédients bio, comme le gingembre du Pérou, la vanille de Madagascar ou le miel local.

L'équipe de Dame Gingembre est toujours à la recherche de nouvelles recettes et d'innovation. Plusieurs recettes sont à découvrir sur [leur site internet](#).



Une recette de saison



Tu étais à la recherche d'une recette rapide et facile à préparer mais pour autant délicieuse ? Tu tombes bien, aujourd'hui on te propose une tarte salée gourmande et parfaite pour l'été ; la tarte à la tomate, feta et pesto !

Les ingrédients

- Une pâte feuilletée
- 3 c. à soupe de pesto
- 250 g de tomates cerises coupées en deux
- 100 g de feta émiettée
- 1 poignée de thym
- Sel et poivre noir

La recette

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné de manière. Transférer la pâte sur une plaque de cuisson et étaler le pesto dessus. Disposer les tomates et la feta sur le pesto. Saler et poivrer.

Enfourner et faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C, jusqu'à ce que les bords soient gonflés et dorés. Sortir la tarte du four et la parsemer de thym. Ajouter un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic frais.

Si tu n'aimes pas le pesto ou que tu n'en as pas sous la main, la recette est tout aussi bonne avec de la moutarde.

Bon appétit !

Portraits de coopératrices.teurs



Caterina Modetta

Je vous présente la crème pour les mains à l'huile d'olive et au beurre de karité. C'est une crème réparatrice pour les mains. C'est super pratique! On a juste à taper sur le doseur. En plus elle sent trop bon. Elle est très onctueuse sans être collante.

Je suis sociologue. Je travaille à l'OFS dans les analyses statistiques.

J'ai été longtemps abonnée aux paniers de légumes de la région. J'ai découvert cette super initiative d'épicerie de quartier et j'habite dans le quartier alors j'ai sauté sur l'occasion.

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>