



L'Épicerie d'à côté

 Nouvelles fraîches 

La newsletter de l'automne

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment
4. Vacherin Mont d'Or

Bonjour bonjour ! ça y est ça sent l'hiver ! Il va bientôt être l'heure des vins chauds, des marchés de Noël et de se gaver de mets à base de fromage fondu !

En attendant, quelques news fraîches de notre chère épicerie.

Le 2 décembre Ciné-Crêpes! 🔥🔥🔥

Un Moment Convivial pour Démarrer les Fêtes!

Nous sommes ravis de vous annoncer une soirée ciné et crêpes pour clôturer notre Grande fête de l'hiver. Le but est de rassembler des habitants de notre quartier pour renforcer les liens communautaires et promouvoir une consommation responsable. Cet événement, qui fait suite à un projet proposé par des coopérateur-ices et accepté par l'assemblée citoyenne de la ville, aura lieu **le samedi 2 décembre 2023, dès 16h**, à l'épicerie.

Nous ouvrirons nos portes au public pour ce moment qui promet d'être à la fois convivial et gourmand, mêlant joie et culture pour bien débiter la saison festive.

Au Programme :

Délices Locaux : Nous servirons de délicieuses crêpes, préparées avec amour à partir de produits locaux et bio de notre épicerie. Choisissez parmi une variété de garnitures, salées ou sucrées, pour satisfaire toutes les papilles.

Projection Ciné : Nous aurons le plaisir de diffuser le film LYNX (tout public), œuvre d'un cinéaste de notre région. Cela se déroulera dans notre local, idéal pour une expérience cinéma chaleureuse.

Nous sommes impatients de partager ce moment avec vous!

nous écrire

Celles et ceux qui font nos farines



Le Moulin de Valangin

Le Moulin de Valangin c'est une histoire de famille géré par Gérald et Christine Tock. Gérald Tock est meunier depuis 1985 et avec Christine, ils dirigent le moulin à farine panifiable du Val-de-Ruz depuis 2005. Ce dernier est situé aux Hauts-Geneveys.

Depuis 2020, Gérald et Christine Tock sont également propriétaires du moulin agricole de Valangin où sont produits des aliments fourragers pour les animaux.

Réunis sous la raison sociale Le Moulin de Valangin Sàrl, les deux moulins forment une entreprise familiale proche de sa clientèle régionale. Ayant à cœur de participer à l'économie locale du canton de Neuchâtel, le couple a développé un réseau de distribution dans ce sens. En livraison, à récupérer sur place ou à acheter via différents magasins revendeurs, les produits du Moulin de Valangin sont à destination des professionnels et des particuliers.

Différentes farines sont à retrouver à l'épicerie pour préparer vos plus beaux gâteaux.

Une recette de saison



Gâteau tessinois aux marrons

Les ingrédients

- 150g de sucre brut en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 3 blancs d'œuf
- 220g de purée de marrons
- 100g de beurre fondu, refroidi
- 150g de noisettes moulues
- 60g de noisettes grossièrement hachées
- 1 pincée sel

Et pour la décoration

- 100g de chocolat noir fondu
- 90g de noisettes grillées grossièrement hachées

La recette

Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans un récipient, fouetter jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la purée de marrons, le beurre et les noisettes.

Dans un autre récipient, fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer délicatement et en trois fois à l'autre préparation, puis mélanger gentiment. Verser la pâte dans le moule.

Cuire durant environ 15 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, parsemer de noisettes hachées et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes,

Ajouter un peu de décoration en badigeonnant le bord du gâteau avec le chocolat et en y ajoutant des noisettes grillées hachées.

Bonne dégustation !

Recette trouvée sur fooby.ch

Le vacherin Mont d'Or de Markus Tschopp



Il est revenu, le temps du Vacherin Mont d'Or...

Et si on vous racontait un peu d'où vient celui que vous aimez trouver à l'Epicerie d'à côté ? Il arrive directement de la Vallée de Joux : Markus Tschopp, fromager affineur aux Charbonnières nous l'envoie après l'avoir bichonné dans ses caves.

IMG <https://www.vacherin-montdor.ch/affineur/markus-tschopp/> portrait de Markus Tschopp

Markus Tschopp en connaît long sur le Vacherin Mont d'Or et sa fabrication car il en produit ou en affine depuis plus de 30 ans. Et pourtant, rien ne prédestinait ce Lucernois à quitter son canton pour devenir Vaudois, Combier même, comme sont appelés les habitants de la Vallée de Joux. C'est par un apprentissage de fromager à Vuiteboeuf que son histoire avec les Vacherins Mont d'Or a commencé. Il a goûté ce fromage, l'a aimé, en a confectionné beaucoup puis a repris la laiterie des Charbonnières en 1990 en y fabriquant aussi gruyères et tommes jusqu'en 2017.



Pour la fabrication de votre Vacherin Mont d'Or bio, Markus Tschopp va chercher le lait bio produit par les vaches de Marc Benoît à Romainmôtier. D'ailleurs demandez-lui de vous expliquer ce qu'implique la production de lait bio, entre autres, pour le confort des vaches. Cela donnera encore meilleur goût à votre choix de fromage.

Le lait bio (7 litres pour 1kg de fromage) est livré à la Fromagerie Hauser, à la Vallée de Joux, au Lieu, pour fabrication. Un jour après, Markus Tschopp emporte votre Vacherin Mont d'Or déjà cerclé d'une sangle d'épicéa dans ses caves climatisées aux Charbonnières. C'est là que commence alors son indispensable et patient travail d'affinage consistant à laver et tourner quotidiennement votre Vacherin Mont d'Or pendant presque 3 semaines. Finalement, lorsque votre fromage est presque prêt à venir titiller vos papilles, il est placé dans une boîte en épicea un peu trop petite pour lui. Il va ainsi se plisser joliment.

Le Vacherin Mont d'Or est un produit AOC, donc régional. Les sangles et boîtes en épicea viennent aussi de la Vallée de Joux. Les affineurs ont d'ailleurs fondé leur propre société Valartibois <https://valartibois.ch/> pour cela. Le bois est scié à l'Abbaye et les boites sont montées au Brassus.

Si vous avez envie d'en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.vacherin-montdor.ch/>. Et, surtout, Markus Tschopp sera ravi si vous lui envoyez votre meilleure recette à base de Vacherin Mont d'Or.

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



[Se désinscrire](#)



© 2021 L'Épicerie d'à côté



<https://lepiceriedacote.ch>