



L'Épicerie d'à côté

 Nouvelles fraîches 

LA NEWSLETTER IS BACK !

Au sommaire:

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

ANNIVERSAIRE DE L'ÉPICERIE : 9 MARS 🎂

On fête les 3 ans de l'Épicerie d'à côté !

Programme du samedi 9 mars :

Dès 10h00 : Café - tartines

Dès 10h01 : Lancement du sondage des 3 ans de l'épicerie*

Dès 11h00 : Dégustations surprises

On entend parfois que l'amour dure trois ans, on espère que pour l'épicerie ce sera bien plus. Ainsi, on lance un grand sondage pour vous poser tout un tas de questions afin d'améliorer le fonctionnement de l'épicerie et qu'elle corresponde aux attentes et valeurs partagées par les personnes qui la composent. Ce sont les groupes de travail qui traiteront les réponses en fonction des thématiques et qui demanderont du renfort s'ils en ont besoin. On se réjouit d'en parler avec vous et de vous lire !

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2024 - SAMEDI 27 AVRIL 🌈

La date de la prochaine assemblée générale est fixée. Rendez-vous le 27 avril !

On recherche du monde pour l'organisation, notamment pour la partie informelle/échange ou pour l'organisation de l'apéro et du souper. Merci de prendre contact avec Julie si vous avez l'envie et le temps de donner un coup de main ou pour toute information : julie.bodard@free.fr. Merci d'avance!!!

APPEL AUX PERSONNES MOTORISÉES 🚗

Y aurait-il des personnes motorisées qui seraient disponibles ponctuellement les mardis et/ou les vendredis matin pour aller chercher les livraisons de légumes à Serrière et les ramener à l'épicerie ?? Merci de vous manifester auprès de Marie : 076 473 33 16 / marie.desaules@gmail.com

ÉPICERIE, PARTS SOCIALES & PETIT BUDGET 🔥

Suite à des retours selon lesquels la volonté de l'épicerie de se rendre accessible aux petits budgets (avec notamment la possibilité d'acquiescer moins de quatre parts sociales) était souvent méconnue des éventuel-le-s intéressé-e-s, le formulaire d'adhésion a été retravaillé pour le communiquer plus expressément. La nouvelle version du formulaire est dorénavant en ligne sur notre site :) Le Coin des membres profite de cette occasion pour rappeler à toustes que, si certain-e-s de vos proches seraient motivé-e-s à devenir membre mais que l'achat de quatre parts sociales à 50.- constitue malheureusement un frein à leur yeux, il ne faut pas hésiter à nous contacter pour en discuter !

SAVE THE DATE : BRUNCH DE L'ÉTÉ : 18 AOÛT

LES PROCHAINES NEWSLETTERS

10 AVRIL

22 MAI

3 JUILLET

Si vous souhaitez faire passer une information ou suggérer un article :
necline2@gmail.com

nous écrire

Celles et ceux qui donnent du sens



[Le Jardin des Turricules](#), c'est une micro-ferme maraîchère située à Cernier à 800 m d'altitude. Ce sont une quarantaine de légumes biologiques qui sont cultivés dans le respect du sol et de la biodiversité.

Le projet est né quand Jonas Arjones et Marco Messina se sont rencontrés sur les bancs de l'école d'agriculture. Avec une sensibilité partagée pour l'alimentation et les enjeux climatiques, il paraissait évident aux deux acolytes de mettre en commun leurs idées et leur expérience. Jonas et Marco avaient besoin de refaire sens et de retourner à l'essentiel. Ils voulaient comprendre et apprendre comment produire notre alimentation.

Cette aspiration s'est métamorphosé en réalité au début 2021 lorsque grâce à Danielle Rouiller, Jonas et Marco ont eu accès à un petit bout de terre qui permettait de donner sens au projet.

Des partenaires financiers et une campagne de financement participatif, ont donné la possibilité aux deux amis de se faire connaître. Et grâce à la transparence et le sérieux de la démarche l'intérêt

Une recette de saison



Tempeh caramélisé aux oignons

Cet aliment riche en protéine n'est pas forcément évident à cuisiner. C'est pourquoi nous vous proposons une recette facile mais délicate de tempeh caramélisé.

Les ingrédients

200 g tempeh nature
2 oignons
Huile végétale
4 c. à soupe de sauce tamari*
1 c. à soupe de sucre

* il est aussi possible d'utiliser de la sauce soja.

La recette

Peler les oignons et les couper en petits morceaux. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec 2 c. à soupe d'huile. Faire revenir à feu moyen, en remuant régulièrement : le but n'est pas de les colorer mais de les rendre bien tendres.

Une fois les oignons translucides, débarrassez-les dans un bol.

Couper le tempeh en cubes réguliers.

Dans un bol, ajouter 2 c. à soupe d'huile ainsi que 2 c. à soupe de tamari, mélanger. Ajouter le tempeh à ce mélange et bien le mélanger afin que tous les morceaux soient imbibés. Faire revenir le mélange dans une poêle sur feu moyen jusqu'à ce que cela soit bien doré. Il est important que chaque face des cubes soient bien dorés, retourner régulièrement les cubes durant toute la cuisson.

En fin de cuisson, ajouter les oignons, faire revenir rapidement puis ajouter le sucre en pluie fine. Ajouter également les deux dernières cuillères à soupe de tamari. C'est à ce moment-là que le caramel va se former, il est important de remuer et de l'étaler sur tous les morceaux de tempeh.

Servir chaud avec du riz et des herbes fraîches (oignons, coriandre pour celles et ceux qui aiment, persil, ...)

Bon appétit !

*Pour attendrir le tempeh, il est possible de le faire bouillir dans un grand volume d'eau avant de le faire cuire. Cela est surtout intéressant lorsque le tempeh est mariné.

PV des séances du Noyau

Dorénavant, vous retrouverez le lien vers le pv de la (ou les) dernière séance du Noyau. L'idée est de rendre ce document plus accessible à toutes et que tout le monde puisse être tenu au courant des questionnements, des enjeux et de l'actualité qui occupent le quotidien de notre épicerie.

Le lien vers la séance du 11 février 2024 :

<https://docs.google.com/document/d/10YkSIRFHCsx1uz6MXab9FA9DXaabpy55jKdm0xNuwQE/edit>

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](#)



