



L'Épicerie d'à côté

- Nouvelles fraîches -

Noël à l'épicerie

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Les ateliers de ce mois !
3. C'est les vacances pour les vaches de Yog'nature
4. Celles et ceux qui nous mettent l'eau à la bouche
5. La recette du moment

Cher·ère membre,

Pour commencer, voici quelques informations importantes!

L'équipe de la newsletter vous souhaite une très belle période de l'Avent et de très belles fêtes de fin d'année !

Fermeture à Noël

Le 24, 25, 31 décembre 2021 et le 1er janvier 2022, l'épicerie sera fermée !

Besoin d'idée cadeau pour Noël ?

Des petits paniers-cadeaux sont prêts à être achetés à l'épicerie, n'hésitez pas !

Stand au marché : c'est ce samedi !

Afin de trouver plus de coopérateurs et coopératrices, un stand au marché de Neuchâtel se tiendra ce samedi 11 décembre 2021 entre 9h et 14h à la rue de l'Hôpital, devant Nature et Découvertes. Du thé y sera distribué en plus des flyers.

On cherche encore du monde pour promouvoir l'épicerie et tenir le stand! N'hésitez donc pas à vous manifester à l'adresse des membres : membres@lepiceriedacote.ch.

La soupe aux pois : c'est aussi ce samedi !

Dès 12h ce samedi 11 décembre, François et une équipe d'organisateur·s se feront un plaisir d'offrir de la soupe aux pois aux membres, aux voisins et à toutes les personnes intéressées rencontrées au marché qui souhaiteraient visiter l'épicerie. Nous espérons vous y voir nombreux ! :-)

Sondage sur les produits

Seul.e.s 29 membres ont rempli le formulaire... Pour pouvoir satisfaire le plus grand nombre des coopérateurs et coopératrices, merci de remplir ce questionnaire (il ne vous prendra que 2 minutes, c'est promis!)

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd3KGJf3Usq58314t24J5MQqyIV3oFSDZc3Q_cl3e4OVyk4hA/viewform?usp=sf_link

L'épicerie a un petit coup de neuf !

Après plusieurs mois de réflexion, une douzaine de membres se sont mobilisés entre le samedi 27 et dimanche 28 novembre, pour réaménager l'épicerie. Pour l'instant, tous les coopérateurs ayant rempli le sondage à l'épicerie sont satisfaits par ce nouvel aménagement. Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à écrire à mag@lepiceriedacote.ch. Et si vous n'êtes pas encore allés voir, go! Mettez vos chaussures et prenez votre manteau ! L'épicerie n'attend que vous !

Info importante : Derrière le rideau orange, vous trouverez l'organisation concernant le retour de consignes. N'hésitez pas à aller y jeter un œil pour que tout reste le plus rangé possible!

Profitez pleinement des fêtes de fin d'année et bonne suite de lecture !

L'équipe de la Newsletter

nous écrire

Les ateliers de ce mois !



L'atelier crochet, tricot et cosmétiques

Ce dimanche 5 décembre à l'Épicerie c'était super cosy ☺
Un immense merci à Dominique Droz de nous avoir partagé son savoir-faire pour cet atelier crochet et tricot !

Et ce lundi 6 décembre, c'est Marie Journot qu'il nous faut remercier pour les apports théoriques complets et la réalisations de supers recettes en cosmétique !

C'est les vacances pour les vaches de Yog'nature

Avis aux fans de yogourts :-D

Comme chaque hiver, l'équipe de Yog'nature fait une pause car ils tarissent leurs vaches. Pendant le tarissement, les vaches ne donnent pas de lait pour se préparer pour le prochain vêlage. Elles vèleront au courant du mois de février.

La production de yogourts reprendra donc dès mi-mars 2022, lorsque les prairies reverdiront !

Celles et ceux qui nous mettent l'eau à la bouche!



Confiserie et biscuiterie artisanale RêvéPassion

Pour cette fin d'année et à l'approche des fêtes de Noël, quoi de plus à propos que de parler de chocolat et de biscuits.

RêvéPassion c'est la petite entreprise de Corinne Pauchard à Cernier.

C'est en 2017 que Corinne décide de sauter le pas et d'enfin créer sa propre petite entreprise artisanale afin de pouvoir laisser libre cours à sa créativité et développer pleinement son savoir-faire. Cela faisait de nombreuses années qu'elle travaillait comme confiseuse pour un établissement de la région mais son envie de pouvoir confectionner ses propres produits a fini par prendre le dessus et elle a démissionné du jour au lendemain pour pouvoir se mettre à son compte. Aujourd'hui **elle s'éclate pleinement dans ce qu'elle fait**, même si ses journées sont souvent longues étant donné qu'elle fait tout de A à Z et souvent toute seule.

Son laboratoire est derrière la vitrine où elle vend ses nombreuses confections délicieuses aux formes originales et aux saveurs aussi exotiques que savoureuses. Le chocolat vient de la maison suisse Felchlin qui réalise une matière première produite selon des recettes traditionnelles et promeut le respect des travailleurs tout au long de la chaîne de production. Corinne crée avec le chocolat toute une série de formes originales, dont l'une de ses spécialités sont les chaussons sous toutes leurs formes qu'elle remplit de truffes et autres douceurs. Elle a aussi remis au goût du jour les « fagots du Val de Ruz » qui est un bâton au chocolat à la prune de Chézard, ce qui lui a permis de gagner une **médaille de bronze en 2019 au concours suisse de produit du terroir**.

L'autre spécialité de Corinne ce sont les **biscuits sans gluten** qui sont aussi disponibles à l'Épicerie d'à côté (en plus du chocolat vegan qu'elle propose aussi). Moi qui suis sensible au gluten et qui appréhende les effets des biscuits sur mon estomac, j'ai l'habitude de ne même pas les envisager quand je fais mes courses, ce qui me déprime passablement à l'arrivée des fêtes de fin d'année. Souvent trop farineux, fade et sans fantaisie les biscuits sans gluten m'excitent assez moyennement. J'ai fini par tester ceux de Corinne et je les ai trouvés juste incroyables. Un vrai plaisir du goût, une diversité qui fait plaisir et une satisfaction ultime !

Corinne partage aussi sa passion avec les petits et les grands lors d'atelier qu'elle anime dans son laboratoire du Val de Ruz. Vous pouvez vous renseigner sur son site internet : <https://www.chocolatsrevepassion.com>



Et pour celle et ceux qui galèrent avec le gluten comme moi (et les autres aussi) voici une petite liste non exhaustive des produits proposés à l'épicerie :

Les produits « RêvéPassion » :

- Speculoos sans gluten en vrac « RêvéPassion »
- Cookies sans gluten en vrac « RêvéPassion »
- Barre de céréale sans gluten en vrac « RêvéPassion » Cernier
- Nid d'oiseau, biscuit sans gluten « RêvéPassion » Cernier

D'autres produits sans gluten :

- Couscous sans gluten bio Markal
- Bière blonde Jade sans gluten bio Amstein SA
- Muesli sans gluten « Grillon d'or » à base de sarrasin
- Lait d'avoine sans gluten Bio IT
- Sauce soja sans gluten Vrac Bio
- Penne sarrasin maïs et riz, pâtes sans gluten Linea Bio Verde
- Pappardelle de maïs, pâtes sans gluten Linea Bio Verde, Molino Rosso
- Tagliatelle de riz complet fine « Clearspring » linea bio verde
- Galettes de riz et chocolat au lait « Grillon d'or »
- Galette de riz aux céréales Markal bio
- Tartine Ki'kroc Sarrasin "Grillon d'or" bio
- Farine de riz Naturelex
- Farine de sarrasin Vrac bio d'Engollon
- Farine de châtaignes bio Naturelex

Une recette de saison



Recette des sablés à la farine de châtaigne chocolat et noisettes

De bon petits sablés facile à faire et idéal pour les fêtes et le goûter ! Bon ok y a un peu de farine de blé, mais vous pouvez la remplacer par de la farine sans gluten, de la farine de riz ou de sarrasin et en plus ils sont trop bons...

Ingrédients pour une vingtaine de sablés :

- 100g de farine de blé (ou autre)
- 100g de farine de châtaigne
- 100g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 40g de poudre de noisette
- 70g de pépites de chocolat

Recette :

Ramollir le beurre au micro-ondes (s'il sort du frigo) 15 à 20 secondes juste pour qu'il soit mou mais pas fondu. Dans un bol mettre les jaunes d'œufs et le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis rajouter les farines, la poudre de noisette et le beurre mou. Fouetter le tout jusqu'à obtenir un mélange pâteux. Ajouter les pépites de chocolat et malaxer afin d'obtenir une boule. Diviser la pâte en deux et en faire des boudins d'environ 5 cm de diamètre. Les emballer dans un film alimentaire et mettre au frigo durant 2h minimum. Préchauffer le four à 190°C. Couper les boudins en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Poser les tranches sur du papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes. Laisser refroidir 5 minutes avant de les déguster encore un peu tiède !

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>