



L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

Summer time

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment
4. Portrait de coopérateur.rice

Ça y'est l'été est là, les vacances pour les plus chanceux et les plongeons dans le lac pour celles et ceux qui préfèrent se la couler douce en restant dans le coin et en profitant de notre jolie région. C'est la dernière Newsletter avant la pause estivale. Nous reprendrons les infos à la rentrée de septembre. **Passez un tout bel été et à très vite, ici ou ailleurs !**

En attendant dernier petit rappel : **l'épicerie est ouverte cet été**, n'hésitez pas à venir faire vos courses quand vous êtes dans le coin. Il faut qu'elle continue à tourner, même si c'est un peu au ralenti, mais faisons au mieux pour limiter les pertes et garantir un minimum d'entrée financière. ♥

Un rappel aussi concernant **le self** : vous pouvez venir librement tous les mercredis de 8h à 16h30. N'oubliez pas de ranger ce que vous avez sorti et de nettoyer si vous avez sali. Merci !

Pour vos grillades...

Des saucisses de veau et des chipolatas sont arrivées à l'épicerie. Elles viennent tout droit du domaine de l'Aurore à Cernier.
<https://app.mon-producteur.ch/producteurs/i/44668055/domaine-aurore>

...et vos apéros !

Les Tarallini bio sont de retour, au romarin ou à la fleur de fenouil.
Deux bonnes excuses de se retrouver autour d'un verre de vin blanc !



À ne pas manquer :

Journée portes ouvertes ce samedi 9 juillet à 15h

Venez nombreux et nombreuses déguster les délicieux sirops artisanaux de l'épicerie et des bruschettas sur la place de l'apéro. Nous en profiterons pour ouvrir les portes de l'épicerie à qui le souhaite, afin de découvrir la vie de l'épicerie et ses produits. Profitez-en pour inviter vos proches à venir vous accompagner faire vos emplettes! Si vous voulez participer à cet événement festif en donnant un coup de main, n'hésitez pas à laisser un petit mot à membres@lepiceriedacote.ch.

Brunch de la rentrée dimanche 28 août dès 10h - place de l'apéro ☺

Notez la date ! Le brunch canadien est de retour! Amenez vos bonnes petites choses à partager ensemble. L'épicerie proposera thé et cafés. Vous voulez proposer une dégustation, un concert, un tour de magie ou une performance littéraire à cet événement? N'hésitez pas à laisser un petit mot à membres@lepiceriedacote.ch.



nous écrire

Une recette de saison



En été, on a envie de légèreté et de fraîcheur, c'est pourquoi on vous propose cette **salade de pois chiches végétarienne** rafraîchissante !

Pour 4 personnes il vous faut :

- 1 melon
- 500g de tomates cerises
- 1 concombre
- env. 250g de pois chiche
- 2 c.s du vinaigre balsamique
- 3 c.s de l'huile d'olive
- du sel
- un peu du poivre
- 1 bouquet de basilic

Couper le melon en deux, l'épépiner, faire des billes avec une cuillère parisienne ou simplement couper en petit carré.

Couper les tomates en quatre ainsi que le concombre.

Rincer les pois chiches, les égoutter, mélanger avec le melon, les tomates, le concombre, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.

Saler et poivrer la salade à convenance.

Terminer par ajouter un peu de basilic en fines lanières.

Déguster avec un peu de pain griller !

Portrait de coopérateur.teur



Vincent Lauzon “Je suis patient mais il ne faut pas m'énerver”

Mon produit de prédilection est le “CE32”, le muesli croquant choco amarante. Je l'achète pour mes enfants qui en sont fans. S'il y en a plus en stock, c'est la crise d'Etat. Il en faut toujours.

Je voulais m'inscrire à Système B mais il y avait une liste d'attente et je n'aime pas faire la queue. Je me suis alors intéressé à l'épicerie d'à côté et j'y suis resté. J'habite à la coopérative d'En Face vers le quartier du Vieux-Châtel et le monde coopératif c'est mon mode de vie actuel.

Je suis éducateur social depuis 20 ans et je travaille actuellement en psychiatrie. Je suis également brasseur amateur depuis quelques années. Voulant partager ma passion un peu plus loin, c'est la deuxième année que la brasserie “La Base” est opérationnelle dans les locaux de la coopérative d'En Face. D'ailleurs je prévois de faire une dégustation bientôt! Suivez la liste d'envoi de l'épicerie, vous pourrez vous inscrire, les places sont limitées.

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>



590 x 380

**Glisser et déposer votre
image ici**

depuis la galerie d'images