



# L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

## Les news du mois de mai

Au sommaire:

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

Aaaah le soleil, la chaleur et les jolies terrasses neuchâteloises ! Nous espérons que vous avez passé un magnifique week-end de l'ascension et en attendant de se (re)croiser à la rue du Tertre ou ailleurs, voilà quelques petites infos de votre épicerie préférée !

Bonne lecture

PS: j'en profite pour souhaiter la bienvenue à Romane et Quentin qui rejoignent l'équipe de la Newsletter ! Merci à elleux ☐☐

### Portes ouvertes de nos partenaires en juin

Si vous souhaitez vous rapprocher encore un peu plus de nos producteur.rices et découvrir où ils et elles travaillent, ce qu'ils et elles font et les secrets de fabrication de leurs produits, profitez d'aller faire un tour à leur portes ouvertes !

**le GRAAL** (Graines de l'ami Luron) le 12 juin de 10h à 16h00, Serroue 2, 2035 Montmollin

**Bio-Wäberhof** le dimanche 19 juin de 9h30 à 16h00, Erlachstrasse 53, 3232 Ins

### Soirée tricot

Prochaine soirée tricot, crochet et raccommodage le 15 juin dès 19:00 : Pour cette dernière session avant l'été, on vous propose de s'installer confortablement sur la terrasse de la Colonia. Munie d'aiguilles, de coton pour un futur chapeau d'été, d'une paire de chaussettes trouées (mais c'est tes préférées alors on va pas les abandonner comme ça) d'un sirop ou d'un Campari tout en dégustant une délicieuse pizza. Tous les niveaux sont bienvenus et du matériel est à dispo à l'épicerie si besoin.

Pour pouvoir réserver une table de la bonne longueur merci de vous annoncer **avant le 10 juin auprès d'Amandine 076.358.75.26.**

### Leander et les Hazelburger

Vous vous souvenez des hazelburger ? Ils étaient à la une de notre newsletter du mois de janvier. Produits artisanalement, leur prix précédent ne permettait pas de couvrir tous les coûts de fabrication (matière première, main d'œuvre, transport). C'est pourquoi leur prix est passé à 13,26CHF/pièce.

D'ailleurs, Leander et sa famille, nos producteur.rices de hazelburger, cherchent à acheter une ferme. Iels sont ouvert-es à tout ! Alors si vous avez ouïe dire qu'une ferme était à remettre, vous pouvez directement le contacter [leander@hazelburger.ch](mailto:leander@hazelburger.ch).



*La photo a été prise dans la ferme solidaire Minga.ch qui se trouve dans la région de Zürich. Fonctionnement en coopérative, c'est là qu'est produite une grande partie de leur nourriture.*

**Des informations à faire circuler via la Newsletter ?**

Ecrivez-moi : [necline2@gmail.com](mailto:necline2@gmail.com)  
Prochaine Newsletter : 6 juillet 2022

nous écrire

**AG 2022 de l'épicerie d'à côté**



Notre toute première Assemblée générale a eu lieu le 31 avril. Une magnifique journée qui nous a permis enfin de se rencontrer pour de vrai, d'échanger, de se découvrir et de faire le bilan de la première année de notre épicerie. Une première année encore balotée par les restrictions, la crise sanitaire et le manque de contact, mais une année riche en nouvelles expériences et en nouveaux défis !

**Sur ce lien vous trouverez le PV de l'AG, bonne lecture !**

[https://drive.google.com/file/d/1ohntnm3k\\_DVmjt6EVfUKugBtzjnKThiY/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1ohntnm3k_DVmjt6EVfUKugBtzjnKThiY/view?usp=sharing)



**Celles et ceux qui nous servent l'apéro !**



*photo : cocktail gin fizz au cynorhodon*

### **Les spiritueux de Gagynole**

Gagynole est une entreprise fondée en 2014 par trois frères de Souboz, petit village du canton de Berne. Leur objectif : produire des spiritueux à base d'ingrédients naturels et biologiques, en promouvant et valorisant des procédés artisanaux et les richesses du terroir. **La grande majorité des ingrédients utilisés dans la fabrication des spiritueux proviennent de l'arc jurassien.** Les racines de gentiane sont déracinées à la main pour produire la douce Souboziane et l'aspérule odorante est récoltée en famille pour aromatiser la Vodkatapulte.



*photo : les trois frères (Gaëtan, Luca et Tim) déracinent la gentiane.*

De la cueillette à la distribution en passant par la distillation, **l'ensemble du processus de fabrication est géré par la fratrie**. Une aventure familiale qui place le respect de l'environnement au centre de ses valeurs.

L'été arrivant à grands pas, quoi de mieux qu'un bon cocktail maison pour terminer les semaines en douceur ? Vous trouverez sur **le site de Gagynole** plusieurs idées de cocktails à réaliser chez vous, avec leurs spiritueux. De quoi profiter des terrasses et balcons ensoleillés !

## Une recette de saison



## Recette de tartare d'aubergine

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 6-8 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Poivre, sel, thym, persil
- 1 oignon frais
- 1 tomate
- Vinaigre de cidre
- Facultatif : câpres, olives vertes
- 1/2 citron
- Un peu de feta

Préchauffer le four à 200°C.

Couper l'aubergine en deux et saler la chair. Laisser reposer 15 minutes, puis sécher pour enlever le liquide amer avec une papier-ménage. Marquer l'aubergine profondément dans la chair et farcir chaque moitié avec 3-4 gousses d'ail. Ajouter éventuellement du thym en branche. Assaisonner avec du poivre. Arroser d'huile d'olive et déposer l'aubergine côté chair sur une plaque de cuisson. Percer quelques trous dans la peau à l'aide d'une fouchette et faire cuire au four pendant 45-60 minutes.

Une fois l'aubergine cuite, retirer la peau et hacher finement la chair.

Couper l'oignon, faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'aubergine, faire dorer pendant environ 3 minutes. Ajouter la tomate en dés et continuer à cuire doucement pendant 3-5 minutes.

Assaisonner le mélange avec 1cs de vinaigre de cidre. Facultatif : ajouter 1cs de câpres et 2-3 olives vertes hâchées.

Retirer le mélange du feu et laisser refroidir dans un bol. Ajouter du persil haché, le jus et le zeste d'1/2 citron.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 15 minutes. Servir dans un bol avec de la feta et un peu d'huile d'olive. Déguster avec du pain pita ou une baguette grillé !

Parfait pour l'apéro ou en accompagnement d'une salade !

## Portraits de coopératrices.teurs



## Anne Sylvie Schlaepfer

“Patiente, organisée (pas chez moi), calme et à l’écoute.”

Voici la crème de châtaigne bio d’Ardèche. Elle est arrivée au magasin durant le mois de mars. Elle fait très envie et j’ai hâte de la goûter!

Je suis enseignante spécialisée à l’unité hospitalière pour les enfants et adolescents à Préfargier. Suite à un apéro avec Julie (membre créateur) et avoir bu quelques verres, elle m’a convaincue de rejoindre l’aventure de l’épicerie d’à côté. J’adore l’idée que ce soit participatif, ça me bouscule dans mes habitudes et je suis entourée d’une superbe équipe. On a du plaisir à se voir quand on a nos shifts.

### 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](mailto: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](#)

Envoyé par  
 **sendinblue**

© 2021 L’Épicerie d’à côté



<https://lepiceriedacote.ch>