



L'Épicerie d'à côté

Nouvelles fraîches

Novembre à l'Épicerie

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Atelier tricot - places ouvertes
3. Celles et ceux qui nous font bêler de plaisir !
4. La recette du moment
5. Portraits de coopérateurs.rices

Cher·ère membre,

Pour commencer, voici quelques informations importantes!

L'équipe de la newlsetter vous souhaite une merveilleuse lecture et espère que vous avez toujours autant de plaisir à la lire!

La première AG de l'épicerie !

Cette fois c'est bon ! La date est fixée ! Ce sera donc le **19 mars 2022** dans l'après-midi / soirée que la première AG de L'Épicerie d'à côté se tiendra. Toutes les coopératrices et tous les coopérateurs sont conviés! Le lieu et les informations plus spécifiques suivront dans un prochain mail mais pour l'instant : Save the date! :-)

Le nombre de coopérateur·ice·s

Afin de pouvoir étendre les horaires d'ouverture et de continuer de bien tourner, l'épicerie est toujours à la recherche de nouvelles coopératrices et de nouveaux coopérateurs, motivé·es à venir tenir des créneaux ! N'hésitez donc pas à en parler autour de vous ! Vous trouverez un exemple d'email ou de message ici (<https://docs.google.com/document/d/1qR7sI6973nackJBAaf-QubVYGwdiHzKpFSm57fhOVHl/edit>) pour l'envoyer vos connaissances et motiver les troupes !

Afin de trouver plus de coopérateurs, un stand au marché de Neuchâtel se tiendra le **samedi 11 décembre 2021 entre 9h et 14h**. Des flyers seront distribués à ce moment. Donc si vous avez envie de venir promouvoir l'épicerie durant un petit moment (30min, 1h ou plus), n'hésitez pas à vous manifester rapidement à l'adresse des membres : membres@lepiceriedacote.ch. Si ce n'est pas le cas, un petit coucou serait toujours très apprécié !

Un immense merci d'avance!

Soupe aux pois !

Après le stand au marché, tous les membres et les futurs membres (on espère) seront convié·es. à la soupe aux pois qui aura lieu sur la place de l'apéro devant l'épicerie ! Ce repas est encore en cours d'organisation donc les informations suivront (probablement dans la prochaine newsletter) mais réservez déjà le **samedi 11 décembre 2021 à 12h** !

Sondage sur les produits

Le groupe produit souhaite prendre des nouvelles au travers d'un petit sondage afin que tout le monde puisse faire part de ses envies et remarques concernant les produits proposés à l'épicerie!

Plus de personnes à remplir vous serez, plus facile pour le groupe produit ce sera !

Merci d'avance de bien vouloir répondre au sondage jusqu'à **fin novembre 2021** :

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

Commande de chocolat pour Noël (et oui, déjà ;-))

Une feuille de pré-commande a été préparée par le groupe produit pour commander les chocolats de RêvéPassion pour Noël. Merci de vous y inscrire avant le **24 novembre à 18h**! Les livraisons se feront entre le 13 et le 18 décembre directement à l'épicerie. Allez jeter un coup d'oeil sur la feuille de commande, il y a plein de choses qui donnent envie !

Feuille de commande (prix indiqués) :

https://docs.google.com/spreadsheets/d/14hyQvQVh4oWjLOMXDAWso19oD5L_yxO8FVR9kX7Q_L0/edit?usp=drivesdk

Atelier crochet et tricot



Le froid commençant à s'installer, le moment est idéal pour mettre en route de quoi s'occuper devant la cheminée. C'est ce que nous propose Dominique Droz avec **l'atelier crochet et tricot** et, pourquoi pas, l'occasion de créer des cadeaux de Noël faits mains, avec amour pour nos proches et l'environnement.

Filets à commissions, maniques et fleurs de douche sont autant de réalisations que vous êtes chaleureusement invité.e.s à venir confectionner à l'Épicerie lors de l'atelier du **dimanche 5 décembre 2021 de 14h30 à 17h**.

Les places sont limitées alors inscrivez-vous sans plus tarder!

Informations et inscriptions: anneclaudemaillefer@gmail.com, 079 250 73 18.

Pour cet atelier et dans un esprit « zéro déchets », tout don de pelotes de coton (si possible non mercerisé) et/ou prêt d'aiguilles et de crochets no 3-3,5-4 sont bienvenus, l'idée n'étant pas d'acheter du neuf.

À bientôt pour un après-midi créatif et convivial!

**Celles et ceux qui nous font bêler de plaisir
!**



Le fromage frais

par Céline Pernet

Pour cette nouvelle exploration des fournisseurs.euses de l'épicerie d'à côté, je me suis penchée sur mon péché mignon ; **le fromage frais** ! Je suis une immense amatrice de chèvre et de brebis frais dans toute leur combinaison, leur enrobage et leur assaisonnement. J'en ai toujours dans un coin du frigo, même s'il ne fait jamais long feu. C'est trop bon et ça se mange avec absolument tout, même de la confiture (bon dans sa version nature, on s'entend...)

En me renseignant sur les producteur.rice.s de ces petites boules de bonheur qu'on trouve à l'épicerie, j'ai découvert qu'en plus de faire des fromages succulents, ils et elles ont le chic de donner à leur fromagerie des noms aussi énigmatiques que poétiques !



D'abord il y a Roland et Chantal Python à Orsonnens sur le versant Nord du Gibloux (FR) qui possèdent **la fromagerie Pastourelle la véritable**. Pastourelle signifie le berger ou la bergère d'antan qui gardait ses brebis. Roland est maître-fromager laitier et il s'est lancé dans le fromage de brebis il y a maintenant plus de 30 ans avec l'aide de son épouse Chantal qui l'accompagne dans son aventure. Quand il débute, en 1983, il fait figure de pionnier en proposant des produits à base de lait de brebis au beau milieu du pays des vaches, du Gruyère et du Vacherin ! Aujourd'hui rejoint par leur fils Samuel, la petite entreprise familiale élève entre 200 et 250 brebis sous le Label Bio Suisse-Bourgeon. **Leurs bêtes sont nourries, durant l'hiver, avec du foin bio riche en fleurs, séché naturellement au soleil et avec de l'herbe fraîche bio du printemps à l'automne. Ils ajoutent à leur régime alimentaire des céréales de leur propre production 100 % bio.** Chaque matin, Roland se retrouve dans son laboratoire pour transformer le lait du jour et celui du soir précédant en délicieux fromage frais nature ou agrémenté d'herbes fraîches ou d'épices. Mon préféré : le fromage frais de brebis à la châtaigne ou aux figues. Un régal !



Puis il y a Sonia et Robert Steffen qui gèrent l'exploitation agricole **Le chanteur du Chasseral** à Lignièrès sur le plateau de Diesse au pied de la montagne du même nom. Ce couple, grands amateurs de musique et de chant – d'où le nom de leur domaine, élève plus d'une centaine de chèvres laitières. La traite et la transformation du lait de chèvre est devenu pour Sonia et Robert une véritable passion commune. Leur vision de l'agriculture de proximité c'est celle d'une activité qui comprend toutes les étapes de la production. Exploiter la terre, rentrer les récoltes, nourrir les animaux à partir de son propre fourrage, traire les chèvres et enfin transformer le lait en fromage. **Pas de transport inutile, un contrôle sur la qualité des ressources et la fabrication du début à la fin du processus et aucune perte ni pompage du lait.**

Et enfin Anne et Jean-Robert Henchoz à Rossinière dans les montagnes du Pays d'en-Haut qui, après avoir tenté quelques temps les vaches, se sont orientés dans les années 90 vers les brebis pour arriver aujourd'hui à un cheptel de plus de 1000 bêtes, en faisant le plus grand troupeau d'ovin de Suisse. Aujourd'hui la fromagerie artisanale **le Sapalet** (du nom du tout premier fromage au lait de brebis qui y fût créé) regroupe plusieurs membres de la famille Henchoz qui travaillent toutes et tous ensemble à la création des différents produits à base de lait de brebis (mais aussi de chèvre et un peu de vache de chez le voisin) qu'ils et elles proposent. **Labélisé bio en 2002, la fromagerie tourne à plein régime et la famille s'occupe aujourd'hui de leurs nombreuses brebis et de quelques chèvres qu'ils traient matin et soir.** Le lait est transformé en une vaste gamme de fromages frais, mi-dure ou dure dont une de leur star, le Petolet qui est un mélange brebis et chèvre qui existe en version nature, ail, ciboulette poivre ou cendré.

Miam ! Et en plus ils iront trop bien avec la recette de la semaine !



À l'épicerie vous trouverez :

Mi-dure de brebis bio, Pastourelle véritable

Fromage frais de brebis à la châtaigne ou aux figues Bio, Pastourelle véritable
Ricotta de brebis Bio, Pastourelle véritable
Fromage frais à la grecque bio, Pastourelle véritable
Chèvre frais tartare Bio Le chanteur du Chasseral
Chanteur frais nature Bio Le chanteur du Chasseral
Chèvre frais ciboulette, Bio Le chanteur du Chasseral
Chèvre frais poivre 50g, Bio Le chanteur du Chasseral
Le Petolet frais poivre Bio Le Sapalet
Le Petolet frais ciboulette Bio Le Sapalet

Recette du moment - La soupe de betterave



Pour la recette du mois de novembre, c'est Chloé qui partage avec nous ses talents de cuisinière ! Une soupe d'une couleur intense pour égayer les journées tristounettes bien au chaud à regarder tomber la pluie un bon bol fumant dans les mains! Bon appétit :)

Recette de la soupe de betterave aux noisettes

Ingrédients

1cs huile d'olive
1 échalote
1 gousse d'ail
500 g de betteraves rouges crues en morceaux
1 bâton de canelle
1 étoile de badiane
Du bouillon
Une poignée de noisettes
Persil

Recette

Dans une casserole faire revenir l'échalote et l'ail émincé. Ajouter les betteraves, le bâton de canelle et l'étoile de badiane puis couvrir de bouillon jusqu'à recouvrir complètement les betteraves. Laisser cuire 40 min environ (jusqu'à ce que les betteraves soient bien tendres).

Mixer puis rectifier l'assaisonnement selon les goûts.

Juste avant de servir, ajouter une pincée de persil, quelques noisettes coupées en deux et deux cuillères à soupe de crème fraîche (ou de fromage frais !)

Régalez-vous !

Portraits de coopératrices.teurs



Chloé
Physiothérapeute

Je travaille dans un cabinet de physiothérapie à Colombier.

Après quelques mois en tant que responsable légumes à Système B, et triste que plusieurs connaissances ou amis ne pouvaient pas faire partie de cette belle aventure (par manque de place), j'ai sauté sur l'occasion qui s'est présentée de monter une nouvelle coopérative!

Pour moi, la santé commence par bien se nourrir. Aussi, acheter des produits frais, sans pesticides ni conservateurs est une évidence. De plus, j'accorde une très grande importance à la culture réalisée dans le respect de la terre et de l'environnement. C'est pourquoi les valeurs de l'épicerie me sont très chères.

Je fais partie de plusieurs groupes dont la communication, le groupe coin des membres et préparation de l'AG.

Mon produit préféré de l'épicerie est le fromage frais de brebis aux figues sur une merveilleuse tranche de pain au levain! (Bon ok, je viens d'en citer deux ;-) mais chuut, c'est si bon!)

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](#)





<https://lepiceriedacote.ch>