

EPICERIE LONAY DE

AUX 4 SAISONS

feuille de communication

été 2017

Association pour l'Epicerie de Lonay : 2007-2017

C'est l'été et votre Epicerie est toujours à votre disposition.

C'est l'été et votre comité travaille d'arrache-pied pour mettre en valeur cette 10^e année de vie associative.

Après un nouveau visuel pour le sac à commission en tissu de l'Epicerie, le comité a souhaité encore mieux communiquer grâce à la création de son nouveau site Internet (www.epiceriedelonay.ch) et en continuant à animer régulièrement sa page Facebook.

Au niveau festif, après l'apéritif du 16 juin dernier, le comité vous invite cordialement à un concours de gâteaux d'anniversaire organisé dans le cadre de la semaine du goût le jeudi 21 septembre. L'association participera comme d'habitude au marché d'automne de la Commission Culturelle de Lonay le samedi 9 septembre. Puis une conférence dégustation marquera les 10 ans de la création de l'association le 26 octobre avec la participation d'Yvan Schneider, président de Slow Food Vaud. Et dès maintenant, vous trouverez aussi dans les rayons un pain, un vin et une bière préparés exclusivement pour les 10 ans de l'Association de l'Epicerie.

Parmi les autres bonnes nouvelles, vous aurez peut-être découvert de nouveaux visages au sein des bénévoles, bienvenue à elles, et grâce à votre fréquentation de ce printemps, nous avons pu maintenir notre chiffre d'affaires au niveau de l'an dernier.

C'est donc sur des notes toutes positives que l'ensemble de votre comité vous souhaite un bel été !

Laurent Venezia, président de l'association

UN PRODUIT DE L'EPICERIE : le fromage frais à tartiner

Un produit frais, gourmand, aux goûts francs, authentique, à la texture onctueuse, sans additif et 100%BIO. Ce fromage à tartiner, nature ou aux herbes du pied du Jura, vous est proposé par quatre agriculteurs de votre région. Respectant le rythme de la nature, le fromager complète l'assortiment par de nouvelles saveurs exclusives.

Produits réalisés de manière artisanale, le lait n'est pas homogénéisé, il est traité avec des procédés doux et ne contient pas d'agent de conservation. L'emballage en verre est sain, sûr, élégant, écologique et préserve le goût.

Biolait, c'est l'histoire d'un projet ambitieux né en 2014, original et unique porté par quatre agriculteurs Bio du Pied du Jura: Etienne Clerc de Mont-la-Ville, François Devenoge et sa soeur Alice Giclat de Dizy et Patrick Affolter de Ferreyres. Leur souhait était de créer leur propre fromagerie et développer leur gamme de produits laitiers Bio et locaux. C'est à fin 2016 que la Fromagerie Biolait Pied du Jura est officiellement née. Si aujourd'hui les créateurs transforment leur production à Juriens, ils ambitionnent de construire leur fromagerie à Ferreyres.

Avec Biolait, ils proposent des produits qui n'existent ni en qualité Bio ni d'origine exclusivement suisse. Ils exploitent une niche du marché et ne concurrencent donc pas leurs collègues agriculteurs suisses.



Mon Tendre « aux herbes »

Ce fromage frais est classé dans la famille des fromages gras et offre un goût en bouche authentique rond et savoureux. Une sélection d'herbes aromatiques Bio de leur partenaire Erwin Grünenfelder de Vaulion relève de façon harmonieuse le goût du Mon Tendre« aux herbes ».

Le Mon Tendre « aux herbes » accompagne avec délice vos petits déjeuners, goûter où agrémenté avec subtilité vos dips de légumes à l'heure de l'apéritif.

Le Mon Tendre « nature »

Naturellement tendre et crémeux est le fromage frais à tartiner Bio idéal pour le repas des gourmets en culottes courtes. Sans adjuvant, ni conservateur, le Mon Tendre « nature » est la version lambda de la famille des fromage frais Bio à tartiner de la Fromagerie BioLait Pied du Jura.

Les gastronomes choisissent le Mon Tendre « nature » pour lier de façon crémeuse et naturelle leurs sauces chaudes ou froides.

Mon Tendre « ail des ours »

Légume sauvage et raffiné par excellence, l'ail des ours Bio utilisé pour agrémenter le Mon Tendre « ail des ours » confère à cette déclinaison du fromage frais un arôme unique et relevé. Palais sensibles s'abstenir !

Fort en goût mais sans exagération, le Mon Tendre « ail des ours » ouvre la porte des cuisiniers avertis sur différentes recettes extravagantes et novatrices, sans en exclure sa consommation au petit déjeuner

UNE BENEVOLE DE L'EPICERIE

Aline Galland a rejoint l'équipe des bénévoles cette année. Elle travaille à l'épicerie les vendredis après-midis.

Les produits qu'elle apprécie à l'Epicerie sont les produits artisanaux et de proximité comme les huiles et vinaigres, moutardes et encore les préparations aux artichauts ou à la roquette.

Dans son travail à l'Epicerie ce qu'elle apprécie c'est de découvrir les envies et les besoins des clients, et d'échanger avec eux.

Lonay est pour elle un village idéal par son calme, la proximité de tous les services et un voisinage fort sympathique.



La Caponata d'Aline

Pour l'été,

Aline nous propose la recette de la Caponata pour 6 personnes:

2 aubergines

2 poivrons

3 oignons

1 branche de céleri (facultatif)

100g d'olives vertes dénoyautées

50 g de câpres

1 verre de vinaigre de vin

sel et poivre

(Vous pouvez varier les légumes avec courgettes, champignons de Paris, tomates...)

Couper tous les légumes en gros dés.

Cuire séparément chaque légume en commençant par les oignons puis aubergines, poivrons, céleri.

Remettre tous les légumes dans la casserole, ajouter sel, poivre, vinaigre et câpres, cuire à feu doux 10 minutes puis mettre dans un plat au frais.

Manger bien froid.

La Caponata est encore meilleure après un ou deux jours. Bon appétit !

LES MANIFESTATIONS DE L'ASSOCIATION DE L'EPICERIE

9 septembre

9h00-14h00

Stand au marché d'automne de la Commission Culturelle de Lonay

21 septembre

Dans le cadre de la Semaine du Goût, l'Association de l'Epicerie de Lonay organise un concours de gâteaux d'anniversaire.

Qui réalisera le plus beau gâteau ? A vous d'en décider...

10 gâteaux seront soumis à votre jury et venez les déguster et souffler les 10 bougies le jeudi 21 septembre à 18h00

26 octobre

Conférence-dégustation avec Yvan Schneider, président de Slow Food Vaud et auteur de l'ouvrage « une petite histoire de l'alimentation en Suisse », invité par l'Association de l'Epicerie de Lonay dans le cadre des festivités de son 10^{ème} anniversaire. *Salle de Paroisse dès 19h00*

LES INFORMATIONS DE L'ASSOCIATION DE L'EPICERIE

L'Atelier des Pressoirs, un collectif de dessinateurs a croqué en couleurs les produits de l'Epicerie durant quelques soirées printanières. Voilà quelques pages issus des carnets de voyage au pays de l'Epicerie... Choisissez vos VERTS de l'Epicerie !

