



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

La lettre d'information du mois.

Année 1

Volume 4

Avril 2014

## Quelques mots ...

Non, pas quelques mots, mais juste un: « **Merci !** »

**Merci** pour l'accueil que vous réservez à nos produits, épices, poivres et autres.

**Merci** pour votre fidélité, vous toutes et tous qui, semaine après semaine, mois après mois, continuez à nous appeler pour passer commande.

**Merci** pour les compliments que nous recevons quant à la qualité des produits proposés par Le Comptoir Africain.

**Merci** pour le « bouche-à-oreille » que vous générez. Nous avons de plus en plus de contacts de personnes qui nous disent que des amis, des connaissances leur ont chaudement recommandé nos produits.

**Merci** donc, pour tout ça, à vous toutes et tous, amies et amis, clientes et clients, fournisseurs éparpillés aux quatre coins de la planète.

Et **merci** aux 65 magasins qui ont déjà fait le choix de proposer nos produits à leurs clients.

Et bien sûr, **merci** déjà et à l'avance aux prochains magasins qui viendront rejoindre le réseau de vente du Comptoir Africain.

Epiquement vôtres,

**Geneviève et Bernard**

## Les nouvelles

Nous serons à l'étranger, en visite de plantations et de producteurs, du 16 au 24 avril.

Nous avons en effet trouvé de nouvelles plantations qui travaillent dans le même esprit « responsable et équitable ».

Nous allons donc les rencontrer sur place, pour constater « de visu » les côtés équitable et responsable, ainsi que la qualité de leurs produits, avant de vous les proposer.

Rendez-vous donc, fin avril.

## Nouveaux produits

Nous avons reçu beaucoup de demandes pour des sels et pour un conditionnement du style

« Eprouvettes ».

De [nouveaux sels](#), disponibles aussi en tubes en verre.



Plus de détails sur notre site.

Nous avons aussi mis au point

- ☺ Un mélange Colombo
- ☺ Un mélange 5 épices (7, en fait !)

Et de nouveaux arrivants:

- ☺ Un paprika fumé
- ☺ De la spiruline
- ☺ Du poivre noir du Brésil

Voyez [la galerie complète de nos produits](#)

## Le coup de cœur du mois

Nous avons adoré le restaurant [Les Vrais Soudeurs](#), à Thuin.

## Le « Truc de Gene » du mois

Notre mélange cajun, lié avec un blanc d'œuf, badigeonnez-en des blancs de poulet et hop!, au four ...

Et pour un petit croustillant en plus, mélanger les épices cajun avec des corn flakes nature écrasés.

## Les fruits et légumes du mois

Pour ce mois d'avril, voici la liste:

### Légumes

Chou rouge  
Chou blanc  
Chou-rave  
Bette  
Laitue romaine  
Carotte  
Céleri  
Petit oignon blanc  
Epinard  
Oignon  
Ail  
Radis  
Asperge blanche

### Fruits

Banane  
Avocat  
Citron  
Fruit de la passion  
Litchi  
Kiwi  
Mangue  
Papaye  
Pomme

## La recette du mois

☺ **Plat:** Spaghetti à la crème d'épinard ([La recette ici](#))

☺ **Dessert:** Mouna (brioche de Pâques) ([La recette ici](#))

## Allumer votre barbecue: simple !

La saison approche !

Nous l'avions posté l'an passé sur le site, le revoici:



[un article à lire](#) pour ne

**jamais** rater le démarrage d'un barbecue.

## C'est quand qu'on est où ...

Déjà, nous serons en visite « plantations » du 16 au 24 avril, mais:

☺ Le 26 avril, à Libramont, au [Marché des produits bio et de terroir](#), avec [Vivacité](#), [Natagora](#)

☺ Les 26 et 27 avril, à [Family Garden's Days](#)®, à Bois-Seigneur-Isaac. Nous y étions déjà lors de la première édition et c'est avec grand plaisir que nous y participons de nouveau.

## Vous désinscrire :-)

Ce serait dommage mais c'est possible ... [en cliquant ici](#).

