



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

La lettre d'information du mois.

Année 1

Volume 5

Mai 2014

Quelques mots ...

De retour de voyage de prospection.

Nous sommes allés au Maroc, rencontrer des producteurs pour vous ramener des aromates et des épices.

Nous y avons fait quelques très belles rencontres.

Dont une rencontre avec le [Dr. Jalil Belkamel](#), créateur du [Nectarome](#), un jardin bio-aromatique dans la vallée de l'Ourika près de Marrakech, au pied de l'Atlas marocain.

[Nectarome](#) a une page Facebook, [à consulter ici](#).



Un très bel endroit, emprunt de calme, de sérénité, à visiter si vous êtes dans les environs. A peine à 35 km de Marrakech.



Et, pour séjourner à Marrakech, un endroit de rêve, à deux pas de la Place Jemaa el fna : le [Riad La Croix Berbère](#).

Epiquement vôtres,

Geneviève et Bernard

Les nouvelles

- 🕒 Notre visite au [Nectarome](#), à Ourika, voyez notre [page sur le site](#), et [quelques photos](#).
- 🕒 Nous avons probablement trouvé des partenariats pour distribuer nos produits au Maroc, Inch'Allah !
- 🕒 Nous avons participé à [Family Garden's Days](#)® les 26 et 27 avril, et ce, pour la seconde fois. Et, une fois de plus, nous avons vraiment apprécié l'organisation et l'esprit de l'évènement.

Nouveaux produits ou à redécouvrir

A redécouvrir

- 🕒 Notre mélange Colombo
- 🕒 Notre curry à l'ancienne (on se l'arrache !)

Et de nouveaux arrivants:

- 🕒 Nous venons de recevoir nos baies de Goji en provenance du Tibet
- 🕒 Du zataar, mélange d'origine libanaise, un délice, contenant du sumac, du thym sauvage du Liban et du sésame. Un délice absolu ! Et [quelques recettes](#) ...
- 🕒 Du fenouil d'Egypte en grains

Voyez [tous nos produits](#) en ligne.

Le coup de cœur du mois

Le **Maroc** !! L'authenticité, la gentillesse des Marocains, leur accueil, leur cuisine, leur pays, leurs produits, leur travail. Tout !

Le « Truc de Gene » du mois

A l'apéro, une soucoupe avec une bonne huile d'olive, du bon pain (pain oriental si vous avez la possibilité) et une soucoupe de zataar...

On trempe le pain dans l'huile d'olive et ensuite dans le zataar.

Les fruits et légumes du mois

Pour ce mois d'avril, voici la liste:

Légumes

Ail
Asperge blanche
Asperge verte
Aubergine
Bette
Betterave rouge
Chou frisé
Chou-chinois
Chou-fleur
Chou-rave
Concombre
Epinard
Fenouil
Laitue romaine
Oignon
Petit oignon blanc
Pomme de terre

Radis

Radis long
Rhubarbe

Fruits

Avocat
Banane
Citron
Fruit de la passion
Kiwi
Mangue
Melon
Nectarine
Papaye
Prune
Pêche
Tomate
Tomate charnue

La recette du mois

🕒 **Plat:** Agneau à la cardamome verte, sauce au yaourt, lait d'amande et cannelle ([La recette ici](#))

🕒 **Dessert:** Amandes caramélisées à la cannelle et à l'eau de rose ([La recette ici](#))

🕒 Et ces recettes utilisant du [zataar](#) ...

C'est quand qu'on est où ...

🕒 Le 14 juin, chez [Mmmm!](#)

🕒 C'est vrai que ça a l'air un peu vide, notre agenda mais ... nous sommes présents dans [plus 65 magasins](#). Et pour continuer à vous proposer des épices de qualité, nous devons aussi consacrer du temps à nos producteurs et à la recherche de nouveaux produits.

Vous désinscrire :-)

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

