



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

La lettre d'information du mois.

Vous pouvez retrouver toutes nos lettres d'information [ici](#).

Année 1

Volume 8

Août 2014

Quelques mots

Un bon et bel été à toutes et à tous, vénérables client(e)s, revendeurs, fournisseurs !

Et un clin d'œil à nos futur(e)s client(e)s ...

En ce qui nous concerne, après quelques jours à l'air pur de la montagne, nous voici de retour et en plein boulot pour assurer la rentrée en septembre:

- Mise à jour de notre catalogue de produits
- Confection d'un petit carnet de recettes
- Mise au point de quelques « kits » de départ en cuisine
- Conception de colis « spécial viande rouge », « spécial poisson », « spécial viande blanche » ...
- Et aussi, quelques mélanges en préparation à la demande, entre autres de deux des magasins qui revendent nos produits. Donc, à nos moulins, balances mixeurs et malaxeurs ...

La rentrée sera agréable, avec quelques surprises (des bonnes !).

Epicement vôtres,



Geneviève et Bernard

Les nouvelles

🕒 Pas de panique cet hiver, si vous oubliez vos épices pour partir skier: un nouveau point de vente pour les produits du Comptoir Africain: [Savoureux des Cimes à Arc 2000](#)

🕒 Recettes, trucs et astuces, documents à lire ...

Si vous avez ça dans vos cartons et si vous souhaitez en faire profiter tout le monde, n'hésitez pas à nous les [envoyer par mail](#).

Nous nous ferons un plaisir d'en publier sur notre site.

Nouveaux produits

🕒 Vous connaissez le fabuleux **poivre sauvage Voantsy Perifery de Madagascar**, que nous vous proposons en noir et en blanc.

Nous vous le proposons aussi maintenant en rouge, à pleine maturité.

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

Le coup de cœur du mois

Une fondue savoyarde en été !?!
C'est ce que nous avons dégusté en compagnie de Jean-Paul et Régine ([nos revendeurs à Arc 2000](#)).

Le coup de cœur ? Différents poivres (Maniguette, Sichuan, Voantsy, Cubèbe) sur le fromage qui sort du caquelon. Que du bonheur.

Et le sel fou, lui aussi, fut génial.

Quant à leur fondue, sans aucun doute la meilleure que je connaisse !

Autre coup de cœur: le sésame noir

Le « Truc de Gene » du mois

Pour être sûr(e) que votre riz ne colle pas en cuisant, il suffit de rajouter quelques gouttes de jus de citron dans l'eau de cuisson. Ça permet d'avoir un riz un peu mou, sans qu'il ne colle.

Quelques fruits et légumes du mois

Pour ce mois d'août, voici la liste:

Légumes

Ail, Artichaut, Aubergine, Bette, Bette-rave rouge, Brocoli, Carotte, Catalonia, Chou Romanesco, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Chou-fleur, Chou-rave, Cima di Rapa, Concombre, Courge, Courgette, Céleri, Céleri branche, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue romaine, Maïs, Navet, Oignon,

Petit oignon blanc, Poivron, Pomme de terre, Potiron, Pâtisson, Radis long

Fruits

Abricot, Airelle, Banane, Cassis, Cerise, Citron, Figue fraîche, Fraise, Framboise, Groseille, Kiwi, Litchi, Mangue, Marron, Melon, Mirabelle, Myrtille, Mûre, Nectarine, Noisette, Pastèque, Poire, Prune, Pêche, Quetsche, Reine-claude, Tomate ...

Les recettes du mois

🕒 **Plat:** côte de bœuf à la fleur de sel ([La recette ici](#))



🕒 **Entrée/plat:** Darne de saumon grillée au ras el hanout ([La recette ici](#))

🕒 **Dessert:** Glace au sésame noir ([La recette ici](#))

Un peu de lecture ...

- 🕒 Les bienfaits du [sésame noir](#)
- 🕒 Le [thé](#) et ses [bienfaits](#)
- 🕒 La cannelle, des [vertus étonnantes](#)

C'est quand qu'on sera où

- 🕒 Le 9 août, journée de dégustation chez [Difalux](#) à Nannine. De 9h à 17h
- 🕒 Les 15, 16 et 17 août, à la [Foire Agricole d'Eghezée](#).

Vous désinscrivez :-)

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

