



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 1  
Volume 10  
Octobre 2014

### On y est presque !

La fin d'année approche.

Et, avec elle, les cadeaux de Noël, de fin d'année, à vos proches et à vos clients.



Nous vous en parlons dans le texte à droite de celui-ci.

Avec le retour à la cuisine, avec ce vent qui

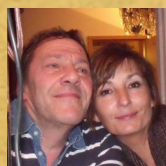
souffle et qui nous pousse à manger mieux, à cuisiner plus et des plats simples mais savoureux, les épices sont des cadeaux de plus en plus appréciés.

Nous sommes occupés à chercher (et à trouver) de belles idées de cadeaux tournant autour de nos épices.



Des choses simples mais agréables à regarder et pratiques à utiliser, et -surtout! - qui ne coûtent pas un bras !

Mais si vous avez des idées précises, si vous souhaitez composer vous-même vos coffrets cadeau, n'hésitez pas à [nous contacter](#).



Epicerie  
vôtres,

**Geneviève  
et Bernard**

#### Des cadeaux d'entreprise pour vos clients

L'an passé, nous avons été sollicités par des entreprises pour imaginer des cadeaux de fin d'année, pour leurs clients.



Le retour que nous en avons eu était très positif. En effet, recevoir des épices est non seulement original et surprenant mais utile et agréable au quotidien.

Et nous sommes à votre disposition pour imaginer avec vous le(s) cadeau(x) que vous désirez offrir cette année.

[Contactez-nous par mail](#) avec le budget que vous souhaitez attribuer par cadeau et la quantité que vous souhaitez et nous vous contacterons.

#### Un peu de lecture ?

- Les bienfaits de l'ail. [Lire ...](#)
- Une application pour l'iPad, une très belle encyclopédie sur les poivres, accompagnée par une page [Facebook](#) animée par Bruno Azulay



#### Le coup de cœur du mois



#### Le Brussels Ketjep

Nous vous en avons déjà parlé mais vraiment, des produits à essayer et à adopter. Une alternative locale dynamique et savoureuse.



#### Le « Truc de Gene » du mois

Belle-maman vient dîner et vous y avez été un peu fort sur le piment dans votre magnifique plat en sauce? Elle va sûrement vous accuser d'attentat 😊 Comment calmer le feu des épices? Une solution: diluer le goût du piment! Pour adoucir votre préparation, enlevez quelques cuillères à soupe de sauce (voir louches) et complétez par du lait de coco ou de la crème liquide. Le piquant sera alors dilué dans le liquide. Au secours! Pas de lait de coco ni de crème à portée de main et l'heure H approche... Pas de panique. Ajoutez tout simplement un yaourt nature dans votre préparation, mélangez et le tour est joué !



#### Quelques fruits et légumes du mois

##### Légumes

Bette, Betterave rouge, Brocoli, Carotte, Catalonia, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Chou-fleur, Chou-rave, Cima di Rapa, Citrouille, Courge, Céleri, Céleri branche, Epinard, Fenouil, Laitue romaine, Maïs, Oignon, Panais, Petit oignon blanc, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potiron, Salsifis, Topinambour

##### Fruits

Avocat, Banane, Citron, Coing, Figue fraîche, Fraise, Fruit de la passion, Groseille, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Marron, Noisette, Noix, Papaye, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin, Tomate, fraise des bois

#### Les recettes du mois

🍴 Plat: Farfalle aux pleurotes et poulet ([La recette ici](#))



🍴 Dessert: Profiteroles de figues ([La recette ici](#))

🍴 Entrée chaude: Petits paniers aux poireaux et coquilles Saint-Jacques ([La recette ici](#))

#### C'est quand qu'on sera où



🍴 Les 10, 11 et 12 octobre, CÔTE CAMPAGNE, Abbaye de la Ramée à Jodoigne. [Visitez le site de l'évènement](#)

[Imprimer le bon de réduction](#) de 1€ sur le prix de l'entrée.

🍴 Le 20 novembre, atelier culinaire à [La Barrique](#) à Nalines

🍴 Le 29 novembre, Marché/dégustation chez [Difalux à Nannines](#)

🍴 Le 30 novembre, dégustation chez [Binche Boissons à Buvrines](#)

#### Nos points de vente

Plus de 80 magasins vous proposent nos produits. [Voir la carte](#)

Vous souhaitez [rejoindre notre réseau](#) de revendeurs ?

#### Vous désinscrire :-)

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

