



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 1
Volume 11
Novembre 2014

Vous avez dit « Poivres » ?

Piper Nigrum, Piper Cubeba, Piper Borbonense, Piper Longum ou encore piper Betle ...

Aujourd'hui, seule une variété de baies a le droit à la qualification

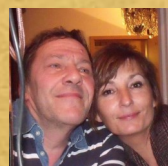
de poivre, celle du "Piper Nigrum". Il existe d'autres épices que l'on appelle

"poivre" dans le langage courant bien qu'elles ne descendent pas du même genre que le "Piper Nigrum", c'est le cas notamment des membres du genre Capsicum (poivre de Cayenne, des poivrons, ...), du poivre de la Jamaïque (ou tout-épice) qui provient de l'arbre Pimento Pimenta dioica L. ou du Melegueta (Afromomum melegueta).

D'autres, bien qu'appartenant au même genre que le "Piper Nigrum", ne sont pas effectivement reconnus comme du poivre. C'est le cas du "Piper Longum".

Les poivres, qu'ils soient noirs, blancs, rouges ou verts sont un seul et même fruit d'une liane exotique : le poivrier. La couleur dépend des différents degrés de maturation. [En lire plus ...](#)

Le poivre est un fruit d'une liane exotique : le poivrier. La couleur dépend des différents degrés de maturation. [En lire plus ...](#)



Epicerment
vôtres,

Genevieve 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.

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 ?



Le [catalogue des produits](#) du Comptoir Africain est en ligne [ici](#). Avec photos et descriptions

Le [La route des épices](#). Du poivre à la cannelle, la passion au rendez-vous.

Une encyclopédie des poivres sur iPad, iPod, iPhone: [TopPoivres](#), par Bruno Azulay

Les [vertus du miel](#)

Le coup de cœur du mois

Bientôt la saison des fondues et autres raclettes ...



Nous avons essayé divers poivres sur le fromage fondu. Un régal ! Coup de cœur ! Et nous avons aussi essayé la **niora**. Et là, second coup de cœur !!



A essayer lors de votre prochaine fondue savoyarde ou raclette.

Le « Truc de Gene » du mois

Faire un riz blanc au gout exotique ?

Rien de plus simple: déjà, le faire cuire avec le jus d'un citron dans l'eau de cuisson.



Ensuite, dès qu'il est cuit et égoutté, y rajouter deux cuillères à soupe de coco râpé.

Quelques fruits et légumes du mois

Légumes

Carotte, Catalonia, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Chou-rave, Cima di Rapa, Citrouille, Courge, Céleri, Céleri branche, Endive, Epinard, Fenouil, Mâche, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Salsifis, Topinambour

Fruits

Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Fruit de la passion, Grenade, Kaki, Kiwi, Mandarine, Mangue, Maron, Noix, Orange, Papaye, Poire, Pomme

Les recettes du mois

Plat: La galimafrée de veau aux senteurs d'automne ([La recette ici](#))



Dessert: Ananas roti à la cannelle ([La recette ici](#))

Entrée chaude: Quiche aux poireaux ([La recette ici](#))

C'est quand qu'on sera où ?

Le 11 novembre, chez Plaisir Di Vin, [grande dégustation à la Ferme Château d'Oudoumont](#) de Verlainne.

Le 15 novembre, journée « portes ouvertes » chez [Simar à Saint-Hubert](#)

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](#)

Les 5, 6 et 7 décembre, [Salon Saint-Vincent du vin et du fromage](#) de Court-St-Etienne

Nos points de vente

En octobre, cinq nouveaux magasins vous proposent nos produits. [Voir la carte](#)

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

Vous désinscrivez :-)

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

