



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2  
Volume 4 & 5  
Avril & mai 2015

### Une « News-pepper » pour deux mois ?

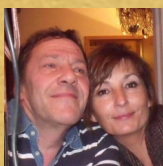
Il y a des signes qui ne trompent pas ...

D'habitude, nous rédigeons votre « News-pepper » le soir mais, au mois d'avril, nos soirées ont été, tout comme nos journées, prises par la préparation de commandes toujours plus nombreuses (non, on ne se plaint pas !), par la confection de stock pour les évènements sur lesquels nous avons été présents (et à l'occasion desquels nous avons fait de très belles rencontres), par la rédaction de divers documents sur les épices, par la mise au point de nouveaux mélanges ou encore l'appréciation de nouveaux produits.

Bref, ce week-end, nous nous sommes rendus compte que nous étions déjà fin avril et que la « News-pepper » d'avril n'avait pas encore vu le jour.

Une « News-pepper » un peu chamboulée, donc.

Pas de recettes ce mois-ci mais plein d'infos.

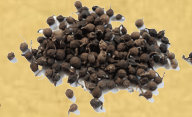


Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

### Les nouvelles, les rappels

🕒 Nous vous proposons le **Mazindi**, poivre sauvage de Centrafrique. Ce poivre est originaire d'Afrique centrale et occidentale et est semi-cultivé dans des pays comme le Nigeria, où les feuilles (appelées **Uziza**) sont utilisées comme assaisonnement pour les ragoûts



🕒 Vous aimez notre moulin-nomade, disponible en hêtre naturel et en olivier. Vous pouvez dès à présent



l'obtenir aussi en hêtre peint en noir, très élégant dans, par exemple, une cuisine moderne.

🕒 Epices pour saumon, gravelax (mais pas que ...)  
Généreusement parfumé à l'éradle, avec un soupçon de saveur de noyer, ce mélange peut aussi convenir à tous les types de poisson. Mais c'est surtout sur une darne de saumon que vous en



gûterez toute la saveur. Il suffit de quelques pincées du mélange sur le poisson, après quoi

on laisse reposer une heure ou deux au frigo, et on procède à la cuisson.

### Les coups de cœur du mois

Nous faisons un métier fabuleux, qui nous amène à de très belles rencontres !

🕒 **Philippe Gason**: vous aimez les gens passionnés ? Vous raffolez de ceux qui savent **vraiment** de quoi ils parlent ? Vous allez adorer Philippe !



Visitez [sa page Facebook](#) et son [site Internet](#)

🕒 L'association des **femmes burundaises** de Belgique, email [kazeasbl@yahoo.fr](mailto:kazeasbl@yahoo.fr)



### Nos points de vente

De nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. [Voir la carte](#)

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

### Quelques fruits et légumes du mois

#### 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, Fraise, Fraise des bois, Fruit de la passion, Kiwi, Mangue, Papaye, Tomate, Tomate charnue

### C'est quand qu'on sera où ?



🕒 Conférence/animation sur les épices à l'école communale de Peissant, le 30 avril à 18h

🕒 Présentation de nos produits chez [Chocoladri](#), à Tubize, le 2 mai 2015.

🕒 [Brussels Garden Festival](#) - Parc du Cinquantenaire - Les 8, 9 et 10 mai 2015



Venez nous y retrouver pour (re) découvrir nos épices du monde, poivres rares et mé-

### Un peu de lecture ...

🕒 Le petit [guide du barbecue](#)

🕒 Le [catalogue](#) de nos produits

🕒 La [carte](#) de nos produits

🕒 [Le manuel de culture sur butte](#)

L'auteur expose en détails la technique de culture sur butte qu'il a développée sur sa ferme Au Petit Colibri (<http://aupetitcolibri.free.fr>) en suivant une démarche permaculturelle.



### Dernière minute ...

Vous aimez les sauces ... disons ... relevées ? Essayez donc les produits [SAFAL](#).



### Vous désinscrivez :-)

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

