



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2
Volume 6
Juin 2015

Un métier plein de belles rencontres

De belles rencontres sur les salons auxquels nous participons.

Et c'est toujours avec grand plaisir que nous revoyons les habitués de ces salons/festivals.

C'est aussi avec passion que nous y faisons découvrir nos produits.



Si vous souhaitez découvrir nos épices « en situation », une manière joyeuse, festive et efficace est de participer aux [cours de cuisine chez Mmmmh!](#).

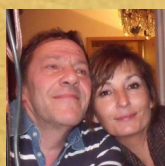
Nos points de vente:

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

De nombreux contacts en France, aux Pays-Bas et autres nous demandent où trouver nos produits chez eux.

Si vous connaissez des magasins/épicerie/cavistes passionnés dans ces pays, n'hésitez pas nous le signaler.

D'avance merci !



Epiquement vôtres,

Geneviève et Bernard

Quelques nouvelles.

Un film à voir, absolument ! Nous avons eu l'occasion—et le plaisir—d'assister à la projection du film « **En quête de Sens** »

A voir, vraiment. Visitez le site [ici](#)



Et, comme toujours nous faisons de belles rencontres. Par exemple, **Sylvie et Xavier**, dont le site « Influences Végétales » est accessible en cliquant [ici](#).

Paysans-Artisans: des produits qui ont du goût, des producteurs qui ont la passion, des consommateurs qui ont du plaisir. Visitez [leur site](#).



« **Les Amis de la Terre-Belgique** » est une association de citoyennes et citoyens qui agissent localement pour sensibiliser le public à un nouvel art de vivre. Nous soutenons un mode de vie qui respecte la terre et permette de vivre mieux. Les **Amis de la Terre** recherchent des bénévoles pour animer des activités lors de festivals. Pourquoi pas vous ? Cet été vous voulez allier l'utile à l'agréable ? C'est [ici](#).



Quelques fruits et légumes du mois –juin

Légumes

Ail, Artichaut, Asperge (blanche et verte), Aubergine, Bette, Betterave rouge, Brocoli, Carotte, Céleri branche, Chou (blanc, frisé, rouge, -chinois, -fleur, -rave), Concombre, Courgette, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue, Navet, Oignon, Pois, mange-tout, Poivron, Pomme de terre, Radis

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 ?



Le 13 juin, vente privée à Longueville



Les 27 et 28 juin, barbecue / dégustation au Delhaize d'Erquelinnes.



Le 20, 21 et 22 novembre, au [Village Gourmandiz](#), sur le site de Tours & Taxis à Bruxelles.

Venez nous y retrouver pour (re) découvrir nos épices du monde, poivres rares et mélanges à se damner ...

Les recettes du mois

Poulet Katoum, de Côte d'Ivoire. Une délicieuse recette de [l'Hôtel Restaurant Le Quai à Grand Bassam](#), en Côte d'Ivoire. La recette [ici](#).



Harira de Sidi Bel Abbès. Soupe algérienne, une merveille. La recette [ici](#).



Porc fumé sauce aubergines. Une recette du Cameroun. La recette [ici](#).

Les coups de cœur du mois

Notre **sésame grillé aux épices**. Une alternative saine et savoureuse aux {#@^#{#} qu'on grignote d'habitude à l'apéro. Délicieux aussi sur un fromage blanc, sur un blanc de poulet ...

Le mélange « Jacques Bourgeois », un mélange délicieusement parfumé de poivre blanc de Muntok, de noir de Madagascar, de vert de Sichuan et de baies roses de Madagascar.

Un peu de lecture ...

L'eurodéputé écologiste aveyronnais José Bové publie "**L'alimentation en otage**". Un livre choc pour alerter. A lire.

Et, bien sûr, toujours, le petit [guide du barbecue](#) du Comptoir Africain



Partager une recette

Vous avez une recette que vous aimeriez partager ?

Simple, [cliquez ici](#). Et, d'avance, merci !

Vous désinscrivez :-)

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

