



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2
Volumes 7 & 8
Juillet/août 2015

Un été bien occupé ...

Agrandissement et restructuration de l'atelier, création de nouveaux mélanges, recherche de nouveaux produits, quelques portes ouvertes ...

Parmi nos trouvailles, des **brosses à dents biodégradables, en bambou**. Il se vend plus de 8 millions de brosses à dents



par an en Belgique ! Autant de plastique non-dégradable et polluant rejeté dans la nature !

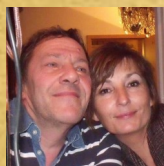
En bambou biodégradable, avec des poils en nylon4



lui aussi biodégradable, une autre et complémentaire manière de respecter notre grosse boule bleue.

Vendues par paquet de 4.

Epiquement vôtres,
Geneviève et Bernard



Les nouvelles, les rappels

⌚ Nous avons rentré du **poivre de Timut**, du Népal. Un délice. Sa découverte est d'abord olfactive, des parfums d'agrumes, de citron et de pamplemousse. Au palais il se dégage une légère impression anesthésiante. Les parfums d'agrumes viennent ensuite envahir vos papilles.



⌚ A la demande de **Xavier Adam, l'Atelier Gourmand**, nous avons créé un **mélange « Gyros »**. A essayer !

⌚ Nous avons aussi rentré du Vadouvan, mélange indien d'épices et de condiments - oignons, échalotes, ail, moutarde, curcuma, cumin, poivre noir et fenugrec.



⌚ Nous vous rappelons que nos **poivres** sont aussi disponibles en **verrines** adaptables à **notre moulin-malin**. Une seule tête de moulin qui passe de verrine en verrine ... La simplicité !



Disponibles aussi avec tête de moulin et capuchon de verrines noirs.

Le coup de cœur du mois

Un safran belge ... L'Histoire d'Anthony.



Production et transformation de Safran (épice), confitures et de "La 4 Pistils" (bière blanche safranée)



Le « Truc de Gene » du mois

Des crampes d'estomac ?

Une infusion de badiane et de cannelle et hop !! Ça va déjà bien mieux.

En plus, c'est bon :-)

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



Le site qui vous suggère quels fruits et légumes manger, chaque mois.

Au moins, en achetant ceux-là, vous êtes sûrs de ne pas manger des « trucs » pas trop naturels :-)

[Visitez leur site.](#)

Les recettes du mois

⌚ **Musakhan palestinien**, une recette proposée par « [Les petits plats palestiniens de Rania](#) ». Merci Adel pour le lien. La recette en vidéo [en cliquant ici](#).

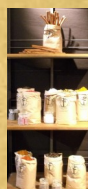


⌚ **Dafina au poulet** [La recette ici](#)

⌚ **Gratin de courgettes** [La recette ici](#)



C'est quand qu'on sera où ?



⌚ **Le 15 août:** « Prima Délices » Rue de Bruxelles 7/01 - 1400 Nivelles 0493 15 94 63

⌚ **Les 22 et 23 août,** « [RENCONTRE AU POTAGER: LA TOMATE ET LA DIVERSITE LEGUMIERE](#) », à Stave (Mettet).

⌚ **Du 18 au 21 septembre,** « [Vayamundo Garden Event - O'naturel](#) », Ol Fosse d'Outh, 6660 Houffalize

⌚ **Les 17 et 18 octobre:** « [Côté Campagne](#) », Ferme De Bilande, Chaussée de la Lasné 1300 Wavre

⌚ **Les 6, 7, 8 novembre:** « [Salon de vin et du fromage de Floreffe](#) »

⌚ **Les 20, 21 22 novembre:** [Salon Gourmandiz](#), Tours et Taxis

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

Vous désinscrivez :-)

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

<http://www.comptoirafricain.be>
Em@il: info@comptoirafricain.be



Linked in

Find us on Facebook

twitter