



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2
Volumes 9
Septembre 2015



La Côte d'Ivoire

*Pour y avoir vécu ...
Un de nos pays de cœur.*

Un très beau pays, en plein essor, des gens chaleureux, accueillants. Et de beaux produits, épices, condiments, artisanat et autres. Toujours à la re-



cherche de beaux et bons produits à vous proposer, nous avons rendez-vous début octobre avec des coopératives de petits producteurs en Côte d'Ivoire.



Epicez vous,

Geneviève et Bernard



Quelques produits de la sous-région

Nous vous proposerons donc sans doute bientôt une gamme de produits en provenance de la Côte d'Ivoire et de la sous-région:

- **Mbongô (Aframomum citratum)**
Condiment utilisé pour épicer les ragoûts, une saveur chaude et piquante tel le poivre moulu. 
- **Rondelle (Scorodophoeus zenkeri)**
Les graines sont consommées après un simple séchage, réduites en poudre. Ces graines ont un goût d'ail.
- **Njansang (Ricinodendron heudelottii)**
- **Pistaches (Cucumeropsis edulis)**
Très riche en protéines et en lipides.
- **Pèbè (Monodora myristica)**
Graines séchées avec ou sans la coque pour servir de condiment. 
- **Bush Mango (Irvingia gabonensis)**
- **Soumara**
Elle est obtenue à partir des graines du fruit de Néré (arbre de la savane).

Le coup de cœur du mois



Le Vadouvan !

Un délicieux mélange composé d'oignons, d'échalotes, d'ail, de graines de moutarde, de cumin, de fenugrec, des feuilles de curry, de sel, de poivre, et parfois de curcuma.

A essayer sur un poulet, un poisson mais aussi, dans **une casserole de moules** !

Le « Truc de Gene » du mois

Les fêtes approchent ... Des épices dans un panier-cadeau ?!

Original, utile, avec un aspect "découverte". Un cadeau très apprécié.

Un petit proverbe ?

"Seul le sot mesure la profondeur du fleuve avec ses deux pieds en même temps"

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

🍷 **Poulet Kedjenou:** La Côte d'Ivoire s'invite à votre table. [La recette ici](#)



🍷 **Gouagouassou**
[La recette ici](#)

🍷 Le **dèguè**, un dessert ouest africain
[La recette ici](#)



C'est quand qu'on sera où ?



🍷 **Les 30, 31 octobre et 1^{er} novembre:** [Ethno Tendance Fashion Week Brussels](#), Thurn und Tassis (Tour & Taxis)



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

🍷 **Les 20, 21 22 novembre:** [Salon Gourmandiz](#), Thurn und Tassis (Tour & Taxis)

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

Nos points de vente

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

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

Lors de chaque salon auquel nous participons, nous renvoyons automatiquement les visiteurs vers les points de vente de la région où a lieu le salon.

Vous désinscrivez :-)

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

