LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 3
Volumes 7 & 8
Juillet / août 2016

Il est commandé, il est payé, il est attendu, il devrait arriver cette semaine !

Vous le savez, nous faisons aussi nos propres mélanges (Trappeur, Tikka, Colombo, Berbéré et tous les autres).

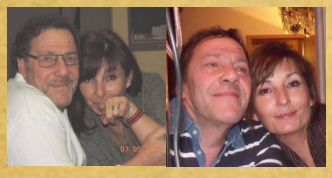
Jusqu'ici, nous moulions les épices au moyen de moulins électriques. Mais nous souhaitons moudre les épices « calmement, sereinement, sans stress » (pas pour nous, pour les épices) et donc, nous venons d'investir dans un moulin avec des meules en pierre.

Ca nous promet des mélanges encore plus authentiques.

Et, le temps de terminer cette « News-Pepper », **il est arrivé** et donc, changement de mise en page et quelques photos en plus...

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard



Vers le « zéro déchet » !

Nos produits sont maintenant aussi disponibles en "vrac" pour les magasins qui le souhaitent. Une excellente manière d'aller vers le "zero déchet". Belgomarkt vient d'opter pour nos produits en vrac.

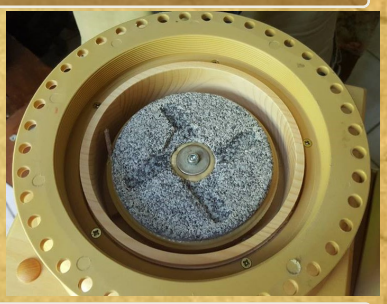
Quelques fruits et légumes du mois

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.

Notre moulin avec meules en pierre, pour moudre les épices douoouoouoououcement :-)



Le prix de la vanille a triplé en deux ans !

Vers de nouveaux records, hélas ...

Plusieurs raisons à celà:

- **Spéculation** des producteurs
- **Récoles précoces** (bien qu'interdites) pour éviter les vols sur les plantations
- **Préparation bâclée**. Le processus complexe de préparation (échaudage, étuvage, séchage au soleil et à l'ombre) est bâclé, ce qui oblige les exportateurs à le refaire, ce qui augmente le coût
- **L'extraction précoce** de l'essence.

Hélas, le prix de la vanille aujourd'hui ne la rend plus accessible, et donc, en attendant une éventuelle baisse de prix, nous préférons ne plus vous en proposer

Un petit proverbe ?

L' ombre du zèbre n' a pas de rayures.

Vous désinscrire :-(

Ce serait dommage mais c'est possible ... en cliquant ici.

Les recettes du mois

- **Cake au potiron et aux amandes:** Simple et délicieux. La recette ici
- **Chakalaka** sud-africain La recette ici
- **Terrine au vieux comté et aux artichauts** La recette ici

Un peu de lecture ?

Certes, ça n'a rien à voir avec les épices mais bon, de temps en temps ...

Nous avons reçu d'amis proches ces trois bandes dessinées, que nous avons savourées, dont nous sommes délectés. A lire. Le site ici

Nos points de vente

Chaque mois, de nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. Voir la carte

Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ?

Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ? Suggérez leur de nous contacter !

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

Find us on Facebook

Le Comptoir Africain est un acteur.