LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 3
Volumes 10
Octobre 2016

Les Fraternités Ouvrières à Mouscron

Fermez les yeux un instant et imaginez vous promener dans un jardin. Un jardin pas comme les autres, où il vous faudra regarder tant au sol, qu'à hauteur de vos yeux et en l'air pour vous rendre compte de la diversité des plantations.

Josine et Gilbert Cardon

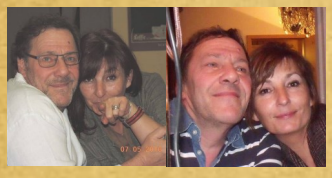
Un jardin dans lequel vous ne pouvez déambuler que par des petites allées à travers d'innombrables arbres, légumes, fleurs, fruits. Cerise sur le gâteau : le tout est bio et repose sur les principes de la permaculture. Ce jardin existe et se situe à Mouscron !

La suite ici ...

Et plus de lecture ici, ici aussi et encore ici.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard



Des nouvelles, en vrac.

Nous avons rentré un origan sauvage de montagne de Grèce. Notre **origan** mérite bien son nom qui vient du grec « montagne » et « éclatant ». Oui, il se plaît dans nos montagnes d'Eubée ! Il y pousse naturellement en grandes touffes. On le récolte dès l'apparition des feuilles et durant tout l'été. Mis à sécher à l'ombre, il regorge d'huiles essentielles et conserve tout son arôme, inimitable dans les sauces tomates et sur les pizzas.

Un excellent produit mais aussi **une manière supplémentaire de soutenir nos amis grecs, à l'heure où il semble que certains rapaces (UE, FMI et BCE) aient décidé de les faire souffrir encore un peu plus ...**

Le mélange Berbéré

C'est la saison des potimarrons, citrouilles, patates douces ... Essayez-les avec notre mélange Berbéré, d'inspiration éthiopienne . Un mélange "maison" composé paprika, cumin, piment "oiseau", ail, gingembre, fenugrec, coriandre, curcuma, cannelle, cardamome, sel, poivre noir, girofle. Un délice.

Les cours de cuisine de Mmmmh!

A offrir ou à s'offrir, sans hésitation.

Plus d'info ? Une viste sur leur site.

Un petit proverbe ?

Vous devez nourrir votre enfant jusqu'à ce qu'il ait des dents, afin qu'il vous nourrisse quand vous aurez perdu les vôtres.

Vous désinscrire :-(

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

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 :-)

C'est quand qu'on sera où ?

- **Le 11 novembre:** journée portes ouvertes de Plaisir Di ... Vin, Château de & à Oudoumont, Verlaine.
- **Le 19 novembre:** L'épicier gourmand à Bassenge
- **Les 26 et 27 novembre**: Artisans du café à Verlaine, journées portes ouvertes
- **Le 27 novembre:** Binche Boissons à Buvrinnes, portes ouvertes

Venez nous y retrouver, nous serons heureux de vous y rencontrer.

Les recettes du mois

- **Cailles rôties au four, marinade au miel, épices tandoori et graines de nigelle** La recette ici

- **Purée de potimarron au mélange Berbéré** La recette ici
- **Pilpil® aux aubergines et pois chiches grillés, et grenade (Végétalien)** La recette 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 !