



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 3
Volumes 11
Novembre 2016

Artisans certifiés !

« Lors de l'octroi de la reconnaissance, la Commission Artisans tient compte

- des aspects essentiellement manuels et du caractère authentique de votre activité,
- de l'importance de votre travail manuel
- de votre savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation. »

La qualité de notre travail et de nos produits, notre engagement, notre respect du travail manuel,

des traditions, notre créativité et notre innovation, tout ça mis en valeur par un reconnaissance officielle de la qualité d'artisan par le SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie !

C'est sans aucun doute une des plus belles « récompenses » dont nous puissions rêver pour notre passion et la manière dont nous la vivons.

Et c'est aussi un engagement de notre part, envers vous, amis et amis, clientes et clients, de continuer à travailler (heu ... à nous amuser, plutôt) dans cet esprit « artisan » et de vous proposer des produits de qualité.

Epiquement vôtres,
Geneviève et Bernard



Des nouvelles, en vrac.

🍷 La « **Bombe 4F** », notre **Harissa**, mélange très, très, mais alors là, vraiment très « chaud » est au point. Pour les amateurs de piments ... Mindele s'abstenir ☺



🍷 Quelques nouveaux **points de vente**, à Ecaussines, Frameries, Liège, Hermalle-sous-Huy, Forchies-la-Marche, Erpent ...

🍷 En 2017, **Belgomarkt** nous propose d'animer des ateliers « découverte » chez eux, à Ixelles. Plus d'infos très vite.

🍷 Notre **mélange pour canard**, volailles et gibiers « **La Route de la Soie** », création de Geneviève, fait un tabac. A essayer d'urgence pour les repas de fête. Déglacage au jus d'orange, une tuerie !

La mal-bouffe perd du terrain !



Lors de nos contacts avec les clients, nous constatons de plus en plus que les gens en ont marre de la « mal-bouffe » et sont de plus en plus à la recherche de

nourriture saine, d'origine connue et rejettent en bloc l'industriel et se tournent vers les petits producteurs, retournent chez leur boucher, leur légumier, leur poissonnier. Enfin !!

Parce qu'en 2015, d'après des études crédibles, « *la Belgique était dans le top 10 des pays aux plus mauvaises habitudes alimentaires* ».

Boycottons les produits industriels, boycottons les produits venant des grosses multinationales de l'agro-alimentaire, qui n'ont pas plus d'estime pour nous que pour leurs rats de laboratoire.

Coluche disait « **Quand on pense qu'il suffirait que les gens n'achètent pas pour que ça ne se vende plus ! ...** »

Un petit proverbe ?

« Tous les blancs ont une montre, mais il n'y en a aucun qui a le temps. »

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 3 décembre**: portes ouvertes de « [Les Pieds dans l'Herbe](#) » à Frameries

🍷 **Le 4 décembre**: [Belgomarkt](#) à Bruxelles, « rencontres producteurs » de 14h à 18h

🍷 **Le 9 décembre**: Inauguration de « [Ca mijote chez le Traiteur Paulus](#) » à Erpent (Namur)

Venez nous y retrouver !

Les recettes du mois

🍷 **Fricassée de veau au cidre, pomme et champignons de saison** [La recette ici](#)

🍷 **Crozets carbonara gratinés au beaufort** [La recette ici](#)

🍷 **La Chorba algérienne** [La recette ici](#)



Les cours de cuisine de Mmmmh!



A offrir ou à s'offrir, sans hésitation.

Plus d'info ? [Une viste sur leur site](#).

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](#) !

