LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 4
Volume 5
Mai 2017

Un café citoyen à LLN

« Alterez Vous », un café citoyen à Louvain-La-Neuve. Brunch docu, ateliers éco-citoyens, goûters solidaires, concerts, spectacles et jams, tables de conversation, … plein d'autres choses à en dire.

Rencontrés par un bel hasard

En hybridant musique balkanique à l'énergie du rock, **KermesZ à l'Est** fait danser l'imagination et propose un répertoire qui déménage, festif à souhait, dans une mise en scène à l'humour décapant! C'est ici !

Arborez le triangle rouge !

Dans les camps de concentration, le triangle rouge était le signe cousu sur la veste des prisonniers politiques, celles et ceux qui se sont opposés à l'idéologie nazie. Aujourd'hui, le pin's Triangle Rouge est le symbole de la résistance aux idées d'extrême droite. Le porter, c'est participer au cordon sanitaire citoyen pour une société libre, démocratique et solidaire.

On l'écoute en boucle !

Imaginé et écrit par **Simon Raket**, à écouter, à savourer, à partager ! Merci Simon ! *(Et merci de mentionner l'auteur si vous partagez)*

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Le Comptoir Africain s'exporte

Le Comptoir Africain s'exporte !

Nous voici bientôt présents au Maroc, où nos produits vont être distribués par La Cabane Gourmande au marché central de Gueliz à Marrakech et aussi à Rabat , chez Grains de sel.

C'est un plaisir d'être présents dans ce pays de saveurs et de parfums, pays que nous connaissons bien et que nous aimons.

Quelques explications.

Le carvi ou cumin des prés (Carum carvi L.) est une plante herbacée bisannuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères), cultivée pour ses feuilles et surtout ses graines, utilisées pour leurs qualités aromatiques (comme condiment) et médicinales. C'est une plante proche du fenouil, de l'anis et de l'aneth.

Les feuilles tendres, fraîches, hachées, servent à aromatiser certains plats : salades, potages, tomates. Mais ce sont surtout les graines, plus aromatiques, qui sont utilisées, notamment pour parfumer les viandes : porc, gibier, oie… Elles s'emploient aussi dans les fromages (en particulier avec le munster), la charcuterie, la choucroute, le goulash, la harissa tunisienne, la harira (h'rira) ainsi que dans certaines pâtisseries et confiseries. Les graines de carvi sont parfois improprement baptisées cumin, alors qu'il s'agit de deux épices distinctes.

Le macis, également appelé « **fleur de muscade** », est l'épice obtenue à partir du tégument de la noix de muscade (l'arille plus précisément). C'est la fine couche entourant la noix de muscade. D'une belle couleur rouge quand il est frais, le macis devient orange en séchant.

Un petit proverbe ?

Si tu te tapes la tête contre une cruche et que ça sonne creux, n'en déduis pas forcément que c'est la cruche qui est vide ...

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 de saison manger, chaque mois.

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

Les recettes du mois

◊ **Curry de veau** La recette ici

◊ **Sauce d'épinards à la viande** La recette ici

◊ **Ménenath (Egypte)** La recette ici

C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Le 12 mai**: à la librairie « Les Yeux Gourmands » à 19h

◊ **Le 14 mai**: Portes Ouvertes d'été. Plaisir Di … Vin

◊ **Le 3 septembre**: La 6ième fête de la Tomate au Centre Technique Horticole, Chemin de Sibérie 4 à Gembloux, de 10h à 17h

◊ **Le 24 septembre**: Les jardins de Myrtille, portes ouvertes. La journée.

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

Venez marcher avec nous !

Et la marche des réparations, elle est passe près de chez vous? Pas mal de surprises programmées … Venez marcher!

Nos points de vente

Chaque mois, de nouveaux magasins décident 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