LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 4
Volume 8
Août 2017

La rentrée ...

Assez rigolé ! Au boulot !

Nous voici prêts à répondre à la demande croissante pour nos épices, poivres et mélanges.

Un atelier agrandi, revu, réorganisé et qui voit l'arrivée d'une nouvelle machine.

En effet, notre moulin ne suit plus la cadence, la demande de nos mélanges ayant fortement augmenté et donc, il lui fallait un collaborateur « musclé ».

Nous avons donc fait l'acquisition d'une concasseuse à marteaux.

Et le résultat en termes de granulosité des mélanges est excellent.

Vous allez adorer !

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Quelques nouveaux points de vente.

A Chièvres: **Ô Goût Maison**
Alain Dooms, Rue Saint Jean 31A, 7950 Chièvres Tél.:32 476 969612

A Woluwé: Sprl "**La saveur de l'instant**", Avenue Saint Pancrace,13—B-1950 Kraainem Tél.: 0485/977.362

A Ohain: **Bio Attitude**
Rue du Try Bara 35, 1380 Ohain
Tel : 02 653 60 02

Quelques mélanges à (re)découvrir

Mélanges du Comptoir Africain, bien sûr, hein !!

- « **gremolata** », fines herbes et citron: délicieux, sur une salade, des tomates, un sandwich, un sauté de veau
- **Sel du trappeur**: une pure merveille, salé/sucré et un peu relevé, parfait pour braiser des chicons ou sur du foie gras, par exemple
- **Mélange Berbéré**: un mélange éthiopien, fruité et relevé, qui se marie parfaitement avec patates douces, potirons, navets mais aussi boulettes de viande, poulet
- **Mélange tajine**: la réussite de vos tajines, vraiment !
- Le **Colombo**, un autre délice, curry antillais, à essayer sur des blancs de poulet avec du lait de coco
- La « **Route de la Soie** », une invention de Geneviève. Si vous voulez redécouvrir le magret de canard, la « Route de la Soie » est ce qu'il vous faut. Déglacé au jus d'orange ... Miam !

Où on reparle du prix de la vanille ...

Le prix de la vanille a été multiplié par 10 en trois à quatre ans. Regardez ici un reportage de la RTBF.

Un petit proverbe ?

Avoir une section « fumeurs » dans un restaurant, c'est comme avoir une section « pisseurs » dans une piscine !

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

Nous avons essayé de faire des hamburgers végétariens. Un vrai délice !

- **Pain hamburgers « maison »** La recette ici
- **Hamburgers de légumes** La recette ici
- **Curry de légumes** La recette ici

Ne pensez pas que j'ai "viré végétarien". Je ne reculerai jamais devant une bonne entrecôte. Mais je pense qu'il est bon de limiter la viande et que manger des légumes est sain et excellent. Donc, voilà ...

C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Les 26 et 27 août**: 4ème Edition du Brussels Tomatoes Festival, Ferme Nos Pilifs

◊ **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.

◊ **Le 30 septembre:** La Vieille Salme, Rue de la Grotte 5, 6690 Vielsalm

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

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