LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 4
Volume 9
Septembre 2017

Des news, en vrac

Le pot magique de Laurence
L'**Antiox**, un mélange « pour se faire du bien » … Du curcuma, du poivre noir pour que la péperine augmente et accélère les effets de la curcumine, du gingembre. Rien que du bon, donc ! Une suggestion de Laurence Fishbach, de la Boutique Amarante, à Virton. Merci Laurence ! Et son site à découvrir !

Les cadeaux de fin d'année
Nos coffrets sont le cadeau idéal (enfin, moi, je pense !)

- **Saveurs d'Afrique**: Mélange Berbéré (Ethiopie) , Piments "Oiseau" (Malawi) , Poivre long d'Afrique du Sud , Poivre blanc de Penja (Cameroun)
- **Saveurs de Madagascar**: Fleur de sel vanillée, Baies roses, Poivre sauvage noir Voatsy Perifery , Piments rouges Pili-Pili
- **Saveurs d'Inde**: Tikka Massala, Curcuma, Poivre noir de Malabar, Garam Massala
- **Saveurs du Maghreb**: Epices pour tajines, Ras El Hanout jaune, Epices pour couscous , Zaatar

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Quelques nouveaux points de vente.

A Waterloo: **Rhino**
Chaussée de Bruxelles 307b
1410 Waterloo
www.rhino.be
02 793 03 80

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

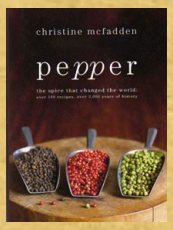
A Woluwé: Sprl "**La saveur de l'instant**",
Avenue Saint Pancrace,13—B-1950
Kraainem Tél.: 0485/977.362

En France: **SARL Ninou**
Allée des Hirondelles 15,
59890 Quesnoy Sur Deule

Et, très bientôt:

1120 Bruxelles: **La Ferme Nos Pilifs**
Trassersweg 347, 1120 Brussel
02 262 11 06
https://www.fermenospilifsshop.be

Un peu de (saine) lecture ?



LE POIVRE, L'EPICE QUI A CHANGE LE MONDE

Voici la référence actuelle en matière de poivres, le livre de chevet de tous les piperomanes, ces passionnés du poivre ! Tout ce qu'il faut savoir, par le détail, sur l'histoire du poivre, son commerce, son piquant, sa place dans la cuisine et sur les tables, les sources d'information, les organismes officiels comme la Bourse du Poivre à Cochin en Inde, des sites internet, etc., etc. Tout, tout, tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les poivres. Et aussi de très nombreuses recettes poivrées !

MCFADDEN Christine, Pepper, the spice that changed the world, Bath, Absolute Press, 2008, ISBN 978-1904573-609

Un petit proverbe ?

Celui qui fait semblant de ne rien voir n'est pas forcément aveugle.

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

- **Viande Soya** La recette ici
- **Jus de gingembre (Gnamakoudji)** La recette ici
- **Crevettes au lait de coco, "Coco crevettes"** La recette ici
  Et des chapatis, c'est ça: , des crèpes indiennes.
  Traditionnellement, il se confectionne à partir d'une pâte de farine de blé complète (atta) et.

  Après avoir bien pétri la pâte, on la laisse reposer entre 10 minutes et une demi-heure. On divise ensuite la boule de pâte en petits morceaux que l'on aplatit en disques très fins.

  La feuille est cuite très rapidement sur une plaque métallique (tawa). Quand des boursouflures se forment à la surface, on retourne la feuille.

C'est quand qu'on sera où ?

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

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

◊ **Le 14 octobre**: journée anniversaire à La Casemate à Theux

◊ **Le 28 octobre**: « Rencontre producteur » chez Belgomarkt à Bruxelles

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