LE COMPTOIR AFRICAIN

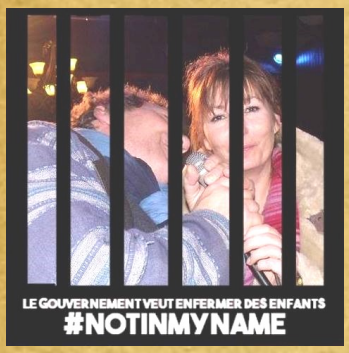
Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 5
Volume 9
Septembre 2018

ON N'ENFERME PAS LES ENFANTS !!!



Et même si d'aucuns diront que cette réflexion n'a pas sa place dans une lettre d'information à propos de poivres et d'épices, je tiens à vous faire savoir que nous sommes profondément indignés, Geneviève et moi, par le fait que notre démocratie en arrive à enfermer des enfants.

ON N'ENFERME PAS LES ENFANTS. JAMAIS !

Je ne vais pas développer le sujet plus avant dans ces lignes mais nous vous invitons à vous renseigner, à participer aux diverses manifestations organisées pour montrer au gouvernement la totale désapprobation et la profonde indignation des citoyens face à ces agissements et à nous rejoindre dans la lutte contre ce genre de pratiques qui, force est de le constater, se multiplient, dans divers domaines et qui commencent à profondément secouer les Belges.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Notre poivre de Kampot

Regardez ce clip vidéo sur « La Plantation », notre producteur de poivre au Cambodge. Et visitez leur site.

En vrac …

- C'est la période des pommes et nous vous proposons depuis plusieurs années déjà notre **mélange pour crumble**
- Nous avons rentré deux nouveaux sucres:
  - Le **Rapadura** du Costa Rica, un sucre de canne complet

  - Le **Muscovado** de l'île Maurice
    Un sucre de canne complet, non raffiné. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé.
- Nous avons créé le « **Toutampwâvron** » qui, comme son nom l'indique , se compose de sel, ail, oignon, poivre noir, sucre de canne, chili, origan, tomates séchées, paprika doux, niora, poivrons rouges séchés, poivrons verts séchés. Un super mélange, très polyvalent
- Et oui, ils l'ont fait !! Dans un de ces moments de délire, nous avons mis au point « **Le Sel à Frites** » !! ☺☺ Et bien vous savez quoi ? C'est vachement bon, ce truc !

- Le Comptoir Africain (déjà présent à Hong Kong) va bientôt exporter en … On vous en dit plus dans quelques temps.

Mon grand-père jardinait comme ça

Chez Larousse, Vie quotidienne

Mais sûrement aussi chez « Les Yeux Gourmands », Tél. 02 642 97 05 , Avenue Jean Volders 64, 1060 Saint-Gilles

La citation du mois

« Entre une mauvaise cuisinière et une empoisonneuse, il n'y a qu'une différence d'intention »
Pierre Desproges, « Fonds de tiroir »

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

- **Assida ma moulah (Soudan)**
  La recette ici

- **Muhammara, dip aux poivrons rouges (Syrie)** La recette ici
- **Bolanis aux poireaux (Afghanistan)**
  La recette ici

- **Mbatata (Malawi)** La recette ici

Et toujours plus de recettes sur notre site, ainsi que les vôtres , si vous souhaitez nous envoyer vos recettes préférées.

C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Les 5, 6 et 7 octobre**, Les Jardins d'Aywiers, Abbaye d'Aywiers , Lasnes

◊ **Le 14 octobre**, présentation au « Le Grenier Folies » à Maubeuge (France)

◊ **Le 21 octobre,** à « La Ferme Nos Pilifs ».

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

Vous souhaitez proposer nos produits ?

Chaque mois, de nouveaux magasins décident de proposer nos produits à leurs clients. 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 !

Vous désinscrire :-(

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

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be