

Geneviève Lanoy et Bernard André, c'est un couple d'amoureux qui se regardent dans les yeux en se passant le sel. Leur passion a donné naissance à Comptoir Africain, un choix dingue d'épices de qualité dans un contexte de commerce équitable. Discussion à bâtons (de cannelle) rompus autour d'un berbéré.

Rencontre **Marjorie Elich** | Photos **Laetizia Bazzoni**

Rencontre autour d'une cause

« Tout est parti d'une pétition que Geneviève a postée sur Facebook pour sauver la grande barrière de corail. Quand j'ai vu son regard, je suis tombé sous le charme et l'ai invitée à un concert. Après quelques jours, j'ai cuisiné pour elle et une amie commune et nous ne nous sommes plus jamais quittés. Depuis deux ans, nous travaillons ensemble à temps plein. Nous avons même dû engager deux personnes pour permettre à Comptoir Africain de se développer. En cas de grosses commandes, la fille de Geneviève vient agrandir l'équipe. »

Pas de plan marketing

« Geneviève était formatrice, très sédentaire et plutôt branchée Asie, grâce à sa famille. Moi, j'ai voyagé et habité près de vingt ans en Afrique, j'y ai même travaillé, pour de grosses sociétés de télécommunication. En revenant de Madagascar, j'ai trouvé que les prix de la vanille étaient dingues. Je me suis dit : 'Ils sont fous, c'est de la vanille à main armée !' Notre credo, c'est un autre commerce, un autre monde. Nous avons donc appelé une copine qui avait une plantation à Madagascar et avec qui nous avons commencé à travailler. Nous avons importé de la vanille, du poivre sauvage, du poivre noir, des baies roses, du piment-oiseau et de la fleur de sel à la vanille. Nous avons commencé avec un site et une petite boutique en ligne, nous livrions par transporteur. Au départ, notre volonté était vraiment de rapporter de chouettes produits pour les amis et de contrer les gros traders qui s'en mettaient plein les poches et nous révoltaient. En 2012, le salon Terroir en fête à Chimay mettait Madagascar à l'honneur et nous étions invités à participer ! Nous n'avions



SUR LA ROUTE des épices... ET DE L'AMOUR

que quelques produits à l'époque et il nous fallait remplir tout un stand. Une malgache, Lala Njava (NDLR : présidente de l'ASBL Dames d'Amour qui œuvre pour les femmes et enfants précarisés de Madagascar), chez qui j'avais acheté un bracelet, a été notre providence : elle nous a aidés en nous fournissant des chapeaux, des tissus. Nous ne nous connaissons pas mais elle nous a fait confiance et nous a laissés partir avec toute sa marchandise avec

cette seule phrase : 'L'avenir me dira si je me suis trompée.' À partir de là, nous avons vraiment cartonné ! Suite à ce salon, un premier magasin a demandé à vendre nos épices. Puis un deuxième. Nous avons retiré la vente en ligne pour ne pas les concurrencer et tout a décollé. Des initiés nous demandaient des épices bien spécifiques et nous les rajoutions au fur et à mesure à notre catalogue. Cela a fait boule de neige. Au début,



nous prospections auprès des magasins et maintenant, ce sont eux qui nous appellent et ça, c'est vraiment très chouette ! Il n'y a jamais eu de plan marketing. Tout s'est fait à l'instinct, comme on en avait envie, par amour des produits et avec la volonté de faire les choses éthiquement. Nous sommes un peu surpris par tant de succès car, au début, nous n'avions même pas l'idée d'en faire un réel commerce. Désormais, nous sommes reconnus par des gastronomes renommés et nous sommes vendus dans les meilleures maisons. »

Plus de 170 variétés

« En plus des épices que nous importons telles quelles et qui sont réparties en catégories (les poivres et faux poivres, les sels, la vanille, les currys, les piments, les condiments...), nous réalisons nos propres mélanges, existants ou inventés. Cela peut venir d'une demande spéciale comme cette cliente qui voulait quelque chose pour remplacer les cubes de bouillon ou l'envie de reproduire de mémoire une saveur goûtée ailleurs, au restaurant asiatique par exemple. Comme nous hébergeons régulièrement des migrants, principalement éthiopiens, nous avons voulu leur faire plaisir en recréant le berbéré, un mélange bien piquant et très recherché. Nous en envoyons régulièrement des stocks au parc Maximilien (NDLR: le parc qui accueille les migrants et est géré par une plateforme citoyenne). Les épices permettent de passer pour un génie en cuisine, à peu de frais ! Mon préféré du moment est le chimichurri, un mélange argentin à base de sauge, de coriandre, de persil et d'origan, une tuerie sur la viande, le poisson ou même des légumes grillés. Une des épices les plus étonnantes est le Voatsy, un poivre sauvage de Madagascar, qui a un parfum extraordinaire. Mais aussi le poivre de Timut, au Népal, qui présente des arômes naturels de pamplemousse, c'est une tuerie. La plus chère reste le safran : il faut environ 80 000 pistils de crocus pour en obtenir 1 kg. »

Un autre commerce, un autre monde

« Notre démarche a été de griller les intermédiaires qui font que les gens vivent mal de leur travail. Nous nous adressons directement aux petits producteurs, qui travaillent dans le respect de leurs terres. Nous ne chipotons pas sur les prix et payons aux gens un salaire juste. Nous avons de très bonnes relations avec nos fournisseurs et ils nous gâtent beaucoup. Ils sont toujours très honnêtes avec



L'ÉCHELLE DE SCOVILLE

L'échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments inventée en 1912 par le pharmacologue américain Wilbur Scoville. Pour établir son classement, Scoville préparait une solution de piment frais entier réduit en purée mélangée avec de l'eau sucrée. Cette solution était généralement testée par cinq personnes et tant que la sensation de brûlure du piment subsistait, il en augmentait la dilution. Son échelle va de 0 (le poivron) à 16 000 000 000 (la résinifératoxine), en passant, par exemple, par la bombe d'autodéfense (qui s'évalue entre 2 000 000 et 5 300 000).

comptoir africain.net

Le site comptoir africain.net indique bien sûr les nombreux points de vente où trouver les épices mais regorge également d'infos sur leur provenance et leur utilisation.

La toute bonne idée, c'est le moteur de recherche à l'envers. Tapez l'épice que vous voulez cuisiner et vous trouverez plusieurs recettes qui lui correspondent !

nous, si, par exemple, la production n'est pas terrible, ils nous le disent. On peut compter sur eux. Nous avons également un réseau de connaissances et d'amis qui peuvent nous aider sur place, s'il y a un souci. Nous ne travaillons que sur récoltes, environ tous les six mois, ce qui assure un produit toujours frais, de qualité et puissant en goût. Notre force est l'intégrité du produit et de notre démarche. De plus, nous travaillons avec certaines plantations qui ont une démarche sociale comme par exemple à Kampot, au Cambodge, où des vélos sont offerts aux enfants pour les aider à aller à l'école et les instituteurs payés par leurs soins. »

Ratatouille façon chakchouka et œufs pochés

**4 personnes | 10 min
+ 45 min de cuisson**

1 aubergine, en dés • 2 carottes, en dés • 1 poivron rouge, en dés • 1 oignon, haché • 3 gousses d'ail, hachées • 1 boîte de tomates en dés, égouttées • 2 c à s de concentré de tomates • 3 c à s de paprika doux • 1 c à s de cumin moulu • 4 œufs • sel, poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C. Dans un grand bol, versez tous les ingrédients de la ratatouille et mélangez. Versez le tout dans une cocotte allant au four, couvrez et faites cuire, 40 min, à four chaud. Remuez régulièrement.

2 Sortez le plat du four et répartissez la ratatouille dans 4 ramequins. Cassez un œuf dans chacun d'eux, salez et poivrez. Faites cuire, 5 à 8 min, ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits, mais encore coulants.

3 Servez immédiatement avec des crostini bien chauds.