LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 6
Volume 12
La 64ème
Décembre 2019

Décembre !

Déjà ? On ne l'a de nouveau pas vue passer, cette année !
Il faut dire, et nous l'avouons sans problème, nous ne travaillons pas, nous nous amusons.
Nous prenons un réel plaisir à imaginer de nouveaux mélanges, à découvrir de nouvelles épices, pour vous, à vous présenter nos produits.
Nous savourons chaque moment de notre vie et ce, en bonne partie grâce à votre enthousiasme pour nos produits. Merci !

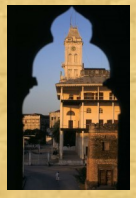
Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

Un peu de saine lecture …

José Bové et Gilles Luneau
Une poignée de multinationales aux pouvoirs tentaculaires ont mis la main sur tous les échelons du système agroalimentaire mondial. Au-delà de notre sécurité alimentaire, leur recherche du profit à court terme menace l'avenir de notre planète. De la graine plantée en terre à la grande distribution, des OGM à la sélection génétique animale, du négoce à la transformation, rien ne leur échappe. Les ressources s'épuisent, les inégalités se creusent, le paysan est dépossédé de son métier, le consommateur berné. Dans cet ouvrage clair et documenté, José Bové et Gilles Luneau proposent des solutions concrètes face à la superpuissance industrielle mondialisée pour que le citoyen-consommateur se réapproprie ce qu'il mange. A lire !

Magique Zanzibar !

Nous sommes dans l'hémisphère Sud. L'archipel est à 40 km des côtes de l'Afrique, dans l'océan Indien, au large d'un pays dont il fait désormais partie et qui lui doit la moitié de son nom. Car le vaste Tanganyika n'est devenu la Tanzanie qu'en s'alliant, en 1964, avec les îles de Zanzibar : Tanganyika plus Zanzibar égal Tanzanie ! Dans l'usage courant, par la grâce d'une synecdoque abusive, l'île principale de l'archipel, Unguja, porte seule le beau nom de Zanzibar.
A Zanzibar City, la capitale, la vieille ville s'appelle Stone Town. Pour son histoire, ses maisons et ses palais, elle est classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Dans les ruelles étroites, vélos, scooters et charrettes à bras chargées à mort bousculent un peu les passants. Les maisons, même ordinaires, sont gardées par des portes richement décorées, de style arabe ou indien, selon les époques. Au marché, la halle aux poissons est couverte, mais les marchands de légumes ou de pain s'installent en plein air. Connue pour sa production d'épices, l'île abonde aussi de plantations de fruits et de terres maraîchères. La réforme agraire des années 1960, d'inspiration communiste, a offert à chaque famille quelques arpents de terres arables. C'est de cette histoire que viennent les producteurs qui disposent citrons jaunes, piments rouges et bananes vertes sur le sol, créant ainsi des tableaux de couleurs stupéfiants. Il faut déambuler dans la ville pour rejoindre l'ancien marché aux esclaves qui jouxte l'église anglicane. Un mémorial et un petit musée témoignent de l'histoire de la traite des Noirs par les marchands omanais. Lorsque l'on s'approche du port, les boutiques de souvenirs se multiplient. C'est dans ce quartier qu'est né Farrokh Bulsara en 1946, avant de s'envoler pour l'Angleterre où il devint Freddie Mercury … Le saviez-vous ? ☺



Deux spectacles à voir !

Eric Boschman

Eric est drôle, très drôle, mais pas que. Sommelier reconnu, il vous entrainera dans le monde du vin ou de la bière, et vous en apprendra beaucoup. Eric est aussi quelqu'un de profond, et de profondément humain et ses spectacles contiennent des perles d'humanisme.
Et en plus, vous en connaissez beaucoup, des spectacles pendant lesquels on vous offre à boire ?
L'agenda des spectacles …

Les recettes du mois.

Trois recettes issues du blog de Myrian Baya, https://www.lacuisinecestsimple.com
Une mine de recettes à se pourlécher !

- **Simple comme une socca à l'agneau haché, houmous, feta et grenade** La recette ici
- **Simple comme des rigatoni aux amandes et au piment** La recette ici
- **Simple comme le foul à la crème de sésame d'Acadia** La recette ici

A visiter !

Imaginé, conçu, créé, alimenté par des passionnés de cuisine, indépendants, curieux, libres.

ÇA NOUS GOÛTE

Des endroits (restos, brasseries) à découvrir, des recettes, de l'info et tout et tout, et tout.

Visitez-le, ça vaut vraiment la peine. https://canousgoute.be

La Cuisine, c'est simple …

Cuisiner est beaucoup plus simple que vous ne l'imaginez surtout si vous le faites avec un seul et unique objectif: faire plaisir. Le blog de Myriam Baya. Un recueil de merveilles.

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 :-)

Vous désinscrire :-(

Ce serait dommage mais c'est possible … ici.

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

Find us on Facebook