Direct Actu | Direct Sport

15:13 La mésaventure de 15 Espagnols en Belgique pour le nouvel an
14:44 Recours fédéral contre l'interdiction flamande des feux d'artifice
14:10 Le Liban a reçu une demande d'arrestation d'Interpol pour Ghosn
14:06 Un juge belge suspend la remise à Madrid de Carles Puigdemont
14:06 Un conducteur alcoolisé prend la N5 à contresens à Couvin
13:28 Un cheval meurt effrayé par les feux d'artifice à Redu (Libin)
13:10 Une femme et ses filles soupçonnées d'avoir causé l'incendie du zoo de Krefeld
12:32 Les émeutiers à Droixhe risquent jusqu'à 10 ans de prison (vidéo)
12:26 Les Belges ont signalé plus de 300 OVNI en 2019!
12:05 Un seul nourrisson dans la boîte à bébés à Anvers en 2019
11:45 Gino Russo publie une vidéo d'anciennes images de Mélissa
11:41 12 blessés dans l'effondrement d'une usine en feu en Inde
11:25 Un contrôleur de train dérape: «On n'est pas à Kinshasa»
10:56 Début des soldes d'hiver ce

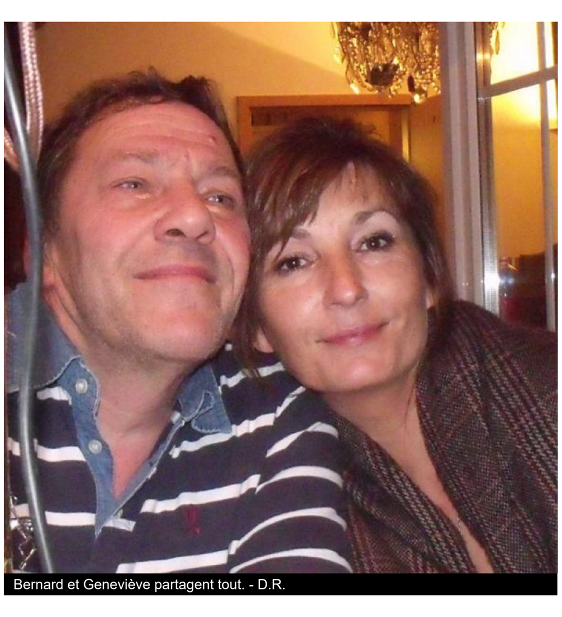
PAR MARTINE PAUWELS | L'ACTU DU CENTRE | PUBLIÉ LE 2/01/2020 À 14:30

Le duo le plus «spicy» de Belgique habite Peissant

Bernard et Geneviève vous ouvre les portes de l'univers fabuleux des épices. - D.R.

Lecture ZEN

Geneviève Lanoy et Bernard André, 55 et 61 ans, ont sillonné l'Afrique et les cinq continents, avant de se lancer dans une entreprise peu commune : ouvrir un authentique comptoir d'épices à partir de chez eux, à Peissant (entité d'Estinnes). Grâce à un réseau direct établi avec des petits producteurs du monde entier (rémunérés de façon équitable), le couple s'approvisionne auprès des vrais connaisseurs. « Et comme il n'y a pas d'intermédiaires, nous pouvons à notre tour vendre des épices de très haute qualité à un prix abordable ».

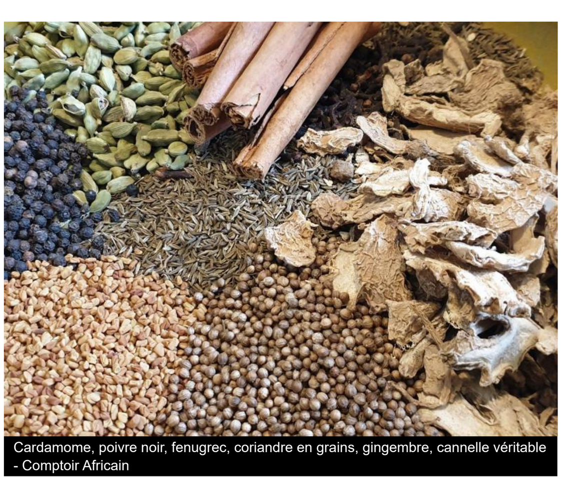


Bernard et Geneviève partagent tout. - D.R.

Ils adorent voyager mais préservent jalousement leur intimité boisée à Peissant. En 2012, Geneviève et Bernard ont ouvert leur « Comptoir Africain ». L'atelier de transformation est installé chez eux, mais ils ne pratiquent aucune vente directe. « Nous travaillons avec des restaurateurs, épiciers, artisans de bouche, comptoirs de boissons… Nous vendons nos épices sous forme d'assortiments, en coffrets. Nous mettons également au point des mélanges inédits en fonction des produits que l'on nous demande de sublimer ». Sans épices, la cuisine (la grande et celle de tous les jours) serait proprement insipide. « Rien qu'avec un très bon poivre, on peut réussir des merveilles » assure Geneviève. « En fait, nous sommes d'abord des adeptes de la simplicité ».

Mélange berbère. - C. A.

« Lorsque nous voyageons, nous adorons goûter à la vraie cuisine locale », raconte Bernard. Qui voue un amour immodéré à l'Afrique et à Madagascar. De retour en Belgique, ce dernier veut un jour se procurer de la vanille en provenance de son île bien-aimée. « J'ai payé une fortune pour des bâtonnets secs et sans saveur. Une véritable arnaque. Avec Geneviève, nous avons alors eu l'idée d'importer directement les gousses depuis un lieu de production que nous connaissions. Celui géré par une dame spécialisée dans la culture d'arbustes à baies roses et de vanille de Madagascar. Nous avions vu comment elle travaillait. La vanille est en fait une variété d'orchidée que l'on cultive comme une vigne. Originaire du Mexique, cette liane est naturellement fertilisée par une abeille d'espèce endémique. Mais cette abeille est absente de Madagascar. Du coup, la pollinisation s'y fait à la main, fleur après fleur. Ce qui explique le coût d'une telle merveille. Hélas, plus les intermédiaires (plus ou moins honnêtes se multiplient) et plus les prix gonflent de manière scandaleuse ».



Cardamome, poivre noir, fenugrec, coriandre en grains, gingembre, cannelle véritable - Comptoir Africain

Petit à petit, le couple étoffe sa gamme d'épices. Et en 2012, le duo décide d'inaugurer son « Comptoir Africain » à Peissant.

Poivre sauvage, baies roses, pili-pili, coriandre, curry, safran d'Iran, cardamome, gingembre, cannelle, cumin, girofle, piments… Des trésors venus des quatre coins du monde, dont la forme, les parfums et les couleurs sont un véritable régal pour les sens. Les condiments arrivent à Peissant sous leur forme brute, quelques jours après leur récolte. Dans leur atelier Geneviève et Bernard manient moulin à pierre et concasseuse. « Mais nous n'allons jamais jusqu'à réduire les épices en poudre fine. Nous souhaitons que le client puisse les découvrir sous une forme qui reste identifiable. Nous vendons d'ailleurs un petit moulin adaptable sur les récipients, qui permet au client de moudre plus finement, au fur et à mesure, en fonction de ses besoins ».

Le rythme de production est soutenu. À tel point que le couple a engagé deux personnes à temps partiel. Pas de place pour stocker. Du coup, les grossistes sont toujours assurés d'avoir des épices fraîches. Mais c'est un sacré boulot ! « Aussitôt préparés, nos colis sont envoyés. Les quantités sont modestes. Nous nous adaptons très souplement à la demande. Mais il nous arrive d'effectuer des envois très conséquents. Récemment, c'est 1200 kilos d'épices qui ont été envoyés aux USA ». Si vous passez par Los Angeles, faite une tour chez « Monsieur Marcel », l'épicerie fine la plus célèbre de la ville. Vous y reconnaîtrez des condiments venus en droite ligne de Peissant. « Nous pourrions étendre nos activités. Mais préférons préserver notre qualité de vie et une certaine philosophie de travail ». À eux deux, Geneviève et Bernard ont cinq grands enfants. Il n'est pas exclu que l'un deux reprenne le commerce. « L'un est à Paris, l'autre à Hong Hong, l'autre a séjourné aux USA… À chaque fois, ils se font volontiers nos ambassadeurs épicés à l'étranger ».

MARTINE PAUWELS

MERCREDI, JANVIER 1, 2020 - 18:00

Mélange cajun pour les poulets fermiers de Vellereille

Le Comptoir Africain approvisionne en épices plus de 200 points de vente dans toute la Belgique et envoie également ses conditionnements dans des épiceries fines basées aux USA, en Amérique du Sud, à Hong-Hong ou à Paris.

« Mais nous adorons également collaborer à des projets très proches de chez nous » précise le couple. « Récemment, la Ferme du Goupil, à Vellereille-le-Sec nous a demandé une proposition d'épices pour une box de Noël 100 % terroir. Un colis composé d'une volaille et de beurre fermiers, de jus de fruits et de légumes de la ferme Legat à Estinnes. Nous leur avons proposé un mélange cajun ainsi que notre « sel du trappeur ». Celui-ci se compose de sel, d'ail, d'oignon, de poivre noir, de coriandre et de sucre d'érable. Avec le poulet et les chicons caramélisés, c'est une véritable tuerie. Franchement, avec le bon mélange d'épices, vous passerez pour un génie à peu de frais ».

On peut trouver les coffrets à épices du Comptoir Africain à Péronnes chez « Drink Expériences », chez Coprosain à Mons, chez Binche Boissons… Mais aussi en passant commande via le site internet www.comptoirafricain.be. Vous y découvrirez un choix impressionnant de plus de 180 variétés, mais aussi des recettes, des idées nouvelles… Voyage et émerveillement garantis, à portée de clic.

Le coffret à épices est aussi une excellente idée de cadeau. Apprécié parce qu'utile. Hé oui, c'est tous les jours qu'on fait à manger ! En l'offrant, vous pourrez raconter l'histoire de ces produits venus de loin, parfois utilisés à de toutes autres fins que pour la cuisine. Comme la maniguette, par exemple. En Afrique, ce faux poivre (qui est en fait une plante de la famille du gingembre), s'utilise comme aphrodisiaque ou comme remède contre le rhume. « Une de nos amies va directement le chercher sur un marché en Côte-d'Ivoire », précise Bernard. À chaque épice, ses vertus, sa région, sa légende, ses couleurs, son parfum… Des histoires sans fin.

M.PW.

MERCREDI, JANVIER 1, 2020 - 18:00

Le sel à frites de Bernard ou celui du pirate?

Les baies roses proposées par Comptoir Africain sont rebondies et d'une couleur appétissante. Glissées dans un verre de gin, elles dégagent une saveur délicate, légèrement poivrée… Une association conseillée par les producteurs du Gin de Binche, notamment. Le poivre sauvage voasty Périféry est l'un des meilleurs du monde. Mais il y a aussi les mélanges spéciaux créés à Peissant.

Comme le « Sel à Frites » mis au point par Bernard : seulement 20 % de sel et le reste des épices choisies fait le reste, en pimentant le croustillant de la frite. Citons également le sel pirate, le sel fou, le sel du boucanier, le sel bleu de Perse… et même, la fleur de sel vanillée (magnifique !).

Bref, des sels, il y en a 21 différents. La famille des poivres est tout aussi volubile. Celle des piments est plus restreinte (cayenne, paprika, niora…). Un chapitre spécial regroupe les graines, baies, fruits et racines (macis de muscade, moutarde blonde, nigelle, vigne rouge, genévrier, badiane…). N'oublions pas les herbes et condiments (fenouil, origan, romarin…). « Nos épices viennent de loin, mais aussi de France et d'Europe ». Enfin, il y a ces mélanges dédicacés que l'on peut employer tels quels dans des plats cuisinés. Mélanges pour spéculoos, pain d'épices, couscous, grillades, rhum arrangé, vin chaud, antillais pour salades, curry à l'ancienne, garam massala…

N'oublions pas, enfin, les coffrets thématiques : « Le Spécial Belgique » a remporté un vif succès. Il se compose d'un sel à frites, d'un court-bouillon, d'un mélange pour speculoos et d'un pour carbonnades.

Avec l'essor de la cuisine végétarienne et vegan, les épices ont plus que jamais leur importance. Le duo spicy de Peissant précise que ses produits sont purs à 100 %. Pas le moindre additif, colorant ou exhausteur de goût. « Et si nous le pouvons, nous travaillons avec des producteurs bio ».

Sur leur site et leur page facebook, vous trouverez en outre une foule de recettes plus appétissantes les unes que les autres. Certaines livrées par de grands chefs ou par de célèbres chroniqueurs culinaires, tous séduits par le travail remarquable de Geneviève Lanoy et Bernard André.

Infos, contacts et commandes : par email à info@comptoirafricain.be – Par téléphone : GSM : +32 493 18 18 08 ou VoIP : +32 2 888 52 68 – Sur Skype : comptoirafricain – Sur linnkedin.com/pub/comptoir-africain/59/91a/557/ – Via facebook : http://www.facebook.com/comptoirafricain. Vous pouvez également suivre l'actualité du Comptoir Africain sur Twitter, @LeComptoirAfri

M.PW.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) : Estinnes (Hainaut) | Peissant (c.f. Estinnes)

0 commentaires Trier par Les plus anciens

Ajouter un commentaire...

plugin Commentaires Facebook

Aussi en L'ACTU DU CENTRE

Quelques pétards et adieu la bulle à verre à Braine-Le-Comte

10 ans de prison pour un vol avec violence à Soignies

Le duo le plus «spicy» de Belgique habite Peissant

Céleste est le premier bébé louviérois de l'année 2020

Elle avait été violée à Carnières: toujours pas de suspect!

Une famille a tout perdu à la veille du réveillon à Leval

Braine-le-Comte: l'ADL ambitieuse pour 2020-2026

Bracquegnies: « Le réveillon ne sera plus jamais gai»

Les nécros de notre région +
La météo avec l'IRM +
Les jeux +
Nouveau La Nouvelle Gazette SPORTS
Le trafic aujourd'hui +
L'horoscope +
A la télé ce soir +
Trouver un emploi +
Trouver une maison +
Nouveau ! + de lifestyle ici
ALERTEZ-NOUS
MES INFOS LOCALES Tapez le nom de votre commune

Interview

POLITIQUE Frédéric Daerden: «Chacun peut être père Noël pour les autres»

PEOPLE Franck Dubosc: «Je n'ai pas réussi à être assez sage»

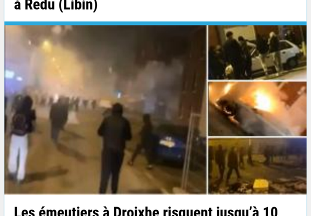
POLITIQUE «Le terrorisme structuré, on le maîtrise désormais»

Incontournables
1 Jean n'a plus accès à sa maison à cause d'un garage à St-Georges
2 Une mineure escroquée par un commercial de Hello Fresh
3 Voici comment la police nourrit ses prisonniers
4 Tournai : le feu d'artifice du nouvel an avec 20 minutes de retard (+ vidéo)
5 Émeutes à Droixhe: 10 policiers blessés!

FAITS DIVERS

Un conducteur alcoolisé prend la N5 à contresens à Couvin

Un cheval meurt effrayé par les feux d'artifice à Redu (Libin)


Les émeutiers à Droixhe risquent jusqu'à 10 ans de prison (vidéo)

© Rossel & Cie - 2014
Protection de la vie privée - Annonceurs - Contact - Politique de cookies - Conditions générales d'utilisation - Conditions générales de vente