LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 8
Volume 6
La 82ème
Juin 2021

Au Pays basque, une chambre d'agriculture alternative fait vaciller le modèle productiviste et polluant

Protéger la biodiversité, améliorer le sort des petits paysans, développer l'économie locale, intégrer écologistes et consommateurs dans ses instances : le beau bilan de la seule chambre d'agriculture alternative de France, au Pays basque.

« Quand il n'y a plus qu'une ferme dans un village, il n'y a plus de vie rurale », assène Iker Elosegi, coordinateur de la chambre d'agriculture alternative du Pays basque. Ça ne risque pas d'arriver dans cette région qui connaît une vie rurale encore très dynamique, en partie grâce à l'existence d'une chambre d'agriculture un peu spéciale. Et bien sûr, Leire et Panpi, qui produisent le délicieux piment d'Espelette que nous vous proposons, sont activement impliqués dans cette chambre d'agriculture alternative.

Quand on vous dit que nous sommes fiers de producteurs avec lesquels nous travaillons!

Pour en savoir plus, c'est par ici.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

De la bonne et saine lecture

TCHAK! Tchak ! – La revue paysanne et citoyenne qui tranche

MÉDOR Journalisme belge d'investigation. Indépendant. Inclusif. Participatif

POUR pour écrire la liberté ! coopérative d'édition créée le 31 janvier 2017 et qui a pour objectif de contribuer à l'édification d'une société démocratique, libre, juste, solidaire et durable

Reporterre le quotidien de l'écologie Journal indépendant, sans publicité, sans actionnaire, en accès libre, financé par les dons de ses lecteurs.

Il y a 35 ans...

Reviens, Michel. Ils sont devenus fous !

Nous entamons notre 10ième année !

C'était en juin 2012 ...
Nous avons piqué une colère en voyant la (petite) taille, la (très discutable) qualité et le prix (du genre « épicerie-à-main-armée ») de deux bâtons tout secs de vanille dans un magasin.
Nous nous entendez d'ici gueuler « Mais **biiiip** de **biiiip**, on se fout de la **biiiip** du monde, ici !?!?!? »
Et donc, un coup de fil à Madagascar, à une amie de mon ancienne assistante là-bas, amie qui a une plantation équitable. Et nous voilà partis, avec sept produits de Mada à vous proposer.

Depuis, il s'en est passé, des choses.
9 ans, 270 produits et 180 points de vente plus tard ...
Grâce à vous, à votre enthousiasme pour nos produits, à votre professionnalisme, à votre énergie, à votre fidélité.
Grâce à notre équipe, passionnée, dynamique, professionnelle. Merci Laura et Laura, merci Lauranne, merci Jordan, merci Mara.
Grâce à nos producteurs qui nous offrent des produits d'une qualité parfaite.
Grâce à Manamoureuse Geneviève, sans qui rien de tout ça n'aurait été possible.
A toutes et à tous, un immense **Merciiiiiii** !

La cuisine arménienne

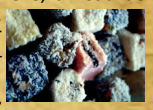
La cuisine arménienne se compose de deux « cultures » liées à la répartition géographique du peuple arménien. Il ne s'agit pas seulement de la cuisine arménienne de l'actuelle république d'Arménie, en ex Union soviétique mais aussi celle de Turquie principalement, représentée aujourd'hui en Turquie mais aussi surtout dans la diaspora arménienne en Europe, États-Unis et Moyen-Orient à la suite du génocide de 1915-1917. Les deux cultures étant relativement différentes, leur cuisine l'est tout autant mais avec des fondamentaux communs, communs d'ailleurs avec tous les pays du bassin méditerranéen.
En plus d'avoir été influencée tout au long de son histoire par ses pays voisins (Grèce, Moyen-Orient, Balkans, Iran ou Turquie), l'Arménie leur a également grandement rendu la pareille. Aussi, on trouvera un grand nombre de plats communs à la gastronomie libanaise, grecque, turque ou arménienne.

Le repas typique arménien se déroule autour d'une table sur laquelle sont présentés tous les plats simultanément — entrées et plats principaux. Les boissons (vodka, vin, *tahn*, jus de fruits et eau) sont également regroupées près des plats. Le sens de l'accueil arménien obligeant l'hôte à offrir à son invité « plus que ce qu'il possède », la table idéale est celle sur laquelle il semble y avoir une profusion de victuailles.

Entrées
En Arménie, il est plus commun de commencer avec une soupe de madzoun (similaire au yaourt) ou de poulet, ou les deux avec l'exemple du kefta au madzoun, en hiver et du fromage ou des salades diverses en été. Quoi qu'il en soit, tous les plats sont systématiquement aromatisés avec des herbes.

Plats
L'Arménie actuelle connaît une cuisine principalement à base de poissons et de brochettes de viande, appelées khorovadz. Le poisson est le plus souvent grillé et servi avec des légumes ou du riz. Les brochettes sont surtout à base de porc, héritage de l'ère soviétique, mais aussi de poulet, d'agneau ou de bœuf — haché ou entier — et accompagnées de riz ou de frites. Le khorovadz est aussi bien servi dans les restaurants que dans les snacks. Par ailleurs, la spécialité nationale est le khach, sorte de potée de pieds de bœuf bouillis et assaisonnés au service. Ce plat de la région de Shirak n'est consommé qu'en hiver en Arménie (alors qu'il l'est toute l'année en Géorgie). Le khashlama est une soupe de pommes de terre et de bœuf. Le ghapama est un ragoût de citrouille, souvent élaboré au cours de la saison des fêtes.

Desserts
A base de fruits secs, de semoule, de blé ou de riz, imbibés de miel ou de sirop, aromatisés à la cannelle, à l'eau de fleur d'oranger ou encore d'eau de rose, les desserts arméniens sont à rapprocher des desserts orientaux, grecs et méditerranéens en général. On retrouve le halva à la semoule, les célèbres baklavas, kadayifs, sari bourmas, loukoums, maamouls, etc. Cependant, en tant qu'ancienne république socialiste soviétique, certains desserts russes comme le Napoléon, l'équivalent du mille-feuille français, ont aussi leur place dans la cuisine arménienne.



Boissons
Comme dans maintes ex-républiques soviétiques, la vodka est la boisson favorite en Arménie mais est lentement détrônée — chez les plus jeunes générations notamment — par la bière et le vin. Depuis l'indépendance, le pays possède plusieurs brasseries et les bières nationales connaissent un certain succès tant dans le pays qu'à l'export. Les vignobles, quant à eux, existaient déjà sous l'ère soviétique mais étaient plutôt destinés aux vins doux, Moscou ayant alors décrété que les vins plus secs seraient fabriqués dans la Géorgie voisine ; le « cognac arménien » (du brandy) était également réputé dans toute l'URSS. Depuis 1991, les vignerons arméniens se sont reconvertis et la qualité s'améliore un peu plus chaque année.

Le tan, boisson d'origine persane, est également très populaire. Il se boit souvent pendant le repas et est apprécié dans les fast foods et accompagne souvent le lahmajoun. Le tan est fait à base de yaourt liquéfié à l'eau puis salé.

Quelques fruits et légumes du mois.

Cette belle présentation nous vient de https://larecette.net/calendrier/

Les recettes du mois. Arméniennes, bien sûr !

- **Sou-Beurek** La recette ici

- **Lahmajoun (petite pizza arménienne à la viande)** La recette ici

- **Kadaifs aux amandes, noix et pistaches** La recette ici **(Aie, aie, aie ...)**

La cuisine arménienne (suite)

Vous désinscrire ☹

Ce serait dommage mais c'est possible ... en cliquant ici. Je ne serai pas fâché, je serai juste triste, très très triste ...