



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...



## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 13  
Volume 1  
La 116<sup>ème</sup>  
Février 2025

Chers amis du Comptoir Africain,

Ce début d'année est marqué par une grande émotion pour nous tous. Comme vous le savez peut-être, Bernard, cofondateur du Comptoir Africain et mon mari, nous

a quittés pour un dernier très grand voyage.

Son engagement, sa passion et sa vision restent plus que jamais au cœur de notre mission.



Aujourd'hui, notre équipe dévouée et motivée poursuit cette aventure avec la même énergie et la même volonté de faire évoluer le Comptoir Africain, avec nos valeurs d'authenticité, de qualité et d'éthique.

Avec l'arrivée prochaine du printemps, saison de renaissance et de renouveau, nous nous tournons résolument vers l'avenir avec des projets inspirants et quelques surprises à venir. Merci à vous, fidèles soutiens, de nous accompagner dans cette belle aventure.

Avec tout notre respect et notre amitié.

Geneviève et l'équipe du [Comptoir Africain](http://www.comptoirafricain.be).



### Produits à l'honneur ce mois

#### Ananas séchés au poivre de Kampot

Une alliance parfaite entre la douceur sucrée de l'ananas et la puissance aromatique du poivre de Kampot. Idéal pour un en-cas gourmand ou pour sublimer vos desserts et plats exotiques.

#### Mangues séchées au poivre de Kampot

Une explosion de saveurs, mêlant la richesse fruitée de la mangue et le piquant délicat du poivre. Parfaites à déguster seules, en salade ou en accompagnement d'un plat sucré-salé.

#### Suggestions de recettes :



##### 1. Salade vitaminée d'hiver

- Mélangez des quartiers d'orange et de pamplemousse avec des pousses d'épinards.
- Ajoutez quelques morceaux d'ananas séché au poivre de Kampot.
- Assaisonnez avec une vinaigrette miel et moutarde.

##### 2. Compotée de pommes et mangues séchées au poivre de Kampot

- Faites mijoter des pommes en morceaux avec une poignée de mangues séchées et un peu de jus de citron.
- Servez tiède avec du yaourt nature ou sur des crêpes.

##### 3. Poulet caramélisé à la mangue et au poivre de Kampot

- Faites revenir des morceaux de poulet dans une poêle avec un filet d'huile.
- Ajoutez des morceaux de mangues séchées et une cuillère de miel pour caraméliser.
- Servez avec du riz parfumé.

### Proverbe africain:

« Qui voyage ajoute à sa vie. »

### Quelques fruits et légumes du mois.

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



### Nos actualités

### Une surprise en préparation... mais chut !

Nous ne devrions sans doute pas en parler si tôt... Mais l'excitation est trop grande, et nous ne résistons pas à l'envie de partager avec vous un petit secret !

À la fin de ce mois, un grand chantier va débuter dans notre **petite cuisine-laboratoire**. Pourquoi ? Parce que nous avons un projet qui nous tient à cœur : **vous accompagner encore plus loin dans la découverte des épices et des saveurs africaines**.

Notre rêve ? Transformer cet espace en un véritable **studio culinaire**, où nous pourrions créer **des capsules vidéo de recettes faciles**, pour vous montrer comment intégrer les épices du Comptoir Africain dans votre cuisine du quotidien.

Nous sommes encore loin d'être prêts... mais nous avons envie de vous faire part de cette belle aventure qui commence. Alors, restez connectés, car dès que nous serons en mesure de vous en dire plus, vous serez les premiers informés !

### Vous désinscrivez ☹

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