



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 3  
Volume 5  
Mai 2016

### « La Plantation » à Kampot (Cambodge)



Nous avons eu le plaisir de rencontrer Nathalie et Guy Porré, propriétaires de [La Plantation](#), producteurs de poivre de Kampot au Cambodge.

Des gens comme on les aime, des passionnés, concernés par l'équitable, le responsable, par l'humain.

Et leur projet, leur « mindset », leur philosophie nous ont séduits.



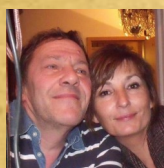
« Nous cultivons le poivre de manière traditionnelle

et artisanale en respectant strictement les normes de l'IGP du Poivre de Kampot et utilisons des engrais exclusivement organiques.

Bien que notre plantation soit l'une des plus importantes de l'appellation, notre objectif n'est pas de produire intensivement. Bien au contraire, nous avons choisi de produire un poivre de qualité avant tout, et s'il le faut, au détriment du rendement de production à l'hectare. »

Dès la fin du mois de juin, les poivres de Kampot que nous vous proposons viendront de [La Plantation](#).

Epicement vôtres,  
Geneviève et Bernard



### Thés et infusions 1336

Nous avons reçu notre nouvel arrivage des thés et infusions de nos amis de Gémenos, dont leur fabuleux « Tilleul des Baronnie » **BIO**. Ils vous attendent ! Si vous souhaitez plus d'informations sur 1336,

# 1336

*Éveille les consciences  
réveille les papilles*



retournez à notre « [News-Pepper](#) » de janvier 2016 ou sur [leur site](#).

### Quelques fruits et légumes du mois



Le site qui vous suggère quels fruits et légumes manger, chaque mois.

Au moins, en achetant ceux-là, vous êtes sûrs de ne pas manger des « trucs » pas trop naturels :-)

[Visitez leur site.](#)

### Le coffret « Découverte » du Comptoir Africain



Nous vous proposons un coffret de quatre mélanges parmi les plus populaires de notre gamme. Colombo, mélange cajun, sel fou et sel du trappeur composent ce coffret qui fera certainement plaisir à vos amis, par exemple. Il est accompagné d'une recette utilisant le Colombo. Et, à l'approche des beaux jours (si, si ...), le sel fou est excellent sur une pièce de bœuf sortant du feu, le mélange cajun est parfait sur des pilons de poulet au BBQ, le mélange trappeur fait merveille sur des patates ...



### Les recettes du mois

**Tarte à la châtaigne**  
[La recette ici](#)

**Doro wat** (Ethiopie)  
[La recette ici](#)

**Poivrons farcis aux lentilles** (Inde).  
Une recette végétarienne [La recette ici](#)



### Le truc du mois de Gene

Mettez un carré de sucre dans vos pots d'épices, pour éviter l'humidité. Le sucre va, en effet, l'absorber.

### Nos points de vente

De nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. [Voir la carte](#)

Vous souhaitez [rejoindre notre réseau](#) de revendeurs ?

Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ?

Suggérez leur de [nous contacter](#) !

Lors de chaque salon auquel nous participons, nous renvoyons automatiquement les visiteurs vers les points de vente de la région.

### Le coup de cœur du mois: le Berberé

Le Berberé est un mélange d'épices éthiopien. Berberé est le nom du piment qui a donné son nom à ce mélange.



A la base, le berberé comprend des piments rouges séchés, des clous de girofle, et du gingembre, plus un certain nombre d'ingrédients variables d'une famille à l'autre. A la base, le berberé comprend des piments rouges séchés, des clous de girofle, et du gingembre, plus un certain nombre d'ingrédients variables d'une famille à l'autre. Nous avons créé notre Berberé, façon "Comptoir Africain" et nous vous le proposons dès à présent.

### Un petit proverbe ?

Celui qui veut du miel doit avoir le courage d'affronter les abeilles.

### Vous désinscrivez :-)

Ce serait dommage mais c'est possible ... [en cliquant ici.](#)

<http://www.comptoirafricain.be>  
Em@il: [info@comptoirafricain.be](mailto:info@comptoirafricain.be)



Linked in

Find us on Facebook

twitter