

JOM BAO



JOM BAO

GOMASIO
SÈSAME TOASTÉ ET SEL MARIN



JOM BAO

HUILE VIERGE DE
SÈSAME TOASTÉ



NOUVELLE MARQUE



LA NOUVELLE MARQUE SPÉCIALISTE DES PRODUITS EXOTIQUES & CERTIFIÉS BIO EN GMS

Parmi tous les motifs de fierté que l'on peut avoir en tant que Français, difficile de ne pas citer notre savoir-faire en matière de gastronomie. Ne sommes-nous pas une fois de plus, en 2024, le pays comptant le plus de restaurants étoilés au monde, au nombre de 639 pour être tout à fait précis ? Et si cette domination prévaut dans ces lieux d'exception, nous avons en prime la chance de pouvoir se régaler au quotidien de bonnes petites assiettes toutes aussi savoureuses les unes que les autres, que cela soit à la faveur d'un petit gueuleton cuisiné vite fait bien fait qu'à l'occasion d'une pause déjeuner dans la première brasserie à côté du bureau. **Bref, on peut le tourner dans tous les sens, on se régale en France, et tout particulièrement... lorsqu'on déguste des plats venus des 4 coins du monde !**

Il n'y a qu'à consulter notre Mapstr pour s'en rendre compte : parmi nos spots préférés, on y retrouve pêle-mêle ce japonais qui, à nos yeux tout du moins, fait les meilleurs gyozas, ce thaïlandais dont le curry est relevé juste comme on aime, ou bien cette échoppe d'inspiration africaine où l'on a découvert assez récemment toutes les saveurs du mafé. Et l'on pourrait continuer ainsi des heures durant tant notre goût pour la cuisine du monde n'a eu de cesse d'aller grandissant ces dernières années, à tel point d'ailleurs que l'on s'est constitué au fur et à mesure une sacrée collection de livres de cuisine exotique pour prolonger l'expérience à la maison. **S'initier à des saveurs d'ailleurs nous apparaît en quelque sorte comme une façon de voyager et de découvrir d'autres cultures, c'est une porte ouverte sur le monde et tout cela sans grever notre bilan carbone pour ne rien gâcher !**

C'est justement en voulant réaliser les recettes qui figurent dans ces appétissants

ouvrages que l'on a commencé à parcourir plus régulièrement les allées « cuisine du monde » du magasin où l'on a l'habitude de faire nos courses. **Tout y est bien classé par destination, ce qui nous simplifie pas mal la tâche pour retrouver les ingrédients dont on a besoin mais néanmoins, on ne peut s'empêcher d'émettre quelques bémols sur la qualité des produits qu'on y retrouve. Des feuilles de brick quand même très transformées, des sauces curry dont la teneur en sel nous affole un peu, des nouilles déshydratées blindées d'arômes artificiels... quel dommage de s'en remettre à pareils artifices. C'est d'autant plus regrettable que cela va à l'encontre de la vision que nous avons de l'alimentation lorsqu'on veille au contraire, et comme nous sommes de plus en plus nombreux à le faire, à consommer des produits de qualité, bio autant que possible, sans additifs superflus et permettant à celui qui en assure la culture de vivre décemment de son travail, que cela soit dans le village d'à côté ou bien à l'autre bout de la planète.**

Autant d'éléments qu'on a bien du mal à vérifier lorsqu'on s'arrête dans une supérette asiatique où le choix est certes impressionnant, mais où l'on est bien incapable de décrypter les étiquettes des produits qui bien souvent ne sont pas traduites dans notre langue. **Fort heureusement, une nouvelle marque s'apprête à débarquer en rayon, bien décidée à proposer son enthousiasmante gamme de produits de cuisine exotique : JOM BAO. Du voyage et du plaisir, voici sa raison d'être première et cela saute littéralement aux yeux lorsqu'on découvre son large catalogue composé de près d'une vingtaine de références toutes plus alléchantes les unes que les autres. Pâtes de curry, soupes thaïlandaises, chips de crevette... sont la promesse d'un moment placé sous le signe du dépaysement, une escapade au bout du monde en direct de sa cuisine.**



Aides culinaires, produits apéritifs ou bien encore condiments pour assaisonner un savoureux repas en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, JOM BAO, c'est tout bonnement délicieux, un constat encore plus appréciable lorsqu'on découvre que tous ses produits sont certifiés bio et s'appuient sur des recettes s'affranchissant des additifs controversés* et autres conservateurs. Quoi de plus normal en même temps lorsqu'on sait que cette jeune pousse est une marque du groupe Léa Nature dont chacun connaît les engagements historiques et la volonté de mettre à disposition du plus grand nombre des produits de grande qualité, mais restant très accessibles.

La mission incombant à JOM BAO est aussi simple qu'ambitieuse : proposer enfin en GMS des produits de la cuisine exotique aux compositions les plus cleans possible. Qu'il s'agisse des plus emblématiques et connus de tous mais également d'autres plus surprenants et pour le moment encore relativement confidentiels comme le gomasio par exemple, ils s'appuient à chaque fois sur des ingrédients soigneusement sourcés et respectant les savoir-faire traditionnels de chaque pays. Ils illustrent à merveille l'expertise du groupe rochelais en matière de traçabilité, et cela même à l'autre bout du monde. Bons dans l'assiette et issus d'exploitations certifiées biologiques, la découverte des saveurs typiques proposées par JOM BAO est la promesse d'un moment de plaisir et d'évasion à chaque bouchée.



Vous le constatez à chaque fois que vous êtes amenés à voyager hors de nos frontières : on ne trouve dans aucun autre pays une baguette de pain ou une viennoiserie aussi succulente que celles dont on se délecte en France. **On peut le tourner dans tous les sens, chaque pays a son inégalable savoir-faire culinaire et c'est la raison pour laquelle, et afin de garantir les produits les plus savoureux et authentiques possibles, JOM BAO a choisi de s'appuyer sur des partenaires locaux directement en Thaïlande pour ses pâtes de curry, ses sauces froides et autres nouilles de riz.** Autant de partenaires pionniers (la culture biologique ne représentant en 2023 que 1,1% des surfaces cultivées en Thaïlande**), que le groupe Léa Nature, conformément à ses valeurs, accompagne à travers des aides, des contrats pluriannuels et autres dispositifs permettant aux exploitants de se concentrer sur leurs terres.

* Selon grille d'appréciation Que choisir septembre 2024.
** Selon un rapport de l'institut de recherche de l'agriculture biologique.

**VERT, ROUGE,
JAUNE & TOM YUM**

4 PÂTES DE CURRY POUR VARIER LES PLAISIRS

Peler puis hacher l'ail et l'oignon. Idem avec le gingembre. Émietter les feuilles de curry... mais c'est qu'il en faut du temps pour réaliser des recettes véritablement savoureuses, en plus d'un savoir-faire pour ce genre de préparations que nous n'avons pas forcément de manière intuitive en Occident. Est-ce qu'on arrivera un jour à retrouver cette saveur si typique dont on s'était régalé à la faveur d'un beau voyage il y a quelques années sur l'île de Koh Tao ? Oui, et mieux encore, on la retrouvera dans notre propre cuisine grâce à JOM BAO qui met à notre disposition pas moins de 4 pâtes de curry absolument délicieuses. Le secret de leur goût si authentique : simplement le fait qu'elles ont justement été préparées avec amour dans le nord de la Thaïlande, en s'appuyant sur des ingrédients cultivés dans une ferme familiale, dont la fondatrice, après avoir développé une maladie du fait de l'exposition répétée aux pesticides de synthèse, a décidé de se lancer dans l'agriculture biologique. Une parcelle à taille humaine (63 ha), où les épices, piments, échalotes, citronnelles... sont directement transformés. Évidemment garanties sans le moindre arôme ajouté, ces pâtes de curry vont rapidement s'imposer comme notre complice privilégié pour réaliser des soupes, des recettes au wok...



NOUVEAU
PÂTE DE CURRY
VERT JOM BAO
Pot 120g, 2€90



PÂTE DE CURRY VERT

Voici une pâte de curry certifiée bio réservée aux amateurs de sensations (et surtout de saveurs en l'occurrence) fortes ! Fabriquée dans le nord de la Thaïlande avec le précieux concours d'agriculteurs pleinement engagés dans une exploitation certifiée biologique, respectueuse de la planète, elle s'appuie sur des ingrédients on ne peut plus traditionnels : piments verts, citronnelle, galanga... Évidemment garantie sans arômes ajoutés, on peut la diluer avec un peu de crème coco si on veut l'adoucir un peu.

PÂTE DE CURRY ROUGE

Spontanément et en observant son intense couleur rouge, on pourrait penser que cette pâte de curry se révèle particulièrement épicée mais non, c'est bien relevé mais pas trop non plus, exactement comme on aime. C'est juste qu'elle s'appuie sur des ingrédients de première qualité, des piments séchés, de la citronnelle ou encore de la galanga (une plante herbacée originaire d'Asie du Sud-Est et appartenant à la même famille que le curcuma ou le gingembre) cultivés grâce au précieux savoir-faire d'agriculteurs en Thaïlande. Incroyablement savoureux, ce qui est d'autant plus appréciable lorsqu'on découvre que cette référence est exempte de tout arôme ajouté.

NOUVEAU
PÂTE DE CURRY
ROUGE JOM BAO
Pot 120g, 2€90





NOUVEAU
PÂTE DE CURRY
JAUNE JOM BAO
Pot 120g, 3€69

PÂTE DE CURRY JAUNE

Voici une pâte de curry jaune certifiée bio respectant la recette typique du nord de la Thaïlande, un mélange naturellement doux et qui pourra plaire à toute la famille. Du piment séché, de la citronnelle et des échalotes cultivés sur place, rien de plus (et surtout pas d'arômes ajoutés), rien de moins ! Dans un curry, une soupe, un sauté, une marinade... elle se prête à tous les usages.



NOUVEAU
PÂTE DE CURRY
TOM YUM JOM BAO
Pot 120g, 2€90

PÂTE DE CURRY TOM YUM

Autant on est plus ou moins familier avec les pâtes de curry jaune, rouge et vert, autant on est parfois moins au fait de ce qu'est la déclinaison Tom Yum. Celles et ceux qui s'intéressent à la gastronomie asiatique savent sans doute déjà que le Tom Yum est une soupe traditionnelle thaïlandaise à la saveur citronnée moyennement épicée, un vrai délice, une explosion de saveurs. Pour la réaliser en deux temps trois mouvements à la maison, on pourra désormais compter sur cette pâte de curry certifiée bio, sans arômes ajoutés et fabriquée dans le nord de la Thaïlande à partir de piments et de citronnelle cultivés sur place.



NOUVEAU
CRÈME DE COCO
JOM BAO
Brique 200ml, 1€79

CRÈME DE COCO

S'il y a bien un indispensable à avoir dans son placard si l'on souhaite se lancer dans une recette exotique, c'est indéniablement la crème de coco. Qu'on décide de passer derrière les fourneaux pour une recette salée ou sucrée (on ne peut que vous la recommander par exemple dans une succulente crème de coco à la mangue), c'est un ingrédient absolument incontournable. Les plus créatifs l'incorporeront même à des cocktails à qui elle vient apporter toute sa douceur. Reste encore à en trouver une de qualité première, ce qui peut parfois se révéler plus compliqué qu'il n'y paraît. Pour être certain de faire le bon choix, on s'en remet à la référence proposée par JOM BAO et dont on apprécie en premier lieu la parfaite consistance, ni trop liquide (on prendrait un lait de coco si c'est ce dont nous avons besoin), ni trop épaisse. Elle s'appuie sur des noix de coco bio, cultivées au Sri Lanka, concentrées à hauteur de 88% dans cette crème garantie sans le moindre additif. À prix si doux, ce serait vraiment dommage de s'en priver.

RECETTE

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU PIMENT DOUX ACCOMPAGNÉS DE NOUILLES À LA CRÈME DE COCO FAÇON THAÏ

 **POUR 4 PERSONNES** |  **PRÉPARATION: <5MIN** | **CUISSON: 38MIN**

✓ VOUS AUREZ BESOIN

- 200 g de nouilles sèches à la farine de blé
- 1 c. à s. d'huile vierge de sésame toasté JOM BAO
- 2 gousses d'ail grossièrement taillées
- 3 petites échalotes grossièrement taillées
- 2 tiges de citronnelle grossièrement taillées
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de tamari ou de sauce soja claire réduite en sel
- 400 ml de crème de coco JOM BAO
- Une petite poignée de coriandre ciselée, pour la garniture

POUR LES CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU PIMENT DOUX

- 200 g de choux de Bruxelles épluchés
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de pâte de curry rouge JOM BAO
- 2 c. à s. de sauce au piment doux
- 1 c. à s. de mélasse claire
- 50 g de noix de cajou non salées

INSTRUCTIONS

Faites préchauffer votre four à 180 °C (convection classique) ou 160 °C (chaleur tournante).

Remplissez un wok d'eau, portez-la à ébullition et mettez-y les choux de Bruxelles. Faites-les cuire 3 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais toujours al dente. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.

Déposez-les sur une plaque de cuisson. Badigeonnez d'huile de colza, de pâte de curry rouge thaï, de sauce au piment doux et de mélasse claire, puis laissez cuire 15 min au four. Ajoutez les noix de cajou et poursuivez la cuisson 5 min de plus, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Faites cuire les nouilles suivant les instructions de l'emballage et rincez-les à l'eau froide. Égouttez-les et arrosez-les de quelques gouttes d'huile de graines de sésame grillées pour les empêcher de coller les unes aux autres.

Mettez l'ail, les échalotes et la citronnelle dans un mixeur, puis hachez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Faites chauffer un wok sur feu vif jusqu'à ce qu'il fume et versez-y l'huile de colza. Lorsqu'elle est chaude, mettez la pâte d'ail, d'échalote et de citronnelle, faites-la sauter quelques secondes, ajoutez la pâte de curry rouge thaï et faites cuire quelques secondes de plus en remuant.

Incorporez le tamari ou la sauce soja claire, puis le lait de coco. Laissez cuire 12 min jusqu'à ce que le liquide ait pris une couleur rouge foncé. Ajoutez les nouilles égouttées et remuez pour bien les napper de sauce.

Pour le dressage, répartissez les nouilles dans 4 bols et déposez les choux de Bruxelles rôtis par-dessus.

Garnissez de coriandre et servez sans attendre.



RECETTE ISSUE DU
LIVRE CUISINE D'ASIE
VEGAN ULTRA-FACILE
(DE CHING-HE HUANG,
SYNCHRONIQUE EDITIONS)

LA PREMIÈRE CHIPS DE GREVETTE CERTIFIÉE BIO EN GMS !

Force est de constater qu'on adore ces grands classiques des tablées asiatiques, qui n'ont pas leur pareil pour venir apporter une petite touche exotique à notre plateau apéritif ! On préférerait quand même pouvoir en déguster dans une version bien plus naturelle et cela tombe à merveille puisque JOM BAO innove en proposant la première recette certifiée Agriculture Biologique en grandes surfaces. Croustillantes et fondantes à la fois (on sait, c'est un peu paradoxal mais c'est ce qui fait pourtant le charme de ces chips), elles sont riches en crevettes bio (à hauteur de 16%) et peuvent ainsi se permettre de s'affranchir de tout exhausteur de goût artificiel*. On apprécie encore plus ce snack grâce à cette touche d'épices venant relever le tout !

NOUVEAU
CHIPS DE GREVETTE
JOM BAO
Sachet 50g, 2€59

JOM
BAO
CHIPS DE
GREVETTE

DU RIZ AVEC UN SUPPLÉMENT D'ÂME

D'une manière générale, on veille à toujours privilégier les ingrédients bio et locaux mais notre esprit pragmatique est le premier à se rendre à l'évidence : pour le riz, la production assurée dans notre belle Camargue va avoir du mal à suffire pour satisfaire tout le riz consommé chaque année par les Français (6 kilos par personne environ*). D'accord par conséquent pour qu'il provienne de contrées plus lointaines mais pas question en revanche de faire l'impasse sur le fait qu'il soit le fruit du travail de producteurs sincèrement impliqués dans des exploitations certifiées biologiques et respectueuses de la Terre. C'est précisément avec cette exigence que JOM BAO a noué un partenariat pérenne, s'inscrivant dans le cadre d'une démarche sociale et solidaire, avec des agriculteurs thaïlandais de la province des hauts plateaux de Chiang Rai.

Un terroir d'exception pionnier dans la culture biologique depuis 1982 qui permet à cette coopérative de 1 500 familles de produire un riz thaï long grain d'une qualité exceptionnelle, que JOM BAO sublime dans de délicieuses nouilles de riz. S'appuyant sur un procédé de séchage basse température pour en conserver toutes les propriétés, ces nouilles sans gluten seront l'accompagnement parfait pour toutes nos recettes exotiques. Sautées au wok et assaisonnées dans les règles de l'art, pour réaliser un pad thaï ou bien encore un bouillon, c'est la garantie à chaque fois d'un pur moment de gourmandise. Pour varier les plaisirs, on alternera avec les nouilles de riz thaï semi-complètes, fabriquées avec un mélange de riz blanc bio et de riz complet bio.

Et si l'on souhaite plus simplement un riz jasmin dans sa forme la plus pure, JOM BAO a également une proposition pour le moins tentante à nous faire. Cultivé cette fois dans le nord du Cambodge et toujours bien entendu selon les préceptes de l'Agriculture Biologique, ce riz blanc est délicatement parfumé, sa saveur rappelle l'odeur douce des fleurs de jasmin. Après cuisson, ses grains sont tendres, légèrement collants et humides, ce qui en fait l'ingrédient idéal pour tous nos plats les plus dépayés.



NOUVEAU
NOUILLES DE RIZ THAÏ
JOM BAO
225g, 2€90



NOUVEAU
NOUILLES DE RIZ THAÏ
SEMI-COMPLÈTES
JOM BAO
225g, 2€90



NOUVEAU
RIZ JASMIN PARFUMÉ
JOM BAO
1kg, 4€19

RECETTE

" RIZ SAUTÉ " BAC À LÉGUMES "

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION: 5MIN | CUISSON: <10MIN

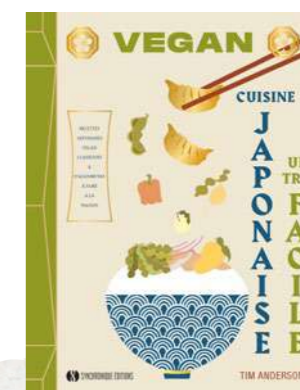
✓ VOUS AUREZ BESOIN

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon émincé
- 4 gousses d'ail finement hachées
- Quelques poignées de légumes – n'importe lesquels – coupés en petits dés de 5 mm maximum ; (carottes, champignons, asperges, brocolis, courgettes...)
- 4 grosses portions de riz jasmin JOM BAO cuit
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame toasté JOM BAO
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 1/4 de cuillère à café de dashi en poudre
- 4 oignons de printemps (ciboules) grossièrement hachés
- 50 g de pickles de gingembre rouge (facultatif)
- Poivre blanc ou noir, selon votre goût
- 1 cuillère à café de graines de sésame blanc grillées

INSTRUCTIONS

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire (sauteuse) ou un wok à feu vif, mettez l'oignon, puis faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide et commence à brunir. Ajoutez l'ail et tous les autres légumes, faites-les sauter environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, puis mettez le riz cuit, la sauce soja, l'huile de sésame, le mirin et le dashi en poudre. « Cassez » le riz avec une cuillère en bois ou une spatule tout en le faisant sauter et veillez à ne laisser aucun « paquet ». Une fois qu'il a absorbé tout le liquide, ajoutez les oignons de printemps, les pickles de gingembre, le poivre et les graines de sésame blanc.

Servez dans des bols peu profonds.



RECETTE ISSUE
DU LIVRE CUISINE
JAPONAISE VEGAN
ULTRA-FACILE
(DE TIM ANDERSON,
SYNCHRONIQUE ÉDITIONS)

SÉSAME, OUVRE-TOI (À DE NOUVELLES SAVEURS)

Le sempiternel combo sel et poivre pour assaisonner ou relever un plat ? Surtout pas, et lorsqu'on commence à s'intéresser à la cuisine du monde entier, le champ des possibles en matière d'aides culinaires et de condiments prend alors une toute autre dimension. Gomasio et huile de sésame toasté, voici par exemple deux délicieuses alternatives que JOM BAO entend bien faire découvrir au plus grand nombre, grâce à ses recettes certifiées bio et à prix si accessible.

Pas simple à trouver en GMS, le gomasio va à coup sûr très rapidement trouver sa place dans la cuisine de bien des foyers ! Pour rappel, ce condiment traditionnel japonais est composé d'un mélange de sésame toasté et de sel marin (ici respectivement à hauteur de 95,5% et 4,5%). Sa saveur surprenante, à la fois grillée et salée et évidemment garantie sans additifs, relèvera tous nos plats. En somme, l'allié rêvé pour assaisonner d'un geste une salade comme un saumon tataki.

Et si l'on apprécie justement les délicates notes du gomasio, on craque aussi pour cette huile vierge extraite à froid à partir de deux types de graines de sésame biologique (certaines « nature », d'autres toastées pour parvenir à l'équilibre le plus savoureux). Elle est si aromatique que quelques gouttes suffisent pour profiter pleinement de sa saveur subtile, et cela qu'on l'utilise dans un wok, une vinaigrette, un houmous, sur un poisson...

NOUVEAU
HUILE VIERGE
DE SÉSAME TOASTÉ
JOM BAO
Bouteille 250ml, 5€29



NOUVEAU
GOMASIO
JOM BAO
120g, 3€19



ENVIES D'AILLEURS

Des saveurs du bout du monde... mais venant de nos belles régions ! En effet, ces soupes ont été fabriquées dans l'atelier Léa Nature d'Arras, du local dans l'exécution mais de l'exotisme dans l'inspiration puisque ces soupes ultra-gourmandes avec des morceaux (rassasiant juste comme il faut, cela constituera sans le moindre doute un repas à part entière) sont parfaitement fidèles aux saveurs des soupes typiques que l'on peut déguster en Thaïlande. **Deux créations absolument inédites au rayon bio des GMS et dont on apprécie en prime le conditionnement qualitatif dans des bouteilles en verre.**

SOUPE THAÏ POULET COCO

Ceux qui ont déjà eu la chance dans la vie de pouvoir se rendre en Thaïlande le savent : sur les marchés en pleine rue, on a littéralement envie de s'arrêter à chaque petite roulotte pour goûter tous ces délices qui s'offrent à nous, et plus encore lorsqu'il s'agit d'une fameuse soupe thaï. Celle que propose JOM BAO permet de profiter du même plaisir en direct de sa cuisine puisqu'il suffit de réchauffer quelques minutes cette succulente soupe cuisinée à partir d'ingrédients bio qui ne sont autres que des légumes, du poulet, du lait de coco et quelques épices.



NOUVEAU
**SOUPE THAÏ POULET
COCO**
JOM BAO
Bouteille 73cl, 3€69

SOUPE THAÏ LÉGUMES CITRONNELLE

Si on vous dit que seulement quelques kilomètres tout au plus vous séparent de Bangkok, vous nous croyez ? Certes, cela peut vous sembler étonnant et pourtant, il suffit pour s'y évader de se rendre au rayon bio de notre magasin où l'on trouvera désormais cette recette de soupe thaï qui entend bien nous faire découvrir toutes les saveurs de la Thaïlande. Légumes cuisinés avec du lait de coco, de la citronnelle et des épices, la recette respecte parfaitement la traditionnelle dont on se sustente avec gourmandise en Asie.



NOUVEAU
**SOUPE THAÏ LÉGUMES
CITRONNELLE**
JOM BAO
Bouteille 73cl, 3€69

LES PRODUITS JOM BAO SONT DISPONIBLES EN RAYONS BIO EN GMS.