



JAMAIS LAS DE PIQUE !

Côté gastronomie, s'il y a bien une chose dont on n'aura jamais fait totalement le tour (du monde), c'est indéniablement le domaine des sauces piquantes. C'est bien-simple, chaque pays ou presque y va de sa spécialité et on pourrait par exemple citer la harissa au Maghreb, la Sambal oelek en Indonésie, le pili-pili en Afrique Centrale (et aussi aux Antilles d'ailleurs), le Tabasco aux USA, le molho de pimenta malagueta au Brésil, la Pickapeppa sauce en Jamaïque... sans oublier bien entendu notre incontournable moutarde de Dijon, cocorico. **On pourrait continuer ainsi des heures durant alors définitivement on peut le dire, il est absolument impossible d'être las de pique !** Et puisque l'homme est un animal de nature curieuse, nous restons en alerte pour découvrir de nouvelles saveurs authentiques, toujours partants pour faire de nouvelles explorations (même si cela nous joue parfois des tours car on est tombé ainsi sur des sauces vraiment très très très piquantes).

Et c'est vrai que les rayons des magasins d'alimentation nous font de nombreuses suggestions en la matière, des produits nous faisant de l'œil de prime abord mais notre enthousiasme est rapidement douché lorsqu'on jette un coup d'œil à la composition (et encore, lorsque cette dernière est compréhensible car lorsqu'il s'agit de produits importés du bout du monde, ce n'est pas toujours le cas). **Des listes d'ingrédients longues comme le bras, parmi lesquels il nous semble reconnaître**

des colorants, des conservateurs, des arômes... ça n'est pas vraiment ce qu'on essaie de favoriser dans notre alimentation quotidienne. Nous qui privilégions au contraire les ingrédients provenant de l'Agriculture Biologique, on reste sur notre faim, ce qui est bien le comble pour des produits gourmands.

Heureusement, depuis quelques mois, on peut compter sur JOM BAO, la nouvelle marque de Compagnie Léa Nature, une jeune pépite dont la raison d'être est aussi simple qu'ambitieuse : **proposer enfin en GMS des produits de la cuisine exotique aux compositions les plus saines possible.** Des ingrédients soigneusement sourcés et respectant les savoir-faire traditionnels de chaque pays (notamment en Thaïlande où des partenariats ont été noués avec des agriculteurs locaux, des pionniers d'ailleurs car la culture biologique ne représentait en 2023 que 1,1% des surfaces cultivées*) afin de proposer l'expérience la plus gustative possible. En s'affranchissant du superflu, tels les additifs controversés et autres conservateurs, **JOM BAO s'impose comme la promesse d'un moment de plaisir et d'évasion à chaque bouchée.** Et si on trouvait déjà dans son catalogue de succulentes pâtes de curry, la marque persiste et signe en proposant trois nouvelles recettes « hot » certifiées bio, des sauces piquantes dont on va très vite se piquer !



SAUCE SRIRACHA

Fort probable que chacun connaisse la sauce Sriracha mais saviez-vous qu'elle devait son nom à sa provenance depuis la ville de Si Racha en Thaïlande, d'où elle est originaire ? Sa saveur pimentée légèrement ailée et sucrée en a fait une sauce très populaire, dans la cuisine exotique d'abord même si on s'en délecte aujourd'hui dans le monde entier. On se réjouit de découvrir la déclinaison engagée qu'en a concocté JOM BAO, un produit fabriqué dans le nord de la Thaïlande afin de retrouver son goût authentique. **Côté recette, citons notamment la purée de piment bio et d'ail bio cultivés sur place, simplement twistée par un soupçon de vinaigre d'ananas et de sucre de canne bio...** En somme, rien que des bons ingrédients permettant de s'affranchir comme une évidence de tout exhausteur de goût artificiel*.

SAUCE COCO CURRY FORTE



C'est vrai, souvent on associe dans la cuisine exotique le lait de coco à des saveurs assez douces mais chacun le sait, il faut se méfier de la coco qui dort ! **La preuve avec cette sauce curry bien relevée, le coup de pouce idéal pour s'assurer de réussir à coup sûr tous ses plats exotiques à la maison. Un peu de poulet, quelques légumes et hop, wok me up !** En la dégustant, arrivez-vous à retrouver tous les ingrédients certifiés bio au cœur de sa recette engagée ? Du lait de coco évidemment, des oignons, des poivrons rouges et verts, de la purée de tomate, un mélange curry avec juste ce qu'il faut d'épices, d'oignon et d'ail... on se régale comme lors de nos dernières vacances à Bangkok. Si on nous avait dit qu'on pourrait retrouver ce goût si emblématique de l'Asie dans notre magasin de quartier, on ne l'aurait pas cru !



NOUVEAU
SAUCE SWEET CHILI
JOM BAO
Bouteille de 200ml,
2€90



SAUCE SWEET CHILI

En Thaïlande, on l'appelle parfois *Nam chim kai*, ce qui signifie « sauce pour le poulet » mais absolument rien ne vous oblige à ne la savourer uniquement avec des wings car la sauce Sweet Chili a ce chic pour magnifier tous les plats qu'elle vient agrémenter. Il faut bien avouer en même temps que ce condiment incontournable de la cuisine exotique est absolument irrésistible, avec sa saveur à la fois piquante et sucrée reconnaissable entre mille. **Celle de JOM BAO est cuisinée dans le nord de la Thaïlande, à partir de piment et d'ail cultivés sur place dans le cadre de productions régies par les règles de l'Agriculture Bio.** Là aussi, le soupçon de vinaigre vient apporter cette petite touche magique. Avec des ingrédients si qualitatifs, on comprend pourquoi JOM BAO parvient à s'affranchir une fois de plus de tout arômes ajouté ou exhausteur de goût artificiel*.

*Conformément à la réglementation sur le mode de production biologique.

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