



ON S'EMBALLÉ POUR LA SAUCE SAMBAL

Dingue quand on y pense tout ce que l'on est prêt à faire pour sortir de notre zone de confort et activer cette fameuse dopamine, l'excitation de se lancer dans un projet qui pourtant, et de manière très objective, nous effraie carrément ! Un grand classique en la matière : le saut en parachute bien sûr, ou celui à l'élastique aussi. Sensations garanties, ça c'est certain. Sans aller jusqu'à quelque chose de si radical, on peut aussi se fixer le défi de monter dans ces infernales montagnes russes lors d'une prochaine virée au parc d'attractions, ou bien encore, et plus modestement, dire banco à nos amis pour un escape game clairement horripilant lorsqu'on est un peu claustrophobe comme c'est notre cas. **À chaque fois qu'on se lance dans une aventure de ce genre, on se demande bien pourquoi on a eu cette idée dingue, mais invariablement et une fois le challenge finalement passé, on se dit que cela valait le coup, ajoutant parfois un « on recommence quand ? » qui nous étonne nous-même !**

Et puis, il y a aussi les aventuriers du goût, les premiers à tester toutes les tendances culinaires, même les plus périlleuses. On pense en premier lieu à ceux qui ramènent en soirée des sauces pimentées pour nous embarquer dans le remake d'un épisode de Hot Ones et être celui qui ira le plus loin sur l'échelle de Scoville. Marrant certes mais on vous avoue que personnellement, ce qu'on trouve le plus effrayant là-dedans, ce n'est même pas le caractère piquant de ces recettes mais plutôt les compositions de ces sauces qui clairement font le plein d'arômes, de colorants, de conservateurs... OK, ça peut s'envisager une fois exceptionnellement pour l'expérience mais hors de question de consommer ce genre de produits au quotidien. **Et sans parler spécifiquement de ces sauces ultra-piquantes, on pense d'une manière plus générale à toutes celles que l'on retrouve au rayon exotique de nos grandes surfaces et dont les listes d'ingrédients sont... comment le dire gentiment... assez discutables.**

Heureusement, on peut compter depuis 2024 sur JOM BAO®, la marque de Compagnie Léa Nature qui redonne ses lettres de noblesse à la cuisine exotique et se distingue par ses irréprochables recettes bio et engagées,

s'affranchissant de tout ingrédient controversé. Si elle puise son inspiration un peu partout sur le globe (saviez-vous qu'on estime à plus de 200 le nombre de sauces piquantes à travers le monde ?), c'est cette fois en Asie du Sud-Est qu'elle nous invite, avec une pâte de piment Sambal Manis réalisée en respectant à la lettre la recette typique : du piment rouge, cueilli à maturité, et du vinaigre d'ananas. Piquante juste ce qu'il faut, résolument savoureuse et même délicatement sucrée, ce nouvel assaisonnement a tout pour plaire, à commencer par sa fabrication dans le Nord de la Thaïlande, où JOM BAO® s'appuie sur le précieux savoir-faire de cultivateurs de piments pionniers de l'Agriculture Biologique (elle n'en est encore qu'à ses balbutiements dans le pays). Aucun exhausteur de goût évidemment, pourquoi voulez-vous composer avec pareil subterfuge lorsque vous avez la chance de pouvoir compter sur des ingrédients de grande qualité ?



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