



JOM BAO, TRÈS À CHEVAL SUR SES RECETTES ASIATIQUES

Difficile de dénombrer le nombre de festivités existantes sur l'ensemble des calendriers, et ce dans le monde entier : il y en a tant, c'est d'ailleurs absolument fascinant. Et si, selon notre culture ou notre religion, chacun a ses propres célébrations, il y a tout de même quelque chose qui semble assez universel : le plaisir de partager ces moments avec notre famille et nos amis, avec l'irrésistible envie de se rassembler autour d'un généreux repas. Connaissez-vous d'ailleurs les traditions en la matière lorsqu'il est question du nouvel an chinois (ce sera le 17 février cette année, notez-le bien dans votre agenda) ? **On sait à quel point les pays qui le célèbrent sont attentifs à la dimension symbolique de chaque chose, et cela se ressent sur les mets dégustés.** Pendant les festivités, on déguste par exemple des raviolis chinois, leur forme rappelant d'anciens lingots d'or pour invoquer la richesse et la prospérité. Parfois, au moment de les préparer en famille, on cache une pièce dans l'un d'eux et la personne qui la trouve aura, paraît-il, de la chance toute l'année ! On dit aussi que servir un poisson entier - avec la tête et la queue - symboliserait la prospérité et la continuité d'une année sur l'autre. On pourrait aussi parler des nouilles de longévité ou bien encore du gâteau de riz gluant, la cuisine asiatique étant définitivement l'une des plus riches et inspirantes au monde...

Il suffit d'ailleurs de se balader dans n'importe quelle centre-ville ou centre commercial pour constater qu'elle est de plus en plus présente chez nous, avec pléthore de bonnes adresses de restaurants chinois, japonais, coréens, thaïlandais... où l'on adore aller se sustenter d'un bô bún, d'un pho, de poulet frit... À la maison aussi, on prend beaucoup de plaisir à s'essayer à la cuisine

asiatique et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle on fait de plus en plus souvent nos courses dans des épiceries spécialisées où l'on trouve des produits importés, ou bien tout simplement au rayon exotique de notre grande surface. Mais dans les deux cas, on déchantait souvent un peu en jetant un œil aux recettes de ces produits, qui ne correspondaient pas vraiment à l'idéal qu'on se fait en matière d'alimentation. **Nous qui tentons autant que possible de privilégier des aliments aux recettes courtes et idéalement certifiées bio, on tique forcément un peu lorsqu'on découvre, dans la longue liste des ingrédients, des arômes de synthèse, des colorants, des conservateurs...**

Heureusement, depuis quelques mois maintenant, 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 issus de l'Agriculture Biologique et 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, JOM BAO® s'impose comme la promesse d'un moment de plaisir et d'évasion à chaque bouchée. La bonne nouvelle, c'est qu'elle dévoile justement des nouveautés très gourmandes, sur lesquelles elle s'est montrée une fois de plus très à cheval sur la qualité des recettes, et cela tombe à pic puisque 2026 s'annonce justement sous le signe... du cheval !

*Selon un rapport de l'institut de recherche de l'agriculture biologique.

SAY MY NEMS, SAY MY NEMS

C'est indéniable, lorsqu'on évoque la nourriture asiatique, le premier met qui nous vient à l'esprit, c'est évidemment le nem, pépite gustative d'origine vietnamienne (et non chinoise, comme on a spontanément tendance à le penser !). On apprécie les déguster en entrée, enroulés dans des feuilles de salade avec quelques petites touches de menthe, mais également coupés en morceaux pour agrémenter son bô bún. C'est bien simple, on s'en délecte à toutes les sauces et encore plus lorsqu'ils sont concoctés par

JOM BAO® à Seissan dans le Gers (32). Un vrai gage de réassurance puisque la marque rochelaise ne jure que par des ingrédients bio, de qualité et se sépare de tout composant superflu. Une arrivée au rayon frais qui saura satisfaire tous les gourmets, qu'ils préfèrent la version sans viande et enrichie en légumes, celle à la Thaïlandaise ou bien une plus classique au poulet. Qu'importe son choix, les curieux palais seront sûrs de déguster des bouchées généreuses et de qualité. Nem pas peur !

NOUVEAU
NEMS VÉGÉTARIEN
À LA MENTHE
JOM BAO®
Boîte de 4, 4€29

NOUVEAU
NEMS THAI
AUX LÉGUMES
JOM BAO®
Boîte de 4, 4€29

NOUVEAU
NEMS AU POULET
JOM BAO®
Boîte de 4, 4€95



DES GRANDS CLASSIQUES AUX PRODUITS PLUS CONFIDENTIELS... LA GOURMANDISE TOUT ASIE'MUTS !

Ce qu'il y a d'assez fascinant avec la cuisine exotique, c'est qu'elle arrive même à nous faire redécouvrir des aliments qui, de prime abord, nous semblent pourtant relativement banals. Un bol de riz blanc par exemple, chacun s'accordera sur le fait que cela n'a jamais trop fait rêver personne (OK, excepté peut-être un candidat dans une émission de survie à la télé mais là vraiment, vous chipotez !). Alors qu'un bol de riz jasmin parfumé, c'est tout de suite une autre histoire qui nous embarque instantanément vers une contrée lointaine. Celui de JOM BAO® se distingue par sa très haute qualité, lui qui est cultivé dans le nord du Cambodge et selon les principes de l'Agriculture Biologique. Il libère à la cuisson un arôme délicat rappelant la douceur des fleurs de jasmin, tandis que ses grains tendres, légèrement collants et moelleux, en font l'écrin parfait pour laisser s'exprimer le caractère d'une sauce choisie avec soin.

Si l'on recherche une valeur sûre en la matière, le plus sage est sans doute d'opter pour une pâte de curry rouge, un grand classique que l'on retrouve évidemment en version irréprochable chez JOM BAO®. C'est bien simple, on lui trouve exactement le même goût que celle dégustée à Ko Lipe lors de notre dernier séjour en Thaïlande, dans un petit restaurant qui ne payait pourtant pas de mine et dont on garde, aujourd'hui encore, un souvenir ému ! Le secret de son goût si authentique ? Simplement le fait qu'elle a justement été préparée 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 sont cultivés puis transformés le piment, la citronnelle et la galanga qui confèrent à cette pâte de curry rouge son délicieux goût. Évidemment garantie sans le moindre arôme ajouté, cette aide culinaire se révèle aussi être une parfaite option pour réaliser des soupes, des recettes au wok...

Déjà bien connu de la clientèle des magasins bio, le gomasio débarque en GMS et s'expose ainsi au succès qu'il mériterait. En effet, JOM BAO® en propose désormais afin de démocratiser ce condiment traditionnel japonais 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, il suffit de laisser libre court à sa créativité culinaire. En somme, l'allié rêvé pour assaisonner d'un geste une salade comme un saumon tataki.

**RIZ JASMIN
PARFUMÉ
JOM BAO®**
1kg, 4€19

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



**GOMASIO
JOM BAO®**
120g, 3€19

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

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