


**JOM
BAO**

NOUVEAUTÉS

JE SUIS RIZ THAÏ ET JE LE RESTE !

Hasard ou coïncidence, mais tout de même, il est amusant de constater que l'aliment incontournable en Thaïlande, qu'on appelle souvent « *le pays du sourire* », était justement... le riz. Symbole de prospérité, il est tellement important dans les traditions thaïlandaises que le verbe manger - *kin khao* - se traduit littéralement par « manger du riz », c'est dire si l'acte de se sustenter et l'aliment sont intrinsèquement liés. C'est bien simple, on en sert à tous les repas ou presque, et le plus incroyable, c'est qu'à aucun moment, on n'a l'impression de manger sans cesse la même chose. Il faut dire que la cuisine thaïlandaise est particulièrement riche avec la multitude de sauces, de pâtes, de saveurs qui accompagnent le riz dans d'innombrables recettes, toutes plus enthousiasmantes les unes que les autres. Oscillant avec brio entre l'acide et le pimenté, le sucré et le salé, la gastronomie du pays compte indéniablement parmi les plus inspirantes du monde.

La preuve, et alors que les informations des derniers jours expliquaient que la consommation de sushis était en recul dans notre pays, on voit à l'inverse de plus en plus de restaurants ouvrir avec, comme plat principal, le désormais célèbre pad thaï. Incroyable comme, en quelques années à peine, ce dernier est parvenu à s'imposer parmi nos recettes exotiques préférées. On regrette juste de ne pas l'avoir découvert avant car, maintenant qu'on a eu l'occasion de l'apprécier, on se dit qu'on pourrait littéralement en manger plusieurs fois par semaine si on s'écoutait ! **Ce qui nous plaît tant chez lui ? Difficile à dire, mais sans doute son parfait équilibre de saveurs, puisqu'on retrouve tout à la fois le sucré avec le sucre de palme, l'acidité avec le jus de tamarin (et parfois aussi le citron vert), le salé / umami grâce à la sauce nuoc-mâm et aussi le piquant, à différents degrés selon la manière dont il a été préparé.**

Et c'est sans parler des textures et goûts secondaires, que cela soit les nouilles de riz (même lorsqu'il n'est pas là sous sa forme originelle de grain, il est quand même de la partie !), les œufs, les cacahuètes grillées, les germes de soja, ou bien encore les crevettes, le poulet ou bien le tofu... selon le type de pad thaï que l'on souhaite déguster. **Une liste d'ingrédients assez conséquente qui, disons-le franchement, nous dissuade un peu de tenter de le réaliser nous-mêmes à la maison, surtout qu'on sait qu'il faut que tout soit parfaitement dosé pour que la magie opère.** Ce qui fait les affaires du petit resto thaï en bas de chez nous, en passe de devenir notre QG à chaque fois qu'on a la flemme de faire la popote.

Mais les choses vont changer dans les semaines à venir, grâce à JOM BAO®, la jeune pépite de Compagnie Léa Nature, qui propose des produits de cuisine exotique aux compositions les plus irréprochables possibles. **Est-ce que ses produits seront aussi bons que ceux qu'on déguste à Bangkok ? Au risque de paraître un peu présomptueux, on serait tenté de répondre par l'affirmative, et cela pour une raison simple : une partie des produits JOM BAO® sont eux-mêmes fabriqués en Thaïlande.** La marque y a noué des partenariats avec des agriculteurs locaux, pionniers de la culture biologique (les parcelles cultivées selon les standards de l'Agriculture Biologique ne représentent qu'une infime partie des terres exploitées dans le pays). À la clé, des ingrédients de première qualité, permettant de mijoter des recettes très savoureuses tout en s'affranchissant de tout conservateur controversé ou additif superflu. La preuve d'ailleurs avec ces nouvelles recettes pensées pour répondre à nos envies d'ailleurs...

VIENS, ON SE THAÏ !

SAUCE PAD THAÏ SWEET TAMARIN

Cuisinée dans le nord de la Thaïlande, à partir de tamarin et d'échalotes cultivées sur place, cette sauce est juste à tomber. C'est si bon, et d'autant plus épatant lorsqu'on apprend qu'elle est garantie sans le moindre arôme ajouté. Sa saveur sucrée et acidulée lui donne ce goût si reconnaissable, celui d'un pad thaï traditionnel concocté dans les règles de l'art. Après, il ne tient qu'à vous de trouver d'autres occasions de la savourer, on peut par exemple la déguster en dip à l'apéritif, tout simplement.

PÂTE THAÏ ÉCHALOTES CHILI

Le « *Nam Prik Pao* », parfois surnommé « *confiture de piments* », en avez-vous déjà entendu parler ? Non ? Rien de plus normal car c'est l'un des secrets les mieux gardés des cuisiniers Thaïlandais, mais que JOM BAO® met à notre disposition, ce dont on ne peut que se réjouir. Si l'on devait présenter succinctement cette aide culinaire, on commencerait par l'essentiel, à savoir que cette pâte allie la douceur aromatique de l'échalote à une pointe de sucre, avec en prime un piment délicat, du chili en l'occurrence. **Cette pâte de piment peut être aussi bien mijotée en soupes (la Tom Yum par exemple), sautés, sauces, wok ou encore en marinades. Sa seule limite est celle de notre imagination.** Quelques cuillerées de cette pâte suffisent pour transformer n'importe quel plat ordinaire en une explosion de saveurs, et tout cela sans exhausteurs de goût synthétiques, colorants ou autres ingrédients superflus.

NOUILLES DE RIZ

C'est fidèle aux valeurs de Compagnie Léa Nature que JOM BAO® a noué un partenariat pérenne avec des agriculteurs thaïlandais de la province des hauts plateaux de Chiang Rai, s'inscrivant dans le cadre d'une démarche sociale et solidaire. 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, 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.

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