



NOUVEAU

# CET ENGOUEMENT POUR LE JAPON, C'EST DE LA FOLIE FURIKAKÉUSE !

**A**lors qu'il a longtemps été une destination confidentielle, voire assez exclusive, le pays du Soleil-Levant attire depuis quelques années un nombre exponentiel de visiteurs, et il nous suffit d'ouvrir Instagram pour voir des stories d'un de nos contacts en train d'y vivre sa meilleure vie. **À chaque fois, cela ne manque pas : alors qu'on a pourtant le scroll facile, on reste captivé par tant de beauté et littéralement émerveillé face aux paysages somptueux.** Il faut avouer que se balader au milieu des cerisiers en fleurs en tenue traditionnelle le matin, participer à une cérémonie du thé l'après-midi et finir la journée en admirant le mont Fuji depuis la Tokyo Tower, on en rêve tous ! Jouant un rôle essentiel dans cette culture millénaire, la cuisine occupe aussi une place de choix dans cette inoubliable expérience.

Forcément, dès qu'on commence à parler gastronomie japonaise, on pense instantanément aux sushis, aux ramens, au wagyu, au matcha, ou même au saké pour les plus aventuriers. Au milieu de ces spécialités toutes plus alléchantes les unes que les autres, les condiments ne sont pas en reste, avec là encore pléthore d'anecdotes fascinantes, directement liées à l'histoire du Japon. Un exemple parmi tant d'autres ? **Saviez-vous qu'on raconte qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, un pharmacien nippon, soucieux des carences nutritionnelles et désireux de donner du goût à l'aliment central de l'alimentation japonaise (aka le riz évidemment), a eu l'idée de broyer des arêtes de poisson avec des graines de sésame et des algues ?** Ce mélange s'est d'abord appelé *gohan no tomo*, littéralement « l'ami du riz », avant d'être plus communément rebaptisé *furikaké*.

Cette préparation d'ingrédients séchés est depuis devenue un symbole de la simplicité et de l'ingéniosité de la cuisine japonaise, parvenant à un juste équilibre entre le fameux umami et l'acidité. Aujourd'hui, le succès de cette aide culinaire dépasse même son usage traditionnel, en s'invitant dans une cuisine plus créative et contemporaine. Chefs comme amateurs l'utilisent volontiers pour donner du croquant et de la profondeur à des légumes rôtis, des salades, des œufs, du tofu ou même des pâtes. Bref, ce condiment est définitivement en passe de devenir la petite touche magique qui transforme n'importe quel plat en un formidable voyage gustatif. Et si les plus avertis s'en procuraient déjà en magasin bio ou en épicerie fine, **le furikaké devient encore plus accessible grâce à Compagnie Léa Nature, qui en propose un bio d'excellente qualité en GMS, fabriqué au Japon spécialement pour JOM BAO®.**

Une fois de plus, la marque exotique et engagée s'inspire de la tradition japonaise pour imaginer un produit très gourmand, réussissant un subtil équilibre des saveurs. **Un produit évidemment irréprochable, avec une liste d'ingrédients volontairement courte, qui réunit des graines de sésame toastées, des algues nori et du sel (fidèle à la recette originelle donc), mais twisté par la finesse des zestes de yuzu, cet agrume offrant des notes d'une fraîcheur incomparable, quelque part entre le citron vert et la mandarine.** Des ingrédients bio soigneusement sourcés, une évidence lorsqu'on connaît les valeurs qui animent JOM BAO®. Facile à utiliser, il suffit d'en saupoudrer sur le plat pour en rehausser les saveurs. La magie nippone va encore frapper !



NOUVEAU  
FURIKAKÉ  
JOM BAO®  
Pot 63g, 5€90

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