



LA TOMATE

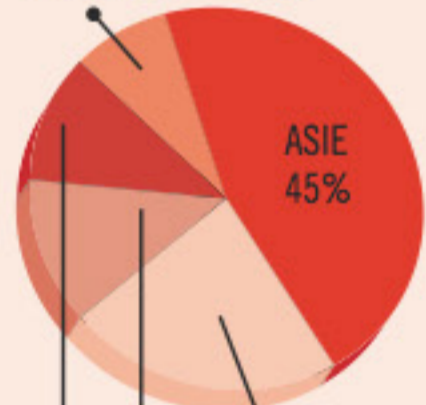


836 000t
PRODUCTION
FRANÇAISE



PRODUCTION MONDIALE

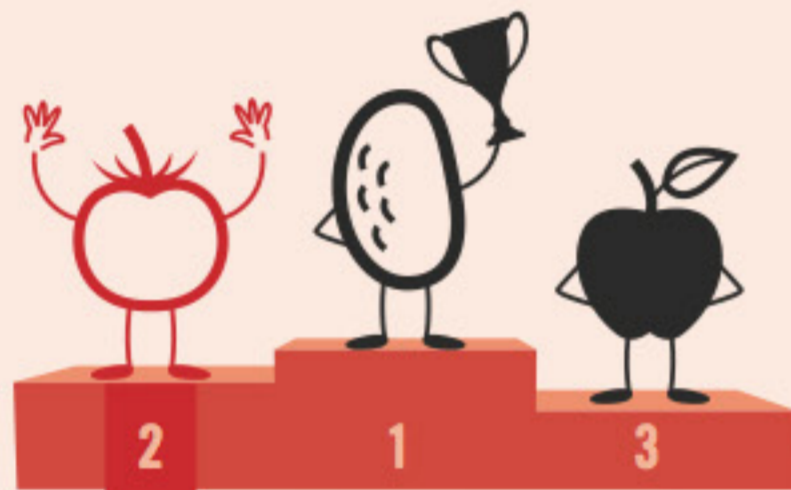
AMÉRIQUE DU SUD
ET CENTRALE 11%



EUROPE
45%

AFRIQUE
12%

AMÉRIQUE DU NORD 11%



LA TOMATE EST LE DEUXIÈME
FRUIT / LÉGUME LE PLUS CONSOMMÉ,
JUSTE APRÈS LA POMME DE TERRE



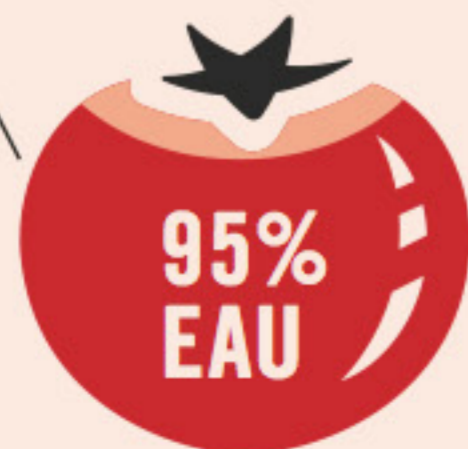
LES FEUILLES DE
TOMATE PEUVENT
SERVIR DE RÉPULSIF
AUX ARAIGNÉES

La tomate est originaire du
Mexique et d'Amérique centrale.



Chaque seconde,
ce sont près de
4 000 kilos de tomates
qui sont produits dans le monde
soit environ 120 millions de
tonnes de tomates cultivées et
récoltées chaque année.

BONNE SOURCE DE
VITAMINE C ET DE
VITAMINE DU GROUPE B
B3, B5 ET B9



— PORTRAIT —

LA TOMATE

*La belle qu'aucun gourmet
ne laisse en plant !*



TOMATE n.f.
(LATIN *SOLANUM LYCOPERSICUM*)
Plante herbacée annuelle de la famille des
Solanacées cultivée pour ses nombreuses
variétés de fruits charnus.

— PORTRAIT —
LA TOMATE

Sa peau est rouge, métisse, jaune, noire, parfois verte. Elle est petite et ronde, allongée ou charnue. Certains aiment se la farcir, d'autres ne lui lâchent pas la grappe. Cette belle plante est la véritable star des potagers. D'ailleurs, elle résiste difficilement aux flashes des rayons de soleil d'été. **Elle, c'est la tomate et elle a tout pour nous plaire.**

Texte Marjorie Fenestre | Photo Mutti, Le Bar à Tomates, Château de la Bourdaisière, D.R.



Comme un petit parfum de tomate dans le parfum Les Belles de Nina Ricci ? Et bien oui ! Les parfumeurs ont utilisé des feuilles de tomate pour l'élaboration de la fragrance.

FICHE D'IDENTITÉ

NOM	SOLANUM LYCOPERSICUM
NOM COMMUN	TOMATE
FAMILLE	SOLANACÉES
ORIGINE	AMÉRIQUE DU SUD
SIGNE PARTICULIER	FRUIT CONSOMMÉ COMME UN LÉGUME



PAGE 33

POUR LA PETITE HISTOIRE

La tomate est originaire d'Amérique du Sud où elle fût cultivée par les Aztèques. Au cours du 16^{ème} siècle, elle a été ramenée tout droit du Mexique par les conquistadors et introduite en Espagne. Sans tarder, elle fait rapidement le tour de l'Europe même si, au départ, l'odeur de ses tiges et de ses feuilles la destine à l'ornement. Un siècle plus tard, le fruit est de plus en plus consommé et fait sa première apparition dans une recette d'un livre de cuisine italienne datant de 1962. Mais à cette époque-là, rien n'est encore gagné pour la tomate, on se méfie encore d'elle ! En effet, dans un ouvrage culinaire anglais du 19^{ème} siècle, il est recommandé de la faire bouillir au moins 3 heures avant de la consommer afin se protéger contre son éventuelle toxicité. Ce n'est qu'au 20^{ème} siècle qu'elle deviendra un aliment très consommé sur toute la planète, devenant un enjeu économique majeur pour de nombreux pays.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Notre belle plante, si elle n'est pas difficile à cultiver, nécessite néanmoins qu'on lui prête une certaine attention. Elle aime

par-dessus tout les climats tempérés avec un bon ensoleillement. Pour les tomates de plein champ, les semis s'effectuent au mois de mars pour une plantation en mai, une fois les dernières gelées passées. Pour un développement optimal, les plants demandent à être taillés et arrosés de manière régulière. Selon les plantations, les variétés et les terroirs, le fruit se récolte à maturité de juillet à septembre.

DES VARIÉTÉS INJUSTEMENT MÉCONNUES

Si l'on vous demandait quelles variétés de tomates vous connaissez, vous répondriez spontanément les classiques Cœur de bœuf, tomates cerise, Noire de Crimée, Green zébra, Marmande... Mais il en existe tellement d'autres ! Toutes avec des noms plus fantaisistes les uns que les autres et c'est ce qui fait leur charme. Brin de muguet, Flammée, Green sausage, Merveille des marchés, Prune noire, Téton de Vénus, Tigrella... Parmi cette infinie diversité voici 4 espèces à découvrir et à déguster.

LA POIRE JAUNE : c'est une toute petite tomate (10 à 20 grammes environ) couleur soleil qui se

décline également en version rouge. Elle serait originaire de la région de Naples en Italie. Sa chair est juteuse, finement sucrée et acidulée. Pour accompagner un apéritif, c'est l'idéal et ça change des tomates cerise !

L'ANDINE CORNUE : sa forme oblongue et généreuse est en forme de piment. Son poids varie de 80 à 150 grammes. Cette variété est très prisée pour son goût bien parfumé et sans aucune acidité. Elle est parfaite dans une salade avec un filet d'huile d'olive.

LA RUSSE : c'est un sacré poids lourd qui peut atteindre jusqu'à 1,5 kg ! Elle pousse tardivement et donne un fruit tendre et juteux avec une légère pointe musquée. Au vu de sa taille, elle se prête volontiers aux tomates farcies.

LA LEMON BOY : cette tomate charnue fait voir la vie en jaune. Sa saveur est douce et peu acide. Pour les producteurs, cette variété est intéressante puisqu'elle a un fort rendement, elle résiste également très bien au mildiou. Côté gourmet, elle exprime tous ses arômes dans une salade



La plus grosse tomate du monde cueillie à ce jour pesait 3,51 kg, c'était en 1986 aux Etats-Unis.

PORTRAIT
LA TOMATE



TRUCS & ASTUCES

CONSERVATION : le réfrigérateur est à proscrire car il dénature la texture et les saveurs. Gardez vos tomates une dizaine de jours (selon la maturité) avec leurs pédoncules dans un endroit à l'abri de la lumière.

MONDER DES TOMATES : plongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau se fendille. Ensuite, elle se détache toute seule à l'aide d'un couteau.

BIEN LES FARCIR : saupoudrez une pincée de sel à l'intérieur des tomates vidées avant de les retourner quelques minutes. De cette manière, elles ne rendront presque plus d'eau à la cuisson.

REMÈDE DE GRAND-MÈRE : pour soigner vos coups de soleil, placez des pelures de tomate sur les parties du corps concernées.

Salade de tomates
au CHAMPAGNE

LA
RECETTE

POUR 6 PERSONNES

- 4 belles tomates jaunes ou blanches • 3 petites échalotes • 1 bouteille de champagne
- 3 pincées de sel • Huile d'olive • Fleur de sel
- Poivre noir du moulin • 1 bouquet de cerfeuil
- Quelques brins de ciboulette

1. Hacher finement les échalotes et les laisser macérer dans un bol avec 1 pincée de sel pendant 15 minutes.
2. Couper les tomates en dés, saler et poivrer puis les disposer dans les coupes à champagne.
3. Au moment de servir, ajouter les échalotes hachées, le champagne et un filet d'huile d'olive. Garnir de cerfeuil et de ciboulette ciselées.

La robe presque nacrée de la Blanche d'Anvers change de couleur en fonction du soleil.

Recette Extraite du livre Les tomates du prince jardinier de Louis Albert de Broglie
Photo Marc Dantan | Styliste Nathalie Nannini | Recette Misha et Stéphane Garnier

CURIOSITÉ À VISITER

Le Château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire accueille le Festival de la Tomate les 7 et 8 septembre prochains. L'occasion de se cultiver en y visitant le Conservatoire de la Tomate créé en 1995 avec une collection de 650 variétés.

Mais également une bonne excuse pour se délecter de bonnes choses dans un lieu unique : le Bar à Tomates®. Toutes les infos sur www.labourdaisiere.com



Ravioles de
TOMATES
by Pierre Sang

LA
RECETTE

POUR 4 PERSONNES

- 1 tomate cœur de bœuf • 1 tomate ananas • 1 tomate Noire de Crimée • 1 grand concombre • 50 g de saucisson • 20 g de cacahuète grillée concassée • 4 càs d'huile d'olive • 1 càs d'huile de noisette • 2 càs de ciboulette • Quelques fleurs de pâquerettes
- 1/4 de jus de citron vert • Sel de céleri

Chou Tomate
et «Mont-Blanc»

POUR 16 CHOUX

- 16 petites tomates olivette Mutti bien égouttées • **Pour la pâte à chou :** 180 g de lait • 80 g de beurre • 15 g de concentré de tomate Mutti • 1 cac de fleur de sel • 1 belle pincée de sucre en poudre • 110 g de farine • 4 ou 5 œufs
- Pour le crumble :** 40 g de beurre • 30 g de cassonade • 60 g de farine • 1 cac rase de fleur de sel • 1 branche de coriandre effeuillée et ciselée
- Pour la crème fondante à la tomate :** 480 g de purée de tomate • 150 g de pulpe de tomate • 30 g de concentré de tomate Mutti • 2 cas de vinaigre balsamique de Modène • 2 cas d'huile d'olive • 4 jaunes d'œuf • 20 g de maizena mélangés à 20 g de farine • 60g de beurre froid • 2 feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide • Fleur de sel
- Pour la crème au mascarpone et citron vert :** base : 50 g de crème à 35 % • Le zeste de 1 citron vert • 270 g de mascarpone • 25 à 30 g de crème liquide froide au citron vert (base ci-dessus) • 1 ¼ feuille de gélatine trempée dans l'eau froide et pressée • Fleur de sel

1. Le crumble : dans un saladier, mélanger la farine, le sucre roux et la fleur de sel. Ajouter le beurre et la coriandre ciselée. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble s'agglomère. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur environ 2 mm d'épaisseur. Découper seize disques de pâte à crumble avec un petit verre et placer au réfrigérateur.

2. La pâte à chou : dans une casserole, verser le lait et l'eau, le concentré de tomate, puis le beurre coupé en morceaux. Porter à ébullition, puis verser la farine, le sel et le sucre préalablement tamisés. Mélanger soigneusement : une pâte se forme instantanément. Continuer de mélanger, à feu moyen, pendant 1 minute. Verser dans le bol du robot, puis pétrir en y incorporant les œufs entiers un à un.

3. Sur la plaque du four préalablement graissée, former à l'aide d'une poche à douille unie, seize boules de pâte et disposer les seize disques de pâte à crumble à la surface. Cuire au four à 170°C environ 40 minutes.

4. La crème fondante à la tomate : dans une casserole, porter à ébullition la purée de tomate, la pulpe, le concentré, l'huile d'olive

et le vinaigre puis mixer au mixeur plongeant. Pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes avec la maizena et la farine. Hors du feu, verser en 2 fois la pulpe de tomate chaude sur le mélange précédent, tout en fouettant. Porter l'ensemble à ébullition dans une casserole à feu moyen et cuisez la crème pendant 1 minute en fouettant. Dès la fin de cuisson, incorporer hors du feu le beurre froid et la gélatine ramollie. Placer au froid dans un saladier recouvert de film alimentaire.

5. La crème au mascarpone et citron vert : pour la base, faire chauffer (à 80°C) la crème et ajouter le zeste du citron vert. Infuser 10 minutes à couvert et chinoisez. Prélever 4 cuillères à soupe de cette crème au citron vert, faire chauffer (à 50°C), ajouter la gélatine pressée et verser sur le mascarpone. Saler à votre goût.

6. Pour le dressage : «décalotter» le chou aux 2/3 de sa hauteur. Étaler dans son fond une couche de pâte de tomate puis par-dessus une grosse noix de crème fondante. Positionner une petite tomate olivette sur le bord du chou pour qu'elle se voit et à l'aide d'une poche à douille à petits trous, pocher en tournant. Placer le chapeau du chou sur le dessus.



1. Laver le concombre, l'éplucher en laissant une bande de peau sur deux, et le tailler en petits dés.
2. Éplucher le saucisson, le tailler également en petits dés.
3. Faire revenir le saucisson, le concombre et les cacahuètes dans une poêle antiadhésive pendant 2 minutes. Ajouter la ciboulette.
4. Émincer les tomates en tranches fines, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, assaisonner de sel de céleri.
5. Étaler une tranche de tomate sur une assiette, déposer 1 petite cuillère de compotée de concombre dessus, puis recouvrir d'une autre tranche de tomate ; varier les variétés pour apporter de la couleur.
6. Parsemer de fleurs et de pétales de pâquerette, qui auront été cueillies à l'aube, pour que le lever du soleil fasse monter la sève et apporte une amertume agréable à la fleur...
7. Asperger ensuite d'un peu de jus de citron vert et d'huile d'olive et de noisette. Servir aussitôt.

Recettes Philippe Conticini pour la Pâtisserie Mutti

Recettes et Photos Thomas Dhellemmes, Pierre Sang Boyer, Interfel