



SAVEURS DU MONDE

La tomate est riche en eau, peu calorique, source de fibres, de vitamine C et d'antioxydants.

L'odyssée de...

Célébrée dans l'Indre-et-Loire en septembre

C'est à mi-chemin entre Tours et Amboise, à Montlouis-sur-Loire, au cœur du château de la Bourdaisière, que se visite le Conservatoire de la tomate et sa collection de près de 700 variétés, la plus vaste du monde. Initiée dès 1998 par le prince Louis Albert de Broglie, dit le « prince jardinier », cette institution accueille chaque année le Festival de la tomate et des saveurs. La vingtième édition se déroulera les 8 et 9 septembre prochains. Cornue des Andes, noire de Crimée, cœur de bœuf, ananas, érika d'Australie, rouge d'Irak... Tomates d'hier et d'aujourd'hui aux multiples couleurs et aux formes improbables sont à la fête le temps d'un week-end. Les visiteurs (re)découvrent ainsi la palette aromatique de ce fruit, apprennent à le cuisiner, rencontrent et échangent avec des producteurs locaux.

+ d'infos : labourdaisiere.com

De quoi rougir de plaisir chez soi...



A l'ancienne
Parfumé aux
feuilles de tomate,
ce savon, cuit au
chaudron, laisse
les mains fraîches
Comptoir de
famille, 500 ml,
11,95 €.

Pures
Conservées dans une
eau peu salée, ces
tomates cerises de
Corbara ont le bon
goût du fruit.
Al dente la salsa,
545 g, 12 €.



Pâte à tartiner
Sur des toasts
à l'apéritif, on étale
avec délice cet écrasé
de tomates fraîches
à l'huile d'olive.
Byzance, 200 g, 4 €.



A table ! On s'amuse avec
ce pot en céramique, idéal
pour présenter entrées
ou biscuits apéritifs. Home
autour du Monde, 52 €.



Apparue en Amérique du Sud

Plante herbacée de la famille des solanacées, comme la pomme de terre, la tomate (*Solanum lycopersicum*) aurait fait son apparition à l'état sauvage dans les Andes péruviennes où les Incas sont les premiers à la repérer. Dès le ^{XIII}^e siècle, la « pomme du Pérou », pas plus grosse que notre tomate cerise, aurait migré au Mexique, on suppose transportée par les oiseaux, où elle est cultivée par les Aztèques et baptisée *tomalt* ou *tomalti*. L'Espagnol Hernán Cortés la découvre en 1519, lors de la conquête de Tenochtitlan, capitale de l'Empire aztèque sur les fondations de laquelle a été bâtie Mexico.

Mixée en soupe en Espagne

Introduite par les conquistadors, la tomate s'implante en Espagne et en Italie, où on la surnomme *pomodoro*, « pomme d'or », à cause de la couleur jaune de la variété. En raison de la toxicité de ses feuilles, le fruit sert d'abord de plante médicinale aux vertus aphrodisiaques, avant d'être adopté en cuisine, notamment par les Espagnols qui le consomment dès le ^{XVII}^e siècle en gaspacho, la fameuse soupe froide.

la tomate

STAR DES SALADES, LA « POMME D'AMOUR », ORIGINAIRE DES ANDES, EST AUJOURD'HUI LE FRUIT LE PLUS CONSOMMÉ AU MONDE.

Un péché pour les Américains

L'Amérique puritaine du ^{XVIII}^e siècle la place au rang des péchés. Ce qui ne l'empêche pas d'entrer en cuisine en Louisiane, sous l'influence française. Elle devient même l'ingrédient principal d'une sauce bien connue : le ketchup ! A Salem, en 1820, pour prouver sa non-toxicité, le colonel Robert Gibbon Johnson ingurgite un panier entier de tomates devant une foule médusée. En 1824, le *New York Times* réhabilite la *tomato* en décrivant ses vertus curatrices. En 1893, même si les botanistes la classent comme un fruit, la Cour suprême décrète, pour une simple histoire de taxe, qu'il s'agit d'un légume. Un statut qui prévaut encore aujourd'hui.

Popularisée par les Marseillais

En France, la tomate prend d'abord racine en Provence. Mais on la voue à la décoration des tonnelles jusqu'à la Révolution. A cette période, apparaissent les premières variétés potagères. Des Marseillais, de passage à Paris pour fêter le soulèvement populaire, font connaître ses qualités culinaires. Plus particulièrement deux restaurants : Les Trois Frères provençaux, et Le Bœuf à la mode, qui la mettent au menu.

Diabolisée dans le nord de l'Europe

Plus au nord, la tomate est rapidement classée par les scientifiques comme une plante toxique et non comestible, essentiellement à cause de l'amalgame fait avec ses proches cousines de la famille des solanacées : mandragore, belladone et autres empoisonneuses. Il faudra attendre 1731 pour qu'elle soit officiellement reconnue comestible par le botaniste écossais Philip Miller, et 1778 pour la voir enfin intégrer le catalogue Vilmorin, dans la catégorie des semences potagères.

ANNE INQUIMBERT

Bien dans son assiette

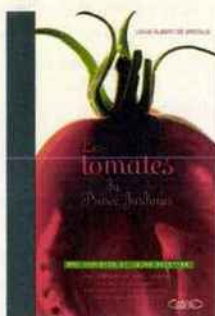
En porcelaine, pour servir une salade de tomates, bien sûr ! Assiette galet « Mon potager », Sema Design, 39 € les 3.



Trompe-l'œil Parfaite pour ranger les cœurs de bœuf du marché, cette corbeille à fruits en coton bio nous fait saliver ! 21 x 21 x 14 cm, Maron Bouillie, 33 €.



Utile Avec son manche ergonomique antidérapant et sa lame précise, éplucher des tomates devient un jeu d'enfant ! Mathon, 14,99 €.



Feuille à feuille On se délecte de ces 50 recettes à croquer. *Les Tomates du prince jardinier*, éd. Michel Lafon, 25 €.

ÉTONNANT

Au Canada, il existe un vin de tomate, l'Omerto. Une recette originale de bientôt 80 ans, élaborée à partir de six variétés anciennes très fortes en sucre qui, après macération, donnent un nectar blanc.

100 % italienne Une note douce et sucrée pour cette purée élaborée à partir d'oblongues bio récoltées dans le sud de l'Italie. Mutti, 560 g, 1,70 € en GMS.

