

1 2

1. La tomate de plein champ surprend toujours par son allure ! Chez ce passionné du goût, la norme n'est pas à l'ordre du jour. Les grands chefs qui réservent cette production artisanale ont pris l'habitude des fruits colorés, plus bisornés que ceux d'une production sous serre.

2. La variété 'Jaune Saint-Vincent' en début de culture. Elle est réputée pour ses gros fruits dorés et juteux qui agrémentent parfaitement les crudités.

3. Pied de 'Green Zebra'. Cette variété est recherchée pour sa couleur verte zébrée et sa saveur peu acide et légèrement sucrée.

4. Tous les jours, au cœur de l'été, Bruno Adonis arpente ses rangées de tomates et cueille pêle-mêle tous les fruits mûrs.

5. Cultivées au pied des monts de Vaucluse, les tomates grimpent et s'épanouissent sur des tuteurs en croix. Grâce à cette disposition, les feuillages protègent les fruits de l'ardeur du soleil méditerranéen.





3



5



4

RÉCOLTE

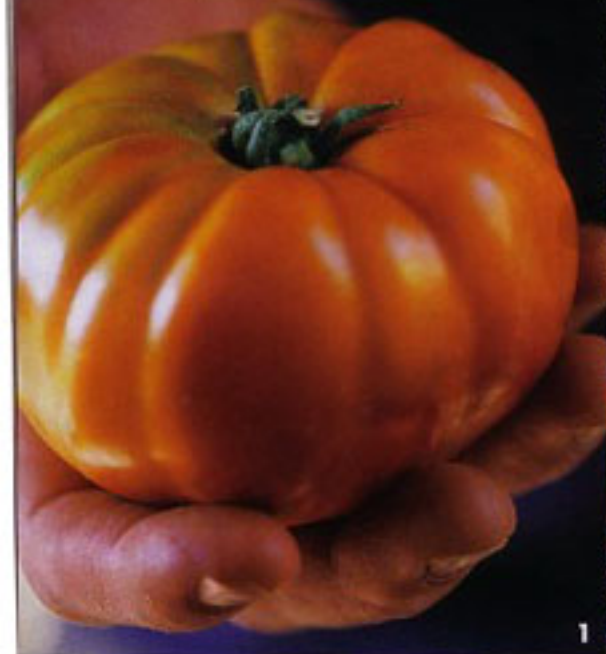
La saveur vraie de la tomate

DANS LE VAUCLUSE, UN IRRÉDUCTIBLE PASSIONNÉ DU GOÛT CULTIVE ENCORE DES TOMATES EN PLEIN CHAMP, VARIÉTÉS ANCIENNES COLORÉES ET GORGÉES DE SOLEIL MÉRIDIONAL.

REPORTAGE AURÉLIE LAGLANTINE - PHOTOS FRANCK BEL

C'est l'histoire d'un boulimique. Passionné de jardin depuis son enfance, Bruno Adonis a la curiosité chevillée au corps. Installé sous le soleil du pays d'Apt, dans le Vaucluse, rien ne le prédestinait, pourtant, à devenir producteur de tomates. Jusqu'à ce qu'il croise, sur un marché, un producteur qui vendait de nombreuses variétés de ce savoureux légume-fruit. Le déclic ! « Je lui ai acheté quatre tomates, et j'en ai prélevé les graines pour les replanter. Mais les premiers essais ont été assez moyens ! » Il découvre alors l'association Kokopelli et sa boulimie pour les

Lycopersicum esculentum débute vraiment. L'année suivante, une rangée de plants voit le jour, suivie de plusieurs autres l'année d'après. La passion est désormais là, et bien là ! Bruno Adonis commence à proposer sa surproduction à ses voisins. Il rencontre le chef d'un restaurant de la région, intéressé par cette culture de tomates en plein champ, de toutes les couleurs et gorgées de soleil. D'autres restaurateurs suivront : la bonne tomate est une denrée recherchée ! Chaque année, Bruno produit ses propres graines, en achète ou en échange, et réserve une partie de sa ...



••• surface de production à l'expérimentation de nouvelles variétés. « Sur une soixantaine d'essais, seulement cinq à six variétés peuvent être adaptées au terrain, au climat et, le plus important, avoir du goût. La culture de la tomate est une école de patience, dit-il. Il faut faire des tentatives, et savoir digérer ses échecs. À chaque récolte, je prends des notes, et j'attends l'année suivante pour recommencer ! » Autodidacte, Bruno a étayé ses observations petit à petit, pour permettre à ses tomates de bien se développer. Au départ, un bon travail du sol, argilocalcaire. Le climat est propice, avec ce qu'il faut de chaleur, d'ensoleillement. Même l'eau ne fait pas défaut, venue du canal de Provence. Les semis se font en mars, sous serre, et les jeunes plants patientent jusqu'au mois de mai pour gagner leur terrain d'adoption, quand tout risque de gel tardif est écarté. Les températures du printemps, assez homogènes dans la région, et des précipitations mesurées garantissent la bonne installation des pieds. Chaque année, 3 000 kilos de tomates goûteuses sont ainsi patiemment produits. On les retrouve ensuite sur les bonnes tables de la région...

(Carnet d'adresses en fin de magazine.)



Tartare de tomates 3 couleurs

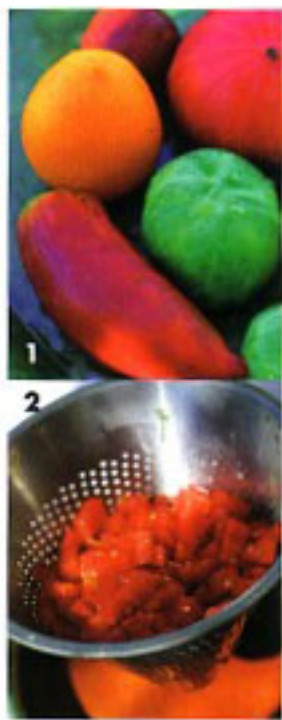
INGRÉDIENTS pour 6 personnes : deux tomates blanches ou jaunes, deux vertes et deux rouges. Préférer des variétés charnues et pas trop juteuses (1). Une échalote, quelques feuilles et sommités de basilic, huile d'olive, sel, poivre.

• Lavez les tomates à l'eau claire. Plongez-les 11 secondes dans un grand volume d'eau bouillante, puis rafraîchissez-les immédiatement dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.

• Pelez les tomates et coupez-les en quatre. Ôtez les graines et détaillez les quartiers en gros cubes. Déposez-les dans trois passeroles, ou chinois (2), pour laisser le jus s'égoutter. N'hésitez pas à presser avec la main pour accentuer l'opération. Émincez l'échalote et le basilic, puis mélangez ces aromates aux tomates. Assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

• Dans de petits cercles à pâtisserie, disposez les cubes de tomates, par tiers de chaque couleur. Réservez au frais pendant une heure, puis démoulez le tartare dans les assiettes. Rajoutez un trait d'huile d'olive, et décorez d'une feuille de basilic et de tomates cerise (3).

Une recette de Christian Étienne, chef du restaurant Christian Étienne, 10, rue de Mons, 84000 Avignon. Tél. 04 90 86 16 50.



1. La variété 'Ananas' donne de très gros fruits orangés et côtelés pouvant atteindre le kilo ! Cette belle tomate ancienne est appréciée pour sa chair ferme, à la fois sucrée et acidulée.

2. Un choix de variétés anciennes, plus ou moins rares. On retrouve 'Cœur de bœuf' et 'Sainte-Lucie' pour les gros fruits rouges, 'Green Zebra' et 'Evergreen' pour les tomates vertes, 'Black Prince', 'Black Cherry' ou 'Noire de Tula' pour les noires, 'Cœur de bœuf blanc', 'Ananas' ou encore 'Blanche du Québec' du côté des tomates claires. L'une des préférées de Bruno Adonis reste la 'Green Sausage' savoureuse à souhait !

3 et 4. Prête pour la vente, la récolte est présentée en cageots multicolores ou sagement classée par coloris et variétés, pour répondre aux demandes des restaurants de la région.

5. Grosse tranche de tomate 'Ananas'. Selon Bruno Adonis, les variétés anciennes comme celle-ci, cueillies à point, sont certes plus sensibles aux chocs mais se conservent bien mieux que les modernes et celles qui sont produites sous serre.

3

