



CHÂTEAU
DE LA
BOURDAISIÈRE

Hôtel de Charme & Bar à Tomates

20^e édition

Festival de la TOMATE

8 et 9 septembre 2018

& des
SAVEURS

Spécial 20^{ème} anniversaire



Les 8 et 9 septembre, les gourmands et les passionnés de tomates se donneront rendez-vous au Château de la Bourdaisière, au cœur du Val de Loire, pour célébrer le **20^{ème} anniversaire** du Festival de la Tomate.

A cet effet, l'entrée au festival sera gratuite pour toutes les personnes de 20 ans et un ticket d'entrée valable pour les 20 prochaines années pourra être gagné lors de l'achat d'un panier garni. Seulement un ou deux tickets seront édités et cachés dans les paniers.



EXPOSANTS

De nombreux exposants, tous réunis autour de la tomate et des saveurs, proposeront une offre impressionnante de **graines**, **plantes gustatives**, **produits culinaires**, de beauté ou pour le bien-être, objets décoratifs...

Un **Marché de Tomates** permettra aux visiteurs de découvrir et d'acheter de nombreuses variétés de tomates anciennes.

L'association Kokopelli, qui expose au Festival de la Tomate, proposera aussi des semences issues de l'agriculture biologique.



RESTAURATION



- À l'heure du déjeuner, les visiteurs pourront se restaurer au **Bar à Tomates®** où des plats simples et délicieux, en provenance du potager du Château seront proposés.

Ouverture de 12h à 17h (déjeuner jusqu'à 15h)

- Au **Bar à Jus**, les visiteurs pourront se désaltérer avec des jus frais, réalisés avec les tomates, aromates et autres produits du potager.

- Une **buvette** proposera des encas à base de sandwichs et gâteaux.

- En face de la buvette, il sera possible de se reposer et de se restaurer chez le **traiteur**, qui proposera un menu fixe autour de 3 plats.

ANIMATION

- Pour la seconde année consécutive, un **concours ouvert au grand public** sera organisé autour de la transformation de la tomate.

Cette année, le thème sera le *gaspacho* : les participants devront réaliser leur recette de gaspacho à domicile avant de venir la faire déguster sur place à un jury de spécialistes (*Président de l'AOP Tomates et Concombres de France, un chef cuisinier, le Prince Jardinier...*), qui désignera le vainqueur.

Les meilleurs se verront offrir une nuit au Château de la Bourdaisière, un déjeuner au Bar à Tomates® ou un lot d'accessoires de la marque Le Prince Jardinier.

- Des **animations culinaires** seront proposées par différents chefs autour du chocolat pour les gourmands et des tapas pour les amateurs de salé.

- Une **dégustation à l'aveugle** de différentes variétés de tomates sera proposée pour redécouvrir ce fruit uniquement au travers du goût sans être influencé par son aspect ou sa couleur.

- **L'AOP Tomates et Concombres de France** proposera également des **dégustations de tomates** afin de mieux définir les attentes des consommateurs.

- **Concours de dessin** autour de la tomate pour les enfants.

- **Visite guidée du Potager Conservatoire National de la Tomate** avec Nicolas Toutain, le jardinier en chef du Château ;

- Nicolas animera également un échange sur la base de questions/réponses sur la culture et les maladies de la tomate.

- Lancement du **Tomato Lab** : un **programme de conférences** sur les deux jours du festival, avec le soutien de l'AOP Tomates et Concombres de France, pour réfléchir et échanger autour de la tomate, sa production, son goût, son avenir, ses dérivés, animées entre autre par Marin Mulliez, fondateur de la marque NoFilter.

NoFilter se positionne comme la solution au gaspillage alimentaire en revalorisant les fruits et légumes bio écartés des circuits de distribution afin d'en faire des jus frais haut de gamme à la fois bons pour les consommateurs et pour la planète. En créant un cercle vertueux entre les producteurs locaux, les distributeurs et les consommateurs, NoFilter souhaite montrer qu'une nutrition de qualité est accessible tout en s'engageant pour davantage d'éthique dans l'industrie agro-alimentaire.

- **Dédicace du livre " Nourrir la planète "** aux éditions Hoëbeke - par Louis Albert de Broglie. *Livre en vente sur place.*

LE CONSERVATOIRE NATIONAL DE LA TOMATE



Initié en 1993 par le Prince Louis Albert de Broglie, le **Conservatoire National de la Tomate** est riche aujourd'hui de **700 variétés** qui, plantées mi-mai, arrivent à maturité fin juillet.

Le Conservatoire est **ouvert au public du 1er avril au 15 novembre**.

Les premières graines ont d'abord été rapportées d'Inde et d'Asie par Louis Albert de Broglie, collectionneur et adepte avant l'heure de la biodiversité.

Au fil des ans, le Conservatoire s'est enrichi grâce à des collectionneurs ou par des achats dans les jardins botaniques du monde entier.

10 variétés créées par Tom Wagner (obtenteur passionné de tomates, qui a notamment créé la variété Green Zebra) ont rejoint la collection du Château, telles que : Zebra Robecq, Betty White, Blue Rubies, Sweet Casady, Abracazebra, Wading Deep...

Cette **collection, agréée par le CCVS** (Conservatoire des Collections végétales spécialisées), attire chaque année de plus en plus de visiteurs.

20 variétés de basilic et 30 variétés de menthe complètent cette promenade à la fois bucolique et gustative.

La vocation de Louis Albert de Broglie est de mettre en avant la richesse de notre planète et de permettre à un public, le plus large possible, de prendre conscience des enjeux de la préservation de cette biodiversité afin de transmettre aux générations futures les fondements essentiels à la survie des espèces. En ce sens, de nombreuses animations permettront aux visiteurs de mieux comprendre les enjeux du jardinage biologique, de la production locale, et notamment grâce à la visite guidée de la microferme de la Bourdaisière.

LA MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

Cette microferme en agroécologie est inspirée par la permaculture, qui est une méthode de conception d'écosystèmes humains équilibrés et durables sur le plan environnemental, équitables socialement et viables économiquement.

Voir www.fermesdavenir.org

LE DAHLIACOLOR

Les amoureux des fleurs pourront également admirer les 400 variétés de dahlias du Dahlia-color® dessiné par Louis Benech.

Cette plante potagère plus connue comme fleur, présente une déclinaison infinie de formes et de couleurs. Les différentes variétés sont disposées en parterres, traités comme des aplats de couleur se succédant du mauve au noir, en passant par toutes les tonalités de rose, jaune, blanc, saumoné, orange et rouge.

L'EXPOSITION DE PLANCHES DEYROLLE

Lors de la promenade dans le cadre exceptionnel du Parc de 55 hectares de la Bourdaisière, les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir les célèbres planches pédagogiques de la maison Deyrolle grâce à l'exposition « Deyrolle, une école de la Nature », qui présente une sélection de planches anciennes et nouvelles sur le développement durable créées par la maison Deyrolle.

LE VERGER CONSERVATOIRE

Le Parc de la Bourdaisière présente un verger d'arbres fruitiers de collections comportant 70 variétés anciennes.



Informations pratiques

CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

37270 Montlouis-sur-Loire

Tél : +33 (0)2 47 45 16 31

www.labourdaisiere.com

COMMENT S'Y RENDRE ?

12 km de Tours et d'Amboise

9 km de la gare de

Saint-Pierre-des-Corps

(55 mn en TGV de Paris)

TARIFS

(visite des jardins, du parc et des expositions)

Plein tarif : 7,50€

Tarif réduit pour les étudiants, chômeurs et personnes en situation de handicap

Gratuit pour les enfants de - de 10 ans et les personnes de 20 ans

Tarif de groupe à partir de 20 personnes sur demande

Parking gratuit

Restauration sur place

RELATIONS PRESSE

AGENCE NATHALIE BERTHOD

agence@agenceberthod.com

Tél : 01 49 26 06 41