Festival de la **Tomate** & des **Saveurs** 2017

9 & 10 septembre 2017

Thème : Tomates, Innovation, Transformation

Situé dans la Vallée de la Loire, à Montlouis-sur-Loire, classé monument historique, riche de son histoire mêlée à celle des rois de France, le **Château de la Bourdaisière**, à mi-chemin entre Tours et Amboise, symbolise à lui seul la douceur de l'art de vivre en Touraine, région touristique classée par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité.

Cette année pour sa 19e édition, le Festival de la Tomate et des Saveurs se déroulera les 9 et 10 septembre autour du thème Tomates, Innovation, Transformation.

L'AOP Tomates (et Concombres) de France, partenaire de l'événement, fera **(re)découvrir aux visiteurs les goûts de la tomate** grâce à des démonstrations culinaires.

Petit rappel de ce fruit merveilleux….

LE GOÛT DES TOMATES

Après la Seconde guerre mondiale et dans les décennies suivantes, les tomates non pas été sélectionnées en fonction de leur goût, que l'on pensait inhérent au fruit, mais de leur résistance.
Il s'agissait surtout de produire des fruits à fort rendement, résistants et se conservant longtemps.

Malheureusement, la demande grandissant, ce procédé a conduit peu à peu la tomate à perdre de son goût originel.

Ainsi, depuis les années 2000, que ce soit sur les étals de marché ou dans les rayons des supermarchés, le constat est bien souvent le même : les tomates n'ont plus le même goût. Mais cela ne contente plus les consommateurs.

Même les producteurs français ne veulent plus qu'on leur impose la «***tomate mondialisée***», selon Laurent Bergé, président de l'**Association "Tomates et Concombres de France"** qui réunit un millier de producteurs, soit **65% de la production française**.

En France où l'**on produit 500 000 tonnes de tomates par an**, la consommation est de **900 000 tonnes**, dont **85% sont vendues en grande distribution.**

C'est à la fin des années 2000 que les consommateurs ont fait entendre leurs revendications gustatives, ce qui a poussé les producteurs à **créer des variétés plus aromatiques, issues de semences anciennes et de croisements naturels** : tomates grappes, variétés allongées, cerises, cocktail…

L'AOP TOMATES (ET CONCOMBRES) DE FRANCE

Cette AOP travaille à mettre en place des repères de goûts pour les consommateurs et à ré-enchanter la tomate, en instaurant une pédagogie sur la construction du goût, découvertes des différentes variétés, conseils sur l'usage et la conservation des tomates..
Ils instaurent par exemple, des ateliers de dégustations pour le grand public et les enfants.

TOMATES CONCOMBRES
Association nationale de producteurs

5 règles d'or pour la conservation et la dégustation des tomates

1/ Conserver les tomates à l'air libre dans une corbeille à fruits,

2/ Ne jamais les mettre au réfrigérateur car le froid dégrade leur qualité gustative,

3/ Eviter de placer les tomates près d'une fenêtre car la différence de température les fait ramollir,

4/ les laver juste avant de les déguster,

5/ Ne retirer le pédoncule qu'après les avoir nettoyées.

HISTOIRE DE CE FRUIT ORIGINAIRE DU NOUVEAU MONDE

Originaire des Andes Péruviennes où les Incas la connaissaient à l'état sauvage, la tomate était surtout cultivée par les **Aztèques** qui produisaient plusieurs variétés, de formes et de couleurs différentes. Ils l'appelaient « ***tomatl*** ".
Elle fut découverte et ramenée en Europe, par les **conquistadores espagnols** en **1519**, ainsi que d'autres spécimens tel que le piment, le poivron, le maïs, la courge, etc.
C'est par la porte de Naples, possession espagnole, qu'au XVIème siècle la tomate, d'abord considérée comme plante médicinale, entra dans la cuisine italienne.
Les italiens lyriques la nommèrent Pomme d'Or puis la transmirent aux provençaux. Ceux-ci désignèrent sous le nom de «***Pomme d'Amour***» ces jolies baies rouges dont l'odeur éloignait les fourmis et moustiques, mais ne la consommèrent qu'à la génération suivante.

Restée **longtemps redoutée par sa ressemblance avec la mandragore**, aux effets psychotropes, elle servit de **plante ornementale jusqu'a la révolution Française**, soit plus de deux siècles après sa découverte.
Le premier scientifique connu à parler de la tomate tant par sa classification dans la **famille des «*solanacées*»** que pour ses qualités gustatives en 1544 fut Petrus Mathiolus, pharmacien Italien qui la préconisait frite dans l'huile.
Elle rentra définitivement dans la vaste famille des solanées (solanum) grâce à Carl Von Linnel, botaniste naturaliste Suédois du XVIII siècle. Il fallut attendre **1731** pour qu'elle soit **reconnue officiellement «comestible»** par le botaniste écossais Philippe Miller.

Au fil du temps, les tomates sont devenues l'**emblème de la cuisine méditerranéenne** vantée pour ses qualités nutritionnelles.

SANTE : LES NOMBREUX ATOUTS DE LA TOMATE

La tomate bénéficie effectivement de **nombreux atouts nutritionnels** :

- **excellente densité nutritionnelle** = elle est riche en micronutriments (vitamines et minéraux,) et très faible en calories (deux fois moins que dans les légumes).

- elle est la principale **source de lycopène** dans l'alimentation (antioxydant puissant présent dans le corps humain), c'est une protection importante contre les maladies cardiovasculaires et le cancer.

- **source de fibres, de vitamines A et C et de minéraux** tel que le potassium.

TOMATE, FRUIT PLAISIR

La tomate est un un aliment plaisir qui intervient dans la préparation de nombreux plats : pouvant être consommée cuite comme crue, c'est un **ingrédient très polyvalent en cuisine, pratique et facile à cuisiner** quelques soient les recettes.

Autre point fort : la tomate est très appréciée des enfants ce qui en fait un **outil d'éducation alimentaire efficace** pour servir de passerelle vers d'autres légumes.

Facile à conserver et à transformer, on peut retrouver le plaisir de déguster ce fruit tout au long de l'année grâce aux chutneys, confitures, coulis, glaces, jus… .

Photos issues du livre *Les Tomates du Prince Jardinier* (édition Michel Lafon) ©Marc Dantan

LES ANIMATIONS

- **NOUVEAUTE** : A partir de cette année, un **concours ouvert au grand public** sera organisé **autour de la transformation de la tomate.**
Pour la 19e édition, le thème sera **les confitures** : tous les participants après avoir réalisé leur confiture à domicile, viendront la présenter sur place à un jury de spécialistes (Champion du monde des confitures, Président de l'AOP Tomates et Concombres de France...) qui déterminera le vainqueur.

- **Ateliers de dégustations avec Tomates de France** : **dégustations de plusieurs variétés de tomates** (3 tomates cerises rondes rouges et 3 tomates en forme de « cœur »).

- **Dédicaces de Jean Baptiste Malet,** qui viendra parler de son livre **«l'Empire de l'Or rouge»** pendant les deux jours du festival. Le livre sera en vente sur place.

- **Nouvelle édition du Tomato Lab** : un **programme de conférences** sur les deux jours, avec le soutien de Tomates de France, **pour réfléchir et faire réfléchir à la tomate, son goût, sa production, hier et aujourd'hui.**

- Rendez-vous au salon de thé pour des **démonstrations et réalisations** de confitures autour de la tomate et autres fruits, **par le champion du monde de confiture** (2015) **Stéphan Perrotte**.

- **Visite guidée du Conservatoire de la Tomate** : la plus vaste collection de tomates au monde avec **700 variétés** !

- **Découverte de la microferme de la Bourdaisière**, créée en 2013.
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

EXPOSANTS

- Une **cinquantaine d'autres exposants** seront présents, tous **réunis autour de la tomate et des saveurs,** incluant une offre impressionnante de graines, plantes gustatives, produits culinaires, de beauté ou pour le bien-être, objets décoratifs...

- Les visiteurs pourront bien entendu acheter **différentes variétés de tomates anciennes et multicolores** au **Marché de Tomates**, ainsi que des **semences issues de l'agriculture biologique**, grâce à l'**association Kokopelli** qui expose au Festival de la Tomate.

RESTAURATION

À l'heure du déjeuner, une halte s'imposera au **Bar à Tomates®**
Ouvert de 10h à 19h, le Bar à tomates® ouvre dès les premiers rayons de soleil, et l'on y déguste des plats du jour, simples et délicieux en provenance du potager du Château.

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

- 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.

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.

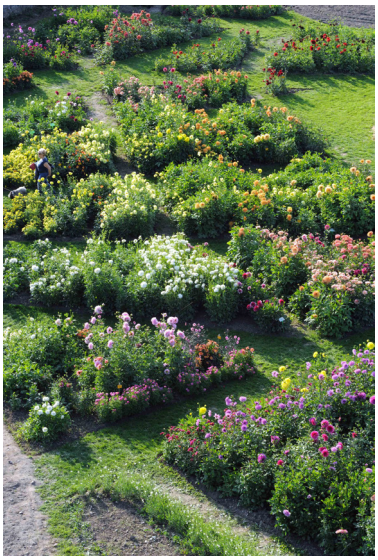
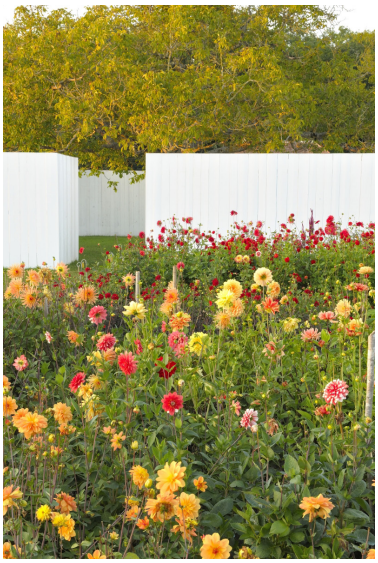
Les premières graines ont d'abord été rapportées d'Inde et d'Asie par Louis Albert de Broglie, collectionneur et adepte avant l'heure de la biodiversité.
Au fil des ans, le Conservatoire s'est enrichi grâce à des collectionneurs ou des achats dans les jardins botaniques du monde entier.
10 variétés créées 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.

Une quinzaine de variétés de basilic complète 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.

Les amoureux des fleurs pourront également admirer les **400 variétés de dahlias** du Dahliacolor® **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.

Les visiteurs, qui auront évidemment tout le loisir de se promener dans le cadre exceptionnel du Parc de 55 hectares de la Bourdaisière, pourront également découvrir ou redécouvrir les **expositions permanentes** telle que « ***Deyrolle, une école de la Nature*** », qui présente près de 140 planches anciennes et nouvelles créées par la maison Deyrolle.

INFORMATIONS PRATIQUES

CHÂTEAU DE LA BOURDAISIERE

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€

Gratuit pour les enfants de - de 10 ans

Parking gratuit

Restauration sur place

RELATIONS PRESSE

AGENCE NATHALIE BERTHOD

agence@agenceberthod.com

Tél : 01 49 26 06 41