



CHÂTEAU
DE LA
BOURDAISIÈRE
Hôtel de Charme & Bar à Tomates

07 et 08
septembre
2019

21^e
édition

Festival de la TOMATE

& des SAVEURS

DOSSIER DE PRESSE

Rendez-vous les **7 et 8 Septembre** au Château de la Bourdaisière, au cœur du Val de Loire, pour la 21^{ème} édition du **Festival de la Tomate et des Saveurs**.

Le temps d'un week-end, la Tomate sera reine, et ravira gourmands et amateurs pour cet incontournable rendez-vous gastronomique plein de surprises, devenu rituel.

Au menu : “ LA TOMATE SOUS TOUTES SES FORMES ”

Grâce au **Marché de Tomates**, les visiteurs auront la possibilité de découvrir et d'acheter de nombreuses variétés de tomates biologiques dont des variétés anciennes, aux formes ovales, allongées, cornues, striées...et aux couleurs insoupçonnables, blanche, jaune, orange, noire..., loin de la tomate standardisée ronde et rouge des supermarchés.

Les quelques **8 000 visiteurs** évolueront dans un étonnant marché gourmand.

Une **cinquantaine d'exposants** réunis autour de la tomate et des saveurs, proposeront : graines, plantes gustatives, objets décoratifs, produits culinaires, cosmétiques ou pour le bien-être ...

La tomate – atout santé,

Il est avéré que la tomate est source de bien-être et de bonne santé. Elle possède de nombreux atouts nutritionnels qui contribuent à garder “la forme” (riche en vitamines et minéraux, très faible en calories, bon antioxydant, source de fibres, de vitamines A et C et de minéraux tel que le potassium...)

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

ANIMATIONS

- **Nouveauté – Une exposition autour de la tomate** sera installée durant les deux jours du festival dans les allées du parc. Les visiteurs pourront s'instruire autour de l'histoire de la tomate, de sa découverte au Mexique à son parcours à travers l'Europe... Mais aussi s'amuser, ou se cultiver en admirant une sélection de produits iconiques ou insolites en lien avec ce fruit : La cultissime soupe Campbell, l'incontournable Ketchup Heinz, ou des produits improbables comme un anti-moustiques à la tomate ou du vin à la tomate...
- **Des dégustations à l'aveugle** de différentes variétés de tomates seront organisées par le Château afin de redécouvrir ce fruit uniquement au travers du goût sans être influencé par son aspect ou sa couleur.
Les visiteurs devront goûter les yeux bandés des tomates de couleurs différentes et retrouver de quelle couleur est la tomate qu'ils dégustent.
- **Atelier de dégustations de tomates avec l'AOP Tomates et Concombres de France.** L'AOP étudie, au travers de dégustations, les préférences des consommateurs afin de définir les productions de demain.
- **Visite guidée du Potager Conservatoire National de la Tomate** avec Nicolas Toutain, le jardinier en chef du Château, suivie d'un échange questions/réponses.



- **Des animations culinaires à base de tomate** seront proposées par différents chefs.
- Le brasseur Brice Lamblin de la Micro Brasserie de Tours proposera à la dégustation ou la vente, **une nouvelle recette de bière à la tomate et au basilic**. Les plus curieux pourront assister à la conférence sur la fabrication de la bière.

- **Un concours culinaire ouvert au grand public** sera organisé autour de la transformation de la tomate, **sur le thème du KETCHUP**.

Les participants devront réaliser leur recette de ketchup à la maison avant de venir la faire déguster sur place à un jury de spécialistes, dont Louis Albert de Broglie et le Président de l'AOP Tomates et Concombres de France qui désignera le vainqueur.

Les gagnants 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.

- **Visite de la microferme de la Bourdaisière.**

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

- **Tomato Lab** : un programme de conférences sera organisé 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..

La tomate nouveau textile ?

> Conférence sur la pigmentation de la tomate

> Démonstrations autour de la fibre de la tomate. Maison Roze viendra présenter sa nouvelle collection de tissus réalisée à partir de fibre de tomate.

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

- **Jeu de la Tomate Géant**, un jeu de plein air très convivial

Le Château organisera pour ceux qui veulent s'amuser, petits et grands, des parties géantes (2 ou 3 fois par jour) du jeu de la Tomate. Idéal pour les enfants, le jeu de la tomate permet de développer les réflexes et la coordination tout en s'amusant.

Le but du jeu est de faire passer le ballon entre les jambes des autres joueurs afin de les éliminer.



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 sandwiches 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.



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, commencent à produire des fruits 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 (obteneur 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.



- LE PARCOURS ARTISTIQUE ET PEDAGOGIQUE

inédit de vingt étapes au cœur du parc de 55 hectares de la Bourdaisière qui met en avant le bois et la forêt

- **LE PARCOURS BIEN-ÊTRE**, qui sera inauguré dans le courant de l'automne, mettra en symbiose la nature, le bien-être et le sport.

- LE DAHLIACOLOR

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.

- 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.

Et pour compléter la visite du site et du domaine, le Château possède maintenant son application mobile :

des caves troglodytiques au Conservatoire de la Tomate, tous les éléments remarquables du Domaine y sont expliqués en texte et en images. Réalisée en collaboration avec l'ONF, l'application est disponible sur Apple et Android.



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 à 5,50€ pour les Montlouisien.ne.s

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

Gratuit pour les enfants de - de 10 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