



CHÂTEAU
DE LA
BOURDAISIÈRE

Hôtel de Charme & Bar à Tomates

FESTIVAL DE LA TOMATE & DES SAVEURS

25ème édition

9 & 10 septembre 2023



Depuis 25 ans, la Tomate et ses quelques 700 variétés sont mises à l'honneur dans les carrés du Conservatoire National de la Tomate, créé en 1993 par Louis Albert de Broglie et cultivé par Nicolas Toutain, le jardinier en chef du Château de la Bourdaisière. Chaque année, le Festival de la Tomate et des Saveurs du Château de la Bourdaisière accueille 8.000 amateurs de tomates et promeneurs qui viennent passer un week-end dans ce magnifique domaine, au cœur du Val de Loire.

Installées sur des tuteurs en tipis au sein du Conservatoire National de la Tomate, ce sont 700 variétés qui dévoilent leurs formes, couleurs, tailles, goût différents aux visiteurs qui viennent fêter ce légume-fruit et écouter les conseils de Nicolas Toutain, le jardinier en chef du Château.

Un Conservatoire unique en son genre qui côtoie les allées du Conservatoire National du Dahlia, tout en fleurs en ce mois de septembre, dessiné par Louis Benech et composé de 400 variétés différentes en provenance de la maison Turc.

LE CONSERVATOIRE DE LA TOMATE

Initié en 1993 par le Prince Louis Albert de Broglie, le Conservatoire National de la Tomate est riche aujourd'hui de près de 700 variétés qui, plantées mi-mai, commencent à produire des fruits fin juillet. Le Conservatoire est ouvert au public du 1er avril au 31 octobre. 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. Cette collection, agréée par le CCVS (Conservatoire des Collections végétales spécialisées), attire chaque année de plus en plus de visiteurs. Vingt variétés de basilic et trente variétés de menthe complètent cette promenade à la fois bucolique, olfactive 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.



La Bourdaisière c'est aussi ...

- Le verger conservatoire et ses 70 arbres fruitiers de variétés anciennes
- L'exposition « Dessine-moi ta planète », placée sous le patronage de l'UNESCO, organisée à l'occasion des 75 ans du Petit Prince d'Antoine de Saint-Exupéry et des 190 ans de la maison Deyrolle, est un voyage sensoriel, pédagogique et écologique, placé au coeur du parc et du jardin potager du château, qui invite enfants et adultes à s'interroger sur les vertus de l'écologie positive.
- Un parcours santé

Tous les ans, à partir du mois de juin

- Le Conservatoire de la Tomate avec 700 variétés de tomates.
- La réouverture du Bar à tomates®, où l'on déguste différents jus et plats du jour, simples et délicieux, cuisinés avec des produits en provenance du potager du Château.
- Le Dahliacolor, dessiné par le célèbre paysagiste français Louis Benech : un des plus grands jardins de France de dahlias, composé de 400 variétés différentes en provenance de la maison Turc et agréé par le CCVS (Conservatoire des Collections végétales spécialisées).



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 Entrées pour le Festival de la Tomate et des Saveurs

Plein tarif : 8€

Tarif réduit pour les
Montlousien(ne)s , aux
étudiants, personnes à
mobilité réduite et
demandeurs d'emploi sur
présentation de justificatif :
6€

Gratuit pour les enfants de
moins de 10 ans

Tarif de groupe à partir de 20
personnes sur demande

Parking gratuit - Restauration
sur place

RESTAURATION

A l'heure du déjeuner, les
visiteurs auront le choix
entre différents lieux de
restauration.



Photo Laurent Bochet

